



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

LOS CONCURSOS 'EN BUSCA DEL MEJOR CACHOPO ELABORADO CON TERNERA ASTURIANA IGP' Y MEJOR MONTADO IBÉRICO BY ARTURO SÁNCHEZ Y BERKEL DESVELAN SUS GANADORES 2025

Feli, de Casa Repinaldo, se ha alzado con el primer premio del concurso convocado por el Consejo Regulador de la IGP Ternera Asturiana celebrado hoy en Salón Gourmets (SG); el Jurado ha valorado la presentación, el empanado, la originalidad, el relleno, el punto de la carne y, por supuesto, el sabor de esta sabrosa receta

Por su parte, David Hernández y Roció Maya Díaz, con sus versiones fría y caliente, respectivamente, han sido los ganadores del Mejor Montado ibérico, un concurso que alcanza su segunda edición y que está organizado por Arturo Sánchez y Berkel

Además, Canarias ha celebrado su día en la salón con múltiples actividades para conocer mejor las virtudes culinarias de este territorio; también está en marcha el 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra, que se celebrará en distintas fases en SG hasta conocer a las mejores propuestas el jueves





7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Madrid, 7 de abril de 2025.- En su jornada inaugural, Salón Gourmets, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad Líder de Europa, ha celebrado la **octava edición del Concurso Nacional ‘En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP’ y la segunda edición del Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel.** Dos bocados que cuentan con una legión de seguidores dispuestos a conocer en profundidad y a gozar con las virtudes de estas recetas patrias.

El **8º Concurso Nacional ‘En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP’** está convocado por el Consejo Regulador con el fin de dar un valor añadido al ya famoso cachopo y apoyar a los establecimientos hosteleros que lo elaboran con Ternera Asturiana IGP. Los locales inscritos, durante ocho semanas previamente anunciadas, reciben en algún momento la “visita anónima” de un representante de la Organización que prueba el plato *in situ*. **De entre todos los participantes se escogen a los 14 mejores, que son quienes han elaborado hoy sus recetas en Salón Gourmets ante un Jurado compuesto por críticos gastronómicos y cocineros de prestigio, como Raquel Castillo, crítica gastronómica, Begoña Tormo, periodista y presentadora gastronómica, Roberto Capone, chef de la Sierra Norte de Madrid, Juanma Castaño, ganador de Masterchef y presentador deportivo, Goyo González colaborador de COPE y presentador y Sergio Rama, chef del Catering Canela en Rama.** Para seleccionar a los ganadores se ha valorado la presentación, el empanado, la originalidad, el relleno, el punto de la carne y, por supuesto, el sabor. Los premios a los tres mejores cachopos de España, de 1.200 €, 500 € y 300 €, respectivamente, han recaído en:

- **Primer premio:** Casa Repinaldo – Candás, Asturias
- **Segundo premio:** Marlo Restaurante, Albacete
- **Tercer premio:** Río Astur Sidrería, Gijón

Por su parte, la prestigiosa firma italiana de cortadoras Berkel y la marca salmantina de ibérico de doble montanera Arturo Sánchez han buscado el **Mejor Montado Ibérico en el 38º Salón Gourmets.** Este año el concurso ha contado con una sesión en la que los seis concursantes han tenido que preparar dos tipos de montado en 40 minutos: primero el frío y luego el caliente; este año, como novedad, los concursantes han podido escoger el cabecero ibérico entre los productos que ofrece Arturo Sánchez para elaborar sus montados. Los aspirantes han elaborado seis montados, uno para cada miembro del Jurado, de cada variedad. El Jurado, formado por **José Carlos Capel, crítico gastronómico, fundador de Gastroactitud y presidente Madrid Fusióm, Vero Zumalacárregui, periodistas y presentadora gastronómica, Borja Beneyto, miembro de la Real Academia de Gastronomía, Alejandra Ansón, cofundadora de Ansón&Bonet y Álvaro Castellanos e Iván Morales, cofundadores de Grupo Arzábal,** ha seguido de cerca todo el proceso teniendo en cuenta aspectos como la creatividad y la originalidad, la rapidez a la hora de elaborar el montado, el manejo y la habilidad con la cortadora Volano de Berkel y el sabor de los ingredientes utilizados.

