

SALÓN GOURMETS

YA HAY GANADORES DEL 30º CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN / DEHESA DE EXTREMADURA Y DEL 4º BURGER COMBAT, CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HAMBURGUESAS GOURMETS / LANTMÄNNEN 2024

Rocío Pérez Benito, cortadora profesional de varias marcas (Salamanca), ha sido elegida como la Mejor Cortadora de Jamón del concurso con más solera de Salón Gourmets (SG) y Martín Fernández, de Bágoa Gastrobar (Orense), como el galardonado del 4º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2024

Desde hoy, lunes 22 de abril, y hasta el jueves 25, cinco pabellones de Ifema Madrid acogen de nuevo la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, que en su 37ª edición cuenta con 65.000 m², cerca de 2.000 expositores, 55.000 productos y una previsión de asistencia de más de 100.000 profesionales



Madrid, 22 de abril de 2024.- La 37ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, ha celebrado durante la mañana de su primera jornada dos de sus certámenes más esperados: el 30º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura y el 4º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2024.

SALÓN GOURMETS

30º CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN / DEHESA DE EXTREMADURA

En este esperado concurso, la galardonada con el primer premio ha sido **Rocío Pérez Benito, cortadora profesional de varias marcas (Salamanca)**. **Juan Antonio Barbero Peral, cortador profesional de varias marcas (Cáceres)**, ha obtenido el segundo premio y **Samuel Sánchez Rodríguez, de Carnicería Samuel Garrucha (Almería)**, el tercero. Por su parte, el **primer, segundo y tercer accésit** han recaído, respectivamente, en Francisco Javier Torres Jiménez —loncheador de varias marcas (Montequinto, Sevilla)—, Pedro Ortega Viñas —Week Horse Ifema 2023 (Arroyo de la Encomienda, Valladolid)— y Eduardo Mateo Biurrun —La Casa de la Marimorena (Zaragoza)—.

El de Cortadores de Jamón es el concurso con más solera del SG, ya que, desde que se celebró la primera edición en 1994, no ha faltado en esta cita de referencia a nivel europeo. En la prueba, de hora y media de duración, se han tenido en cuenta el **grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza y la velocidad**, entre otros parámetros. Además, los concursantes han tenido que calcular una ración de 100 gramos, demostrar el conocimiento sobre la cultura del jamón respondiendo a una pregunta relacionada con el tema y presentar un plato con cada una de las partes de este producto: maza, babilla y punta.

El **Jurado de esta nueva edición** ha estado compuesto por Elena Diéguez, presidenta del Consejo Regulador de la D.O. Dehesa de Extremadura y presidenta del Jurado; Elena Arzak, del restaurante Arzak; Pedro Larumbe, chef del Grupo Larumbe; Juan Francisco Hernández, cortador de jamón del Grupo Urrechú; Begoña Tormo, periodista gastronómica; Gonzalo Miró, colaborador de televisión, y Clemente Gómez, cortador de jamón.

En la entrega de galardones, **el ganador ha recibido un jamón ibérico D.O. Dehesa de Extremadura y un premio en metálico de 1.000 €, además de un trofeo y un diploma** que le acredita como Mejor Cortador de España 2024. El segundo puesto, un soporte jamonero y un diploma acreditativo y el tercer clasificado una manta de cuchillos. Por su parte, en la categoría de Mejor Plato Creativo Artístico, la ganadora ha sido Rocío Pérez Benito, obsequiada con un diploma acreditativo y un jamón de Cebo Campo de la D.O.

4º BURGER COMBAT, CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HAMBURGUESAS GOURMETS /LANTMÄNNEN 2024

Con su receta 'A Fuxidía', **Martín Fernández, de Bágao Gastrobar (Orense)**, ha conseguido el título de **Mejor Chef de Hamburguesas Gourmet de España 2024** en el certamen organizado por Lantmännen Unibake y Grupo Gourmets, en cuya final han participado seis cocineros de todo el país. Una propuesta muy especial con la que Fernández rinde homenaje a los guisos de su abuela, al ser una hamburguesa con carrillera. «Toda mi cocina está basada en la tradición gallega y en lo que mi abuela me enseñó a cocinar. Para la receta, fermentamos un kimchi coreano, pero en este caso lo hacemos con un repollo gallego, que se utiliza para el cocido gallego. La carrillera está guisada como lo hacía mi abuela, con vino tinto, ajo y cebolla; se cocina durante muchas horas hasta que se desmenuza por sí sola. El caldo que queda de cocinar la carrillera, se reduce a la mitad y se texturiza con mantequilla y un poquito de kimchi y eso es lo que le da la potencia de sabor a la carne», explica Martín Fernández sobre su receta. Este concurso es un singular enfrentamiento entre profesionales para hacer que su hamburguesa prémium sea la número uno de España.



El segundo clasificado ha sido Ángel Solsona Hidalgo, de Hamburguesería La Demo (Torrejón de Ardoz, Madrid), con 'La Atrevida' y en el tercer puesto ha quedado Aldo Sebastianelli, de Hamburguesía Mena (Pozuelo de Alarcón, Madrid), con 'Blue Mena Burger'. Por su parte, el premio a la Más Popular en Redes ha recaído en David Alcaraz, de Worldburg (Mataró, Barcelona), con 'La SmokeCheese'.

SALÓN GOURMETS

El Jurado de esta edición ha estado compuesto por Fran Rodríguez, fundador de Monio Group, Frankie Burgers y Francesco's Pizza; Felipe Ruano, presidente de ASEMAC; Íñigo Urrechú, chef y propietario de restaurantes Urrechú y Zalacaín; María Jiménez Latorre, colaboradora de radio y televisión y autora de varios libros de cocina; Mariana Hernández, ganadora del último Burger Combat y chef del restaurante El Baifo, en Santa Cruz de La Palma; Sergio Fernández, chef ejecutivo del Grupo La Fábrica, y Nino Redruello, chef y responsable del Grupo La Ancha.

OTRAS ACTIVIDADES DE LA PRIMERA MAÑANA DE SG

Durante los cuatro días de SG se desarrollan infinidad de actividades por parte de los expositores. A lo largo de esta primera mañana se ha celebrado **la Cata 50 Aniversario de la bodega riojana LAN** en la que ha recorrido, a través de sus vinos, una historia que comenzó en 1972. Otras actividades destacadas de la jornada de hoy han sido, por el momento, la actividad "Ourense provincia enogastronómica y sostenible", donde se han puesto en valor los alimentos de la región; la degustación de vinos italianos por parte de **Freschi & Bufano-wine merchants CO**; una cata de productos picantes de la mano de **Doctor Salsas**; un interesante taller para la elaboración de paté en croûte utilizando cerdo ibérico 100% bellota a cargo de la firma de ibéricos **Extrem Puro Extremadura**; y una demostración de cómo hacer bechamel para croquetas sin gluten, en dos minutos y sin usar el fuego, impartida por **Los Milagros de Santa Rita**.

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

NOTA: Para asistir a Salón Gourmets será necesario presentar el DNI o documento identificativo junto a la acreditación de prensa.

