



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

LA 11ª MESA REDONDA GOURMETS: LA EXPRESIÓN DEL TERRUÑO CONMEMORA EL 40º ANIVERSARIO DE LA GUÍA VINOS GOURMETS

Salón Gourmets ha acogido la 11ª 'Mesa Redonda Gourmets: La expresión del terruño', en la que prestigiosas bodegas, con presencia en distintas zonas vinícolas, han explicado cómo transmiten al consumidor la identidad del terruño

Por otro lado, Yaiza Ortiz ha sido elegida Mejor Cocinera de Caza Mayor de España al haber demostrado su maestría a la hora de cocinar un canelón de venado que ha sorprendido por su sabor, originalidad y tratamiento del producto en el Campeonato de Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation celebrado esta tarde en SG

La gastronomía gallega también ha sido protagonista en la jornada de hoy con la celebración del Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural – Xunta de Galicia. Durante todo el día, el escenario Aula Gourmets ha acogido diferentes actividades que han acercado a los visitantes la calidad del producto gallego





7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Madrid, 9 de abril de 2025.- La 38ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en Europa, mantiene el ritmo en su tercera jornada en la que se ha celebrado la **11ª Mesa Redonda Gourmets, en esta ocasión, bajo el lema ‘La expresión del terruño’, para conmemorar el 40º aniversario de la Guía Vinos Gourmets, pionera de las publicaciones vinícolas españolas, que se consolida como una referencia clave en el sector.** Este foro de debate, que ha reunido a **Pedro Ruiz Aragonese, director general de Alma Carraovejas, María Urrutia, directora de Marketing de CVNE, Rodolfo Bastida, director general de Bodega Ramón Bilbao y Gonzalo Iturriaga, director Técnico de Tempos Vega Sicilia** y que ha estado moderado por **Almudena Alberca, primera mujer Master of Wine de España e Ignacio Crespo, director de la Guía Vinos Gourmets** ha tratado la influencia del terruño en la elaboración de los vinos de calidad. Prestigiosas bodegas, con presencia en diferentes zonas vinícolas, han explicado cuál es el origen del territorio de cada una de ellas y han abordado cuestiones como: qué les hizo apostar por otras zonas o regiones, cómo se transmite al consumidor la identidad del terruño y qué implica en el aumento de costes. Tras la ponencia, los asistentes han podido participar en una cata exclusiva con dos referencias de las bodegas participantes, una de blanco y otra de tinto de distintas zonas: **Alma Carraovejas, CVNE, Bodegas Ramón Bilbao (Zamora Company) y Tempos Vega Sicilia.**

YAIZA ORTIZ, MEJOR COCINERA DE CAZA MAYOR DE ESPAÑA

Por otro lado, en este tercer día de Salón Gourmets, también se han celebrado otro tipo de actividades como el **Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor**, que ha terminado con la victoria de **Yaiza Ortiz, del restaurante Merakio Gastrobar**, convirtiéndose en la **Mejor Cocinera de Caza Mayor de España**. Su receta, **un canelón de apionabo con jarrete de venado, acompañado con un cuscús de coliflor**, ha sido la que más ha sorprendido, por su sabor, originalidad y tratamiento de los ingredientes, a un Jurado compuesto por Joaquín Felipe, chef de Atocha 107; Miguel Carretero, chef de Santerra; Raúl Sánchez, miembro de Asociación Interprofesional de la Carne de Caza; Pepa Muñoz, propietaria del restaurante el Quenco de Pepa; Jhosef Arias, del grupo Jhosef Arias y Ana Mendoza, subdirectora general adjunta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Grupo Gourmets, junto a Fundación Bergara, han celebrado este certamen con el fin de promover el consumo de carne de caza mayor en nuestro país, cuyas cualidades nutricionales, versatilidad, sabor y textura la convierten en un ingrediente muy utilizado en infinidad de platos fríos, patés y guisos. Además, la **Fundación Bergara reconoce con este concurso el papel de la caza en la gestión de la fauna y los ecosistemas**, haciendo de su carne un emblema de una alimentación saludable y sostenible. Su labor se centra en asegurar que la caza sea una herramienta eficaz para la gestión sostenible de los recursos naturales y para la conservación de la biodiversidad.

DÍA DE LA COCINA ATLÁNTICA CONSELLERÍA DO MAR Y MEDIO RURAL

La gastronomía gallega también ha sido protagonista este miércoles 9 de abril en Salón Gourmets con la celebración del **Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural**, una jornada que ha tenido lugar de la mano de la Xunta de Galicia. Durante todo el día, el escenario Aula Gourmets ha acogido diferentes actividades que han acercado a los visitantes profesionales la calidad del producto gallego. Las diversas ponencias y *show cookings* que se han desarrollado han puesto en valor el uso de **los productos del mar y la huerta de la franja atlántica**, con platos tan representativos como los vinos, la empanada, el lacón con grelos o el pulpo. Durante todo el día se han sucedido varias **catas de vinos gallegos con IGP y de la DO de Valdeorras** de la mano del sumiller Nacho Costoya y de Jorge Mazaira del Consejo Regulador de la DO Valdeorras, respectivamente, y se han llevado a cabo una **cata degustación de licores y aguardientes y otra de quesos de las DOP Arzúa-Ulloa y DOP Cebreiro.**



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



**ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN**

La Conselleria do Mar, órgano de la Administración gallega responsable de la ordenación y promoción de los sectores pesquero, marisqueador, acuícola y de transformación de productos del mar en el ámbito de Galicia, y la Xunta de Galicia, a través de la campaña 'Galicia sabe amar', también han reconocido y han puesto en valor el trabajo de los profesionales de la pesca y el marisqueo para acercar a la ciudadanía el producto tan representativo de la costa atlántica.

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators





38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



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