

SALÓN GOURMETS

RUBÉN SÁNCHEZ CAMACHO, DEL RESTAURANTE EPÍLOGO (CIUDAD REAL), GANADOR DEL 2º GOURMETAPA BY FUENTES

Su elaboración, “orza de atún y callos de atún rojo Fuentes”, ha conseguido el primer premio en la segunda edición de GourmeTapa by Fuentes, el campeonato de tapas hechas con atún rojo de la empresa murciana Fuentes

Un Jurado profesional ha valorado el sabor, la originalidad, la presentación y la aplicación comercial de la tapa propuesta por cada uno de los 12 aspirantes, llegados de todos los rincones del país

Durante la jornada de hoy, Alberto Núñez Feijóo, presidente del Partido Popular, ha recorrido los stands descubriendo la gran diversidad agroalimentaria expuesta en el Salón Gourmets.



Madrid, 24 de abril de 2024.- Salón Gourmet sigue imparable en la tercera jornada de su 37ª edición. La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa ha acogido hoy el **2º GourmeTapa by Fuentes, el campeonato de tapas elaboradas con atún rojo de Fuentes**, empresa murciana pionera en Europa en la cría y comercialización de este túnido y líder mundial en exportación, con más de un 85% de su producción destinada a países como España, Portugal, Marruecos, Malta, Italia y Túnez.

Durante el encuentro, doce participantes han demostrado lo que son capaces de hacer con la calidad del atún Fuentes a la hora de elaborar sus tapas, ya sea con los cortes más nobles del atún o con los menos populares como la parpatana, la carrillera, el morrillo o el osobuco. Cada participante ha contado con **30 minutos para elaborar 10 tapas iguales** con el atún rojo de Fuentes como ingrediente principal: debían ser tapas de rápida preparación, que pudieran elaborarse en una barra y comerse en uno o dos bocados. El Jurado, formado por profesionales del sector, ha valorado aspectos como **el sabor, la originalidad, la presentación o la aplicación comercial** de la tapa.

SALÓN GOURMETS

El primer premio ha recaído en **Rubén Sánchez Camacho**, del restaurante **Epílogo** con “**orza de atún y callos de atún rojo Fuentes**”.

En segunda posición ha quedado Sergio Moreno, del restaurante La Siesta Shangai y Catering (Madrid), con la tapa “Lomo de atún jurado estilo Tohoku”. El ganador ha recibido 2.000 €, el segundo clasificado 1.000 € y el resto de participantes un diploma acreditativo, además de un obsequio en productos de Fuentes.

El Jurado ha estado compuesto por: Pablo González-Conejero, chef del restaurante Cabaña Buenavista (dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol) y responsable del GastroLab I+D+i Ricardo Fuentes; Joaquín Felipe, presidente del Jurado, del restaurante Atocha 107; Esther Muñoz Alonso, del Grupo Ricardo Fuentes; Jesús Santamaría, del restaurante Bokado; Víctor Díaz, CEO de BiFish Cut + Pack, y José María Donate, del departamento de Marketing Corporativo del Grupo Ricardo Fuentes.

ANDALUCÍA, COMUNIDAD INVITADA

En esta 37ª edición de SG, la **Comunidad Autónoma Invitada es Andalucía**. Bajo el lema ‘**Gusto del Sur. Es calidad. Es Andalucía**’, ha presentado su **novedoso sello de calidad Gusto del Sur**, impulsado por la Junta de Andalucía y gestionado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. Las 50 firmas gourmet que lucen este distintivo de calidad y trazabilidad, además de consejos y empresas independientes de Jaén, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Landaluz, Huelva, Almería y Málaga, ocupan en exclusiva el pabellón 5 de Ifema Madrid.

Alberto Núñez Feijóo, presidente del Partido Popular, ha visitado el Salón Gourmets recorriendo los pabellones y descubriendo la gran diversidad agroalimentaria nacional e internacional de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa.

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

[Actividades en Salón Gourmets](#)

[Ficha técnica Salón Gourmets](#)

[Material gráfico](#)

[Acreditaciones de prensa](#)

[Programa de actividades versión PDF](#)

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets o necesitas más información, contacta con:



Directora: Ana Escobar / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutiva: Esther de la Cruz / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

Redactora: Paula de la Hoz / 663 25 65 07 / pauladelahoz@accionycomunicacion.com

Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93