

# SALÓN GOURMETS

## MIGUEL MOLINA MEGIAS, DEL RESTAURANTE MOLINO DEL PUENTE (GRANADA), GANADOR DEL 4º DESAFÍO XCHEF BY CERVEZAS 1906

Miguel Molina, del restaurante Molino del Puente (Dúrcal, Granada), se ha alzado como ganador del Desafío XChef by Cervezas 1906, un esperado certamen que premia la labor de los chefs que buscan crear un impacto positivo y consciente en la sociedad; el segundo puesto ha sido para Adrián Espiño Abelairas, (restaurante Bido, A Coruña) y el tercero para Álvaro Ibáñez (restaurante Albor, Madrid).

El lunes 22 tuvo lugar la final de la Zona Centro de España, en la que Álvaro García Ibáñez, del restaurante Albor (Madrid), resultó vencedor con su tostón de oreja con salsa brava de su cocción, col encurtida y cigala, mientras que la gran final nacional se ha celebrado en esta segunda jornada de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno en Europa.

Estrella Galicia, Cerveza Oficial de Salón Gourmets, regresa un año más a la feria con una completa propuesta de actividades que ponen el foco en dos elementos clave: la divulgación de la cultura de la cerveza y su compromiso con la generación de impacto positivo en la sociedad.



**Madrid, 23 de abril de 2024.-** La 37ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, ha acogido hoy martes la final nacional del **Desafío XChef by Cervezas 1906**, organizado por Estrella Galicia. Un certamen que, además de descubrir el talento de nuevos cocineros y su creatividad ante los fogones, permite dar voz a aquellos chefs que comparten uno de los valores por los que apuesta la compañía: **generar impacto positivo en la sociedad**, en este caso a través de la gastronomía.

# SALÓN GOURMETS

En la emocionante final de hoy, los seis finalistas de los distintos concursos celebrados previamente por todo el país —el de la Zona centro tuvo lugar este mismo lunes en SG— han presentado sus propuestas gastronómicas, que tenían que estar armonizadas con alguna cerveza de las variedades de la familia 1906. Finalmente, **Miguel Molina Megías, del restaurante Molino del Puente**, se ha alzado con la primera posición, con la propuesta de tendones de vaca pajuna en ajopollo de pistacho verde y quisquilla de Motril. Como ganador, ha recibido un premio por valor de 2.500 € y un plan de promoción de la mano de Estrella Galicia. Tras recibir el premio, Miguel Molina afirmó «sentir mucha alegría por este premio» y afirmó que «tenemos muchos productos de cercanía en cada uno de nuestros pueblos. Solo hay que buscarlos»

El segundo puesto ha sido para **Adrián Espiño Abelairas**, del restaurante **Bido**, con el plato ravioli de carrilleras y rabo de vaca estofados, salsa de Oporto y PX, queso Galmesán, mientras que el tercer puesto fue para **Álvaro Ibáñez** del restaurante **Albor**, que cocinó tostón de oreja con salsa brava de su cocción, col encurtida y cigala.

El resto de concursantes que alcanzaron la final fueron:

- Eduardo Pereira Lorenzo. Plato: Los callos de Bico. Bicos Restaurante (Barcelona)
- Mar Orosa Pérez. Plato: Comanda: Pinto escabeche, salsa aparte. El Oviedo (Ribadeo, Lugo)
- Jorge Fijo Martín. Plato: Focaccia de piquillos, berenjena asada, sashimi ahumado de lubina y yema eco. Mitxula Tasca Moderna (Cullera, Valencia)

Para establecer esta clasificación, el Jurado ha valorado tanto la creatividad de las recetas de los aspirantes como las buenas prácticas en sus cocinas —entre ellas el desperdicio cero y el ahorro energético—. Todos ellos han destacado el “alto nivel” de las recetas presentadas, señalando la labor divulgativa de este tipo de campeonatos.

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](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

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

**SALÓN  
GOURMETS**

