

# SALÓN GOURMETS

## SALÓN GOURMETS CELEBRA EL 2º MASTER PINCHOS GOURMETS #PRODUCTORIOJANO Y DIVERSAS ACTIVIDADES EN TORNO A LA GASTRONOMIA DE CÓRDOBA Y BALEARES EN SU TERCERA JORNADA

José Ignacio Gordo Martínez, del restaurante Aromas de Rioja by Zenit. Calahorra (La Rioja), se ha alzado con la victoria del 2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano, un concurso patrocinado por el Gobierno de La Rioja, con su pincho 'Para chuparse las manitas'

Doce chefs han competido en este certamen que reta a los participantes a elaborar bocados en miniatura con ingredientes pertenecientes a las DOP, IGP y marcas de garantía de La Rioja

El concurso ha tenido lugar en el marco de la 37ª edición de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa en una mañana en la que Córdoba y Baleares han sido protagonistas de numerosas actividades y *show cookings* en torno a sus productos autóctonos



**Madrid, 24 de abril de 2024.-** Salón Gourmets ha acogido por segundo año consecutivo el **Master Pinchos Gourmets #productoriojano**, en el que 12 cocineros han elaborado un pincho delicioso empleando, al menos, uno de los ingredientes con sello de calidad diferenciada de La Rioja (DOP e IGP). La campaña #productoriojano acerca al público la forma de hacer las cosas “a la riojana”, y, qué mejor manera de hacerlo que con un campeonato de pinchos en el marco de esta importante feria, la más exclusiva a nivel europeo.

# SALÓN GOURMETS

**José Ignacio Gordo Martínez (Aromas de Rioja by Zenit. Calahorra, La Rioja)** se ha convertido en ganador del certamen con su **‘Para chuparse las manitas’**, la receta que más ha impresionado al Jurado. Gerardo Iribarren Fernández, de Aga Catering Gourmet (Madrid) e Iñaki Rodrigo Rojas del restaurante Latxaska Etxea (Madrid), han conseguido el segundo y tercer puesto, respectivamente, con los pinchos ‘La Rioja en dos bocados’ y ‘Riojaling Stone’. El primer clasificado ha obtenido un premio de 1.500 euros; el segundo, de 700 euros y el tercero, de 500 euros. Además, se ha concedido un premio especial para el pincho mejor armonizado con vinos de la DOCa Rioja. Esta mención ha recaído de nuevo en **José Ignacio Gordo Martínez de Aromas de Rioja by Zenit. Calahorra (La Rioja)**, que ha recibido un premio de 500 euros.

Los 12 cocineros participantes han tenido que preparar sus bocados utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP riojanas: DOP Peras de Rincón de Soto, DOP Queso Camerano, DOP Aceite de La Rioja, DOP Nuez de Pedroso, DOP Alubia de Anguiano, IGP Chorizo Riojano, IGP Pimiento Riojano e IGP Coliflor de Calahorra. **Además del ganador y los finalistas, estos han sido el resto de concursantes:** Esteban Alegría Royo, del restaurante La Comedia (Calahorra, La Rioja); Helio Flores Gutiérrez, de Los Álamos Peñaranda de Bracamonte (Salamanca); Cristián Solana Rodríguez del restaurante El Puntido (Álava); Umberto Martín de Epílogo (Ciudad Real); Miguel Espinosa del restaurante El Albergue (La Rioja); Ignacio Garbayo-Perojo, de Kitchen Club (Madrid); Millán Avellaneda Pérez, de Bar El Arca (Logroño) y Francisco Javier González, de Bodegas Montrubí, (Barcelona).

El Jurado, formado por profesionales del sector, ha valorado en sus deliberaciones aspectos como la **cantidad de ingredientes riojanos que se hayan utilizado en la elaboración del bocado, así como la técnica, la originalidad y, por supuesto, el sabor** de la tapa resultante. El Jurado estuvo compuesto por: Andrea Tumbarello, Abencio Millán, Rita Sánchez, César González Truco, Rubén Benarroch Esayag y Elena Vega.

## CÓRDOBA, PATRIMONIO GASTRONÓMICO

La gastronomía de Córdoba, declarada **Patrimonio Gastronómico**, ha llenado de sabor y color el escenario Plató Gourmets con **diversas ponencias, show cookings y un concurso**. **David Ruano**, panadero artesano, ha mostrado al público su manera de trabajar a través de la ponencia “Crear producto natural de calidad. Materia prima cordobesa”. Por su parte, **José Ambrosio**, heladero artesano de Il Piamonte y ganador del Mejor Cubo de Helado de Turrón de España, ha explicado “Cómo fabricar un producto campeón” con productos de la tierra como la almendra o el vino Moriles Viejo, mientras que **Periko Ortega**, chef del restaurante ReComiendo, galardonado con un Sol Repsol, ha protagonizado una charla sobre “Viajar con gusto a Córdoba, Patrimonio Gastronómico”. Para finalizar las actividades, ha tenido lugar el **II Concurso de Salmorejo Cordobés**, donde los asistentes han podido degustar las creaciones de los concursantes. El ganador de este certamen ha sido Santi Foods, influencer gastronómico.

Con todo, los visitantes de la 37ª edición de Salón Gourmets han logrado, a lo largo de esta tercera jornada, descubrir la rica y variada cocina cordobesa: una fusión de influencias árabes, judías y cristianas que han dejado su huella en sus platos tradicionales como el salmorejo, el flamenquín, el rabo de toro o el gazpacho y que se nutre de la benevolencia de un clima propicio para la agricultura y de técnicas culinarias ancestrales.

## DÍA DE LAS ILLES BALEARES

Hoy se ha celebrado además el **Día de las Illes Balears** en el que, bajo el lema “Cuatro islas por saborear”, la Comunidad Autónoma ha mostrado a los asistentes su gran variedad de productos locales y razas autóctonas. Sus productos agroalimentarios han llenado uno de los escenarios de SG durante toda la jornada y protagonizado diferentes catas guiadas como la de los quesos elaborados con leche de la vaca de raza Vermella menorquina **DOP Queso Mahón - Menorca**, la de los vinos varietales de la **DOP Binissalem** o la de aceite de oliva **DOP Aceite de Mallorca**. También ha habido degustaciones y *show cookings* de productos como el tomate de ramillete de **Agromallorca**, la sobrasada y la carne de *porc negre mallorquí* de Can Company, la sal marina natural **Flor de Sal d'Es Trenc** y productos elaborados con la algarroba de **Es Garrover de Mallorca**.

# SALÓN GOURMETS

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:



**Acción**  
y comunicación

**Directora:** Ana Escobar / 609 111 907 / [anaescobar@accionycomunicacion.com](mailto:anaescobar@accionycomunicacion.com)

**Ejecutiva:** Esther de la Cruz / 609 322

956 / [estherdelacruz@accionycomunicacion.com](mailto:estherdelacruz@accionycomunicacion.com)

**Redactora:** Paula de la Hoz / 663 25 65 07 /

[pauladelahoz@accionycomunicacion.com](mailto:pauladelahoz@accionycomunicacion.com)

**Web:** [www.accionycomunicacion.com](http://www.accionycomunicacion.com) / Tel.: 91 443 02 93