

SALÓN GOURMETS

CERVEZA Y OSTRAS EN SALÓN GOURMETS

Hoy ha tenido lugar el 10º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia en el que Carlos Gutiérrez, del bar Sueños y Tapas, se ha alzado con el título de "Mejor Tirador de Cerveza de España 2024"

En apenas tres minutos y medio, Luis Flavio Amor ha conseguido abrir con gran maestría 30 ostras alzándose como el ganador del 16º Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets



Madrid, 23 de abril de 2024.- La 37ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno de Europa, ha acogido, hoy martes, la final del 16º Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets. En esta edición **se ha alzado con el primer premio Luis Flavio Amor, del puesto de Ostras Sorlut del Mercado de San Miguel (Madrid), quien ha abierto 30 ostras en 3'31"**. El galardonado ha recibido un premio de 600 € y el título de Mejor Abridor de Ostras de España 2024. **Adrián Plazas, de Medipeix, en el Mercado de El Olivar de Palma (Baleares), y Jesús António Ruiz Díaz, de Ostrería la Medusa (Málaga),** han conseguido, el segundo —250 € y diploma— y tercer puesto —150 € y diploma— con un minutaje de 3'39" y 4'12", respectivamente.

Este concurso, todo un clásico de Salón de Gourmets (SG), es un espectáculo único donde los concursantes muestran su virtuosismo abriendo 30 ostras manualmente en el menor tiempo posible. Se celebra bajo el patrocinio de la

SALÓN GOURMETS

prestigiosa empresa francesa de ostras Daniel Sorlut y está dirigido a abridores profesionales que ejercen su actividad en España.

El Jurado puntuó la técnica de apertura, la limpieza y la organización del puesto de trabajo, la rapidez al abrir las ostras, así como la habilidad, la destreza y la presentación en bandeja. Penalizó si la ostra contenía nácar y si se rompía total o parcialmente. El Jurado estuvo formado por:

- Luis Cepeda, de Gastronomicom
- Ramón Ramírez, del restaurante El Invernadero de los Peñotes
- Rubén Benarroch, CEO de Sólo Foodies
- Daniel Sorlut, del Grupo Sorlut
- Miriam Pregonero, de Casa del Pregonero
- Juan Pozuelo, director técnico de Bocuse D'Or / Teatro Goya Catering
- Nino Redruello, del Grupo La Ancha, como Jurado de Honor

PREMIOS MUNDO SORLUT y PRESENTACIÓN DE LA COLECCIÓN DE TABLEWARE PARA SORLUT

Durante el certamen se han entregado también, como viene siendo habitual desde hace ya cinco años, los **Premios Mundo Sorlut** a la chef Charo Val y el doctor Santiago Palacios por compartir la filosofía de la marca. Además, durante el concurso se hizo una pausa en la que Ignacio de Juan Creix, director de Innovación de **Plat Institute**, habló sobre el proyecto de sostenibilidad en el que está trabajando Sorlut basado en la reutilización de la cáscara de las ostras que se desechan en sus córneres. De Juan aprovechó para presentar la colección de **Tableware**, una colección de platos y bandejas dirigidos a los catering de Sorlut diseñados con residuo de ostra.

10º CAMPEONATO DE TIRAJE DE CERVEZA ESTRELLA GALICIA

Este martes en la 37ª edición de Salón Gourmets, también se ha celebrado el **10º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia**. Esta cita ha reunido a los diferentes campeones de los certámenes regionales, tratándose así de un concurso del más alto nivel. Los participantes, que ya demostraron sus conocimientos, habilidades y nervios de acero en sus certámenes locales, se han medido en esta ocasión para decidir quién es el nuevo campeón nacional.

Tras un encuentro muy disputado, Carlos Gutierrez (bar Sueños y Tapas, Alcorcón, Madrid) ha conseguido el título de **"Mejor Tirador de Cerveza de España 2024"** y un premio en metálico de 1.000 €. El segundo puesto ha sido otorgado a

Maite Carreira, estudiante y representante de O Ben Me Sabe (Galicia). El resto de finalistas han sido Gaspar Torrens, Victor Renilla y Javier Sancho. En esta edición, el Jurado estaba compuesto por miembros del departamento de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera y por profesionales cerveceros, hosteleros y gastrónomos, seleccionados bajo los criterios de profesionalidad y experiencia establecidos internamente por Estrella Galicia.



ACTIVIDADES BRILLANTES EN SG

SALÓN GOURMETS

Durante la jornada de hoy y como parte fundamental de la feria, **los expositores han llevado a cabo múltiples actividades con las que han acercado y dado a conocer sus productos a los miles de visitantes que han recorrido el Salón.** Entre ellas, ha destacado la **Cata 80 Aniversario Mariano García, un homenaje de Bodegas Mauro y Salón Gourmets** a una figura esencial en la evolución del sector del vino en España en los últimos años. Otras actividades que llamaron la atención fueron la cata de miel crema, de Pecorea Miel; la degustación de aceites de oliva aromatizados a cargo de Oleo Almanzora y la de un panal armonizado con quesos de Melisterra Bee Natural. Por otra parte, Café Dromedario ha descubierto los secretos del café y las claves para catarlo de manera correcta de la mano de Begoña Baqué, bicampeona de España de Cata de Café, Q-grader Árabe y Q-grader Robusta y Tea Sommelier. Además, Moxe Foods ha organizado un viaje por el cacao colombiano y sus regiones y Ferrer Wines ha presentado la colección de vinos Pedro Ferrer Noguer.

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.

