



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

EL DESAFÍO XCHEF BY CERVEZAS 1906 Y EL 6º CAMPEONATO DE ARTE DE CISORIA YA TIENEN GANADORES

El 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, ha proclamado a Sergi Aritzeta (El Truc, Agramunt, Lleida) como ganador, el segundo puesto ha sido para Fátima Olga Otero (Paprica, Lugo) y el tercero para Sugai Larrazabal (Wine Fandango, Logroño)

Por su parte, Gabriela Medina Perea (Jimmy's, Madrid) se erigió como la mejor participante en el arte de cortar carne ante un Jurado profesional tras batirse contra otros cinco aspirantes; el Campeonato Nacional de Arte de Cisoria, que se ha celebrado durante el segundo día de Salón Gourmets (SG), pone en valor una disciplina ancestral y poco conocida

Además, Navarra celebra hoy su día en el SG con múltiples actividades para conocer mejor las virtudes culinarias de este territorio con ponencias, catas y degustaciones que incluyen productos de calidad como protagonistas





7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Madrid, 8 de abril de 2025.- La 38ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder 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.

En la emocionante final de hoy, los seis finalistas de los distintos concursos celebrados previamente por todo el país han presentado sus propuestas gastronómicas, que tenían que estar armonizadas con alguna cerveza de las variedades de la familia 1906. Finalmente, **Sergi Aritzeta del restaurante El Truc, en Agramunt, Lleida, se ha alzado con la primera posición, con su receta de ‘Morro de cerdo, sepia a la brasa, salsifi y consomé de jamón y sepia’, armonizado con la cerveza 1906 Milnueve**. Como ganador, ha recibido un premio por valor de 2.500 € y un plan de promoción de la mano de Estrella Galicia. “Venimos de un pueblo muy pequeño, así que ya estar aquí era haber ganado. El plato es una reinterpretación de la cocina catalana tradicional, un ‘mar i muntanya’ que nos representa y que está en carta desde el primer día; es un mítico de la casa. Y el maridaje con 1906 Milnueve no es casual: la tenemos de tirador desde que abrimos, y su punto tostado encaja perfectamente con el umami del plato”, explicó Aritzeta.

El segundo puesto ha sido para Fátima Olga Otero (Paprica, Lugo), con ‘Tocino asado, pesto de grelos a cuchillo y jugo balsámico de Black Coupage’, armonizado con la 1906 Black, mientras que **el tercer puesto fue para Sugai Larrazabal (Wine Fandango, Logroño)**, que cocinó ‘Socarrat de cordero riojano’ y lo acompañó con una 1906 Milnueve.

El resto de los concursantes que alcanzaron la final fueron:

- Ismael Torres (Doña Petrona, Valencia)
- Miguel Ángel Jiménez de Taray (Miguel Jiménez, Daimiel, Ciudad Real)
- Daniel Nebro (La Algarbía, Málaga)

Para establecer esta clasificación, el Jurado, compuesto por Pepe Solla, del restaurante Casa Solla en Poio, Pontevedra; Miguel Molina, del restaurante El Molino del Puente (Granada); Xabier Cubillo de la Hoz, Responsable del Área de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera, y Mapi Hermida, especialista gastronómica y autora del Blog “La Gastrónoma” de la Revista Tapas, 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.

6º CAMPEONATO NACIONAL DE ARTE DE CISORIA EL ENCINAR DE HUMIENTA

Gabriela Medina Perea, del restaurante Jimmy’s de Madrid, ha sido elegida ganadora **del 6º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets** celebrado esta mañana en Salón Gourmets, quien ha recibido un premio de 1.000 € y un diploma que lo acredita como la mejor de España en esta especialidad. Por su parte, Kiko Solís Hernández (Baco, Getafe) ha obtenido el segundo puesto. El resto de los finalistas ha recibido un diploma en reconocimiento a su participación: José Antonio Marín Sanz (Taberna Ermita, Hospitalet de Llobregat), Sebastián Abad Martínez (La Vaquería, Alicante), Matías Miguel Rodríguez (Alba Granados, Barcelona) y José Manuel Molina Cortés (Puerto Niza Brasería, Vélez-Málaga).



7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Este premio, que pone en valor el arte de cortar la carne, está dirigido a profesionales que ejerzan su actividad en España y busca recuperar la importancia de este conocimiento tan básico y difícil de dominar. En la primera fase, **los concursantes despiezaron, en 25 minutos, un solomillo de vaca**. En esta etapa, se valoraron aspectos como la limpieza del corte, la técnica, la habilidad, la velocidad y el orden. **La segunda fase, de 20 minutos de duración, consistió en la elaboración de un steak tartar**. En este caso, los jueces puntuaron la presentación, la originalidad de la receta y, por supuesto, el sabor del plato.