El mejor montado de cada categoría, frío y caliente, ha recibido un premio de 800 €. **David Hernández, del restaurante ‘Los Caños’ ha sido el vencedor de la categoría frío; por su parte, Rocío Maya Díaz, del restaurante ‘La Taberna de Noa’ se ha alzado como ganador en la modalidad caliente.** El primero de los premiados es el **‘Baguetín Ibérico Arturo Sánchez’**, hecho con pan específico para este concurso, con grasa de jamón Arturo Sánchez, con salchichón y hojas de hinojo laminado, mientras que el segundo es **‘Como cerdo en La Dehesa’**, con la presa de Arturo Sánchez y crema de bellotas. Ambos galardonados se han mostrado contentos y orgullosos por el galardón y la oportunidad en Salón Gourmets



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

RITMO FRENÉTICO EN EL PRIMER DÍA

Siguiendo la gran cantidad de concursos que se celebrarán en esta feria, ya ha comenzado también uno de los más espectaculares y que se alarga durante los cuatro días que dura SG: el **4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra de la mano de Jesús Marquina junto con la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) y Grupo Gourmets**. Conocido como ‘Il Dottore Marquinetti’ —es cinco veces campeón del mundo—, Marquina es el maestro de ceremonias del campeonato, en el que no faltarán masterclass, exhibiciones acrobáticas y toda una competición en torno a las ocho modalidades ya existentes —clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacia— y las dos nuevas incorporaciones —napolitana (que se desdobra en clásica y contemporánea) y argentina—. Una nueva edición cargada de **novedades, como conseguir la armonía perfecta con un vino DO Ribeira Sacra, el aceite de Rafael Salgado o la Miel de Galicia, que tendrá un protagonismo especial al ser un ingrediente que puntuará en todas las categorías, y la posibilidad de ganar el título y trofeo al Mejor Pizzero de España.**

Durante la jornada de hoy se han celebrado además diferentes actividades de los expositores. Entre ellas, destaca el **V Concurso de la mejor torrija de restauración de la Comunidad de Madrid**, organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE), cuyos ganadores han sido Paula Beer, de Nude Cake, en la categoría de ‘Torrija con bases innovadoras’ y Sergio Hernández, de Lataasia, en la de ‘Torrijas con bases tradicionales’; la cata de té ‘El juego de los sentidos del té’ para aprender a identificar los aromas y sabores de los té de la mano de Café Dromedario; la **cata a ciegas de helados de la marca Gelati!! Gelati!!**; la degustación de los tequeños de boletus, pollo de corral y trufa y nutella de Bona Cuina Selecta o el **viaje virtual a las Salinas de Santa Pola (Alicante)** a través de las gafas de realidad virtual del expositor Bras del Port. Por otro lado, **bajo la marca Volcanic Experience, el Gobierno de Canarias ha puesto en valor los productos y la gastronomía local vinculada a la tradición y la cultura canaria, con un elemento diferenciador: el suelo volcánico con el que cuentan las islas.** Desde quesos, papas o frutas tropicales, pasando por el gofio o el cochino negro canario sin olvidar sus vinos volcánicos, todos estos productos típicos canarios son solo algunos de sus tesoros gastronómicos. Una muestra de ellos se ha podido ver hoy en Salón Gourmets en el escenario Foro Gourmets, ubicado en el pabellón 3. *Show cookings* con productos locales; catas con vinos volcánicos y chocolate o un viaje a través del mar para descubrir algunas de las especies que habitan en las aguas canarias, explorando no solo su importancia en la pesca y caladeros, sino también su valor gastronómico y medioambiental han sido algunas de las actividades que se han podido disfrutar durante todo el día.

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



DE GOURMETS



Patrocinadores / Sponsors





38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Directora: Ana Escobar / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutiva: Esther de la Cruz / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

Redactor: Iñigo Díaz / inigodiaz@accionycomunicacion.com

Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93