



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

EL 3º MASTER PINCHOS GOURMETS #PRODUCTORIOJANO DE SALÓN GOURMETS YA TIENE GANADOR

Enrique Fernández, del restaurante Meraki Gastrobar, se ha alzado con la victoria del 3º Master Pinchos Gourmets #productoriojano, un concurso patrocinado por el Gobierno de La Rioja, con su pincho El Danzador. Los finalistas han competido en este certamen con el reto de elaborar bocados en miniatura con ingredientes pertenecientes a las DOP, IGP y marcas de garantía de La Rioja

La Comunidad de Madrid, presente en esta edición de SG, pone en valor los productos de la región con diferentes catas y degustaciones, en un espacio en el que también se conoció al ganador del V Concurso de la Mejor Torrija de Restauración y al del IV Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad





38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Madrid, 9 de abril de 2025.- La 38ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder de Europa, ha acogido en la jornada matinal de su tercer día el **3º Master Pinchos Gourmets #productoriojano**, organizado por Grupo Gourmets y el Gobierno de La Rioja y que pone en valor el producto de la región. Los ocho participantes han elaborado sus creaciones en 20 minutos y han utilizado al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP's o IGP's 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**. Así como a las marcas de garantía, como el champiñón o seta de La Rioja y las verduras de La Rioja: borraja, cardo, alcachofa, espárrago y acelga.

Enrique Fernández, del restaurante Meraki Gastrobar, se ha convertido en ganador del certamen con su receta El Danzador, un bocado de una cucharada de caparrones, la que más ha impresionado al Jurado, formado por profesionales del sector que han valorado, entre otros aspectos, la cantidad de productos riojanos que se han utilizado en cada una de las elaboraciones. **El pincho Timbal de Boletus, elaborado por Esteban Alegría, del restaurante La Comedia, ha sido el segundo clasificado y Rocío Maya, de La Taberna de Noa, ha obtenido la tercera posición con sus buñuelos de callos de bacalao**. 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 otorgado un premio especial para el pincho mejor maridado con los vinos de la DOCa Rioja, que ha recaído en **Mila Apéllaniz de Aga Catering**.

PRODUCTOS MADRILEÑOS EN SALÓN GOURMETS

Desde el pasado 7 de abril y hasta mañana, jueves 10 de abril, **la Comunidad de Madrid sigue presente en la 38ª edición del Salón Gourmets**. Durante estos días, en el escenario de la región se han celebrado diferentes actividades, como *show cookings*, catas y degustaciones. Los productos salados y dulces más emblemáticos de la comunidad se combinan con bebidas representativas, como la cerveza, el vermú y el vino. Los visitantes pudieron disfrutar en el día de ayer de un desayuno madrileño, de la mano de Chocolates Maykhel, tras la celebración del **V Concurso de la Mejor Torrija de Restauración de la Comunidad de Madrid**, cuyos ganadores han sido **Paula Beer, de Nude Cake, en la categoría de 'Torrija con bases innovadoras' y Sergio Hernández, de Latasia, en la de 'Torrijas con bases tradicionales'**.

En la jornada de hoy también ha tenido lugar la presentación de los postres de Semana Santa en las pastelerías madrileñas. Se ha elaborado un flan de garbanzos de La Garbancera Madrileña, a cargo del chef Víctor Díaz, acompañado por un vino DOP Vinos de Madrid, de la Bodega Virgen de La Poveda, y se ha llevado a cabo una demostración culinaria en la que la cocinera Xandra Luque ha elaborado un bizcocho borracho con sus toppings, con AOVE Valleherboso de Recespaña. Además, se ha conocido al ganador del **IV Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid, organizado por Hostelería de Madrid, que ha recaído en Bar Docamar, con su tapa llamada 'Domingo'**. El bocado es un panipuri relleno un guiso tradicional de manitas de cerdo con un gel de naranja y vermú Zarro. Los dos encargados de elaborar el pincho se han mostrado contentos y creen que "este premio será una nueva atracción y canal para nuestro establecimiento". Durante los próximos días de SG, los visitantes podrán seguir conociendo y probando los productos de la comunidad en el resto de las actividades.



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



GUÍA
VINGOS
GOURMETS



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with



30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Directora: Ana Escobar / anaescobar@accionycomunicacion.com
Ejecutiva: Esther de la Cruz / estherdelacruz@accionycomunicacion.com
Redactor: Luis Gutiérrez / luisgutierrez@accionycomunicacion.com
Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93