Para Gabriela Medina Perea, chef de Jimmy's (Madrid) y ganadora del campeonato, la clave estuvo en “apostar por un steak tartar muy fiel a la receta tradicional, con yema ahumada, curada y natural, una emulsión de aceituna gordal para aportar acidez, picante y un crujiente de cebolla y sashimi para realzar el sabor”. “Siempre con la carne como protagonista”, añadió. “Ha sido un sueño estar aquí, ser la única mujer en participar y ganar. Solo puedo agradecer a mi equipo de Jimmy's por su apoyo”, concluyó.

NAVARRA, REYNO GOURMET

Durante la segunda jornada del Salón Gourmets 2025 se celebra el Día de Navarra – Reyno Gourmet, que ha comenzado con el tradicional chupinazo, en un espacio que cuenta con un escenario exclusivo en el que durante toda la jornada se están celebrando ponencias, catas de productos representativos y de calidad y show cookings.

La chistorra, un elemento esencial del *almuerico* navarro, que ha sido recientemente oficializada como IGP ha sido protagonista en una mañana que ha continuado con la degustación de carpaccio de espárrago y del primer espárrago de la temporada cocido con aceite navarro y con una cata de AOVE Artajo, pacharán Zoco y chocolates con oro Ekhi Gold para conocer la riqueza enogastronómica de la región. Los asistentes podrán seguir conociendo el territorio Navarro a lo largo del martes con una cata a ciegas de quesos DO Roncal y DO Idiazabal y tendrán la oportunidad de crear su propia etiqueta para un vino DO Navarra. El cierre del Día de Navarra se llevará a cabo con una demostración de cócteles con pacharán navarro, amenizada con la música en directo de DJ Carlos R. y Ahikar Azcona.

TÚNEL DEL VINO Y DEL AOVE

Salón Gourmets alberga durante sus cuatro jornadas infinidad de actividades, con la presentación de más de 55.000 productos y la presencia de 2.100 expositores que llegan desde diferentes puntos del planeta. Desde el 7 al 10 de abril, los visitantes pueden disfrutar de catas, degustaciones y show cookings, así como de los ya tradicionales espacios como el **29º Túnel del Vino/MAPA** con, la posibilidad de catar los mejores monovarietales del país con 54 zonas vinícolas representadas, y en esta edición, se pueden disfrutar de **358 vinos seleccionados por los técnicos del Ministerios de Agricultura junto al Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmets, pertenecientes a 277 bodegas con 22 variedades de UVA**.

Los asistentes también podrán disfrutar del **7º Túnel del AOVE/MAPA, un espacio dentro de “El País Más Rico del Mundo”, dedicado a la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra**. Los visitantes podrán informarse sobre todos los aspectos de cada AOVE en las diferentes áreas con las que cuenta el espacio: **el área de variedades minoritarias con 45 AOVes, el área de producción ecológica con 20 AOVes y el espacio que acoge las Denominaciones de Origen e Indicaciones geográficas de nuestro país con 33 AOVes**. También estarán presentes los **4 AOVes galardonados en los Premios Mejores AOVE Alimentos de España 2024/25** otorgados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Junto a estas dos zonas, el escenario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación albergará diferentes actividades durante los cuatro días de Salón Gourmets donde se incluyen ponencias, talleres y degustaciones.



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



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



CUIN DE
GOURMETS



Patrocinadores / Sponsors



CERVEZA OFICIAL
OFFICIAL BEER



AGUA OFICIAL
OFFICIAL WATER



CASTILLA Y LEÓN



ALIMENTOS DE ESPAÑA



ICEX



DEHESA DE EXTREMADURA



TERRENA



DANIEL SORIUT



LANTMÄNNEN
UNIBAKE



XUNTA DE GALICIA



XUNTA DE GALICIA



La Rioja



Comunidad de Madrid



ARTURO SÁNCHEZ



TURKISH AIRLINES



BERGAM



REINO GOURMET



SEAFOOD



GUSTO DE SUR



JUNTA DE ANDALUCÍA



SABORES DE LA MANCHA



RIBERA SACRA



GOBIERNO DE CANARIAS



GENERALITAT VALENCIANA



ITALIA



ITALIA

Copatrocinadores / Co - sponsors



ROBO



ARAGÓN



VALCOIBENIA



ASPETICUETA



TARSUS



CUATRO RAYAS



RS

Colaboradores / Collaborators



TURESPAÑA



OBANDO



TUAES



PIZZEROS ITALIANOS



XERIA



SOLCOM



CÓCINA

SG coopera / SG cooperates with



SG



SG



SG



SG



SG