



7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

YA HAY GANADORES DE MERLUZA DO PINCHO CHALLENGE, DEL CAMPEONATO DE GAZPACHUELOS GOURMETS Y DEL 17º CAMPEONATO DE ABRIDORES DE OSTRAS

Adrián García Burgos de Moonlight Experimental Bar (Zaragoza) ha sido el ganador de Merluza do Pincho Challenge, organizado por la Xunta de Galicia do Mar, en el que se ha puesto en valor este producto gallego como ingrediente estrella de la alta cocina, destacando su sabor, calidad y versatilidad

Por otro lado, Mariano Rodríguez se ha erigido como el mejor participante en crear la receta más creativa de gazpachuelo, icónico plato de la cocina malagueña que llega a Salón Gourmets con el sello de calidad Sabor a Málaga; el segundo puesto ha sido para Rafael García y el tercero para Daniela Romero Espinosa

Además, Jesús Antonio Ruiz Díaz, de Ostrería La Medusa (Málaga), ha abierto con gran maestría 40 ostras en 6'43", lo que le ha convertido en el ganador del 17º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets

Salón Gourmets también ha celebrado el Día de Noruega, en el que se ha expuesto la singularidad de la gastronomía del país nórdico con 'La Sinfonía del Mar de Noruega'; el chef Íñigo Pérez 'Urrechu', embajador de la marca, ha protagonizado varios *show cookings* versados con cuatro especies marinas distintas





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, el campeonato de **Merluza do Pincho Challenge by Xun ta de Galicia do Mar** en el que **Adrián García Burgos de Moonlight Experimental Bar** (Zaragoza) ha resultado ganador por su receta de **‘Merluza con su colágeno, fabada de lourenzá y grelos’**. El segundo lugar ha sido para **Ignacio Garbayo Perojo (Kitchen Club, Madrid)** con su **‘Merluza en Verde’** y el tercer puesto para **Yaiza Ortiz Montes de Meraki Gastrobar (Nájera, La Rioja)**, con su receta **‘Canelón de calabacín con merluza al vapor’**. Los 6 participantes han limpiado y utilizado una merluza gallega de pincho y al menos 2 productos avalados con el **sello de Calidad Diferenciada de Galicia** para elaborar 7 raciones en 45 minutos.

El Jurado profesional ha tenido en cuenta aspectos como el sabor, **el protagonismo de la merluza de pincho, la originalidad, la técnica o la presentación, entre otros, poniendo en valor este producto, que llega desde las lonjas gallegas hasta Salón Gourmets**, como ingrediente estrella de la alta cocina, al tiempo que se ha rendido homenaje a la tradición pesquera sostenible de Galicia.

GAZPACHUELO MALAGUEÑO GOURMETS

Por su parte, Mariano Rodríguez, se ha alzado como ganador del Campeonato de Gazpachuelo Malagueño al elaborar ‘Gazpachuelo Eme’, la receta más creativa de este icónico plato de la gastronomía andaluza que llega a Salón Gourmets con el sello de calidad Sabor a Málaga. Rodríguez ha obtenido un premio de 2.000 €, mientras que Rafael García, segundo clasificado de esta edición, ha recibido 1.000 € y Daniela Romero Espinosa ha quedado en tercer lugar premiado con 500 €.

Para Mariano Rodríguez, **la clave del gazpachuelo ganador ha estado en la mayonesa y en el respeto a la receta clásica**: “Es un plato humilde, noble y profundamente tradicional”. Ya había presentado esta elaboración en otros certámenes, pero para él, participar en el Salón Gourmets —al que define como “el número uno”— es siempre una experiencia positiva. “Más allá de los premios, se trata de disfrutar y pasarlo bien”, ha asegurado. La receta tiene un origen familiar: es la de su madre.

La final para hacerse con este galardón ha reunido a seis concursantes, cuya elección de ingredientes para elaborar los platos ha sido libre, pero que todos ellos han contado con un caldo y la mayonesa como base principal de la receta. Además, han presentado el proceso de su elaboración ante un Jurado de expertos que ha puntuado, además de la explicación del plato, **aspectos como la textura de la mayonesa, la creatividad, los ingredientes utilizados, el aroma y el sabor**.

CAMPEONATO DE ESPAÑA ABRIDORES DE OSTRAS

Este martes, Salón Gourmets también ha acogido la final del **17º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets**. En esta edición **se ha alzado con el primer premio Jesús Antonio Ruiz Díaz, de Ostrería La Medusa (Málaga), quien ha abierto con gran maestría 40 ostras en 6'43"**. El galardonado ha recibido un premio de 600 € y el título de Mejor Abridor de Ostras de España 2025. **Jéssica Magali Marchione, de Palma de Mallorca (Baleares), y Ferran Sentís Barcia, de Barcelona**, han conseguido, el segundo —250 € y diploma— y tercer puesto —150 € y diploma— con un minutaje de 8'09" y 10'20", respectivamente.



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Este concurso, todo un clásico de Salón Gourmets, **es un espectáculo único donde los concursantes muestran su virtuosismo abriendo 40 ostras manualmente en el menor tiempo posible**. Se celebra bajo el patrocinio de la prestigiosa empresa francesa de ostras Daniel Sorlut y está dirigido a abridores profesionales que ejercen su actividad en España.

El Jurado puntuó la técnica de apertura, la limpieza y la organización del puesto de trabajo, la rapidez al abrir las ostras, así como la habilidad, la destreza y la presentación en bandeja. Penalizó si la ostra contenía nácar y si se rompía total o parcialmente. El Jurado estuvo formado por:

- Daniel Sorlut - Presidente del Jurado
- Luis Cepeda - Gastronomicom
- Ramón Ramírez - Restaurante El Invernadero de los Peñotes, Madrid
- Quique Cerro - Chef y Profesor de Cocina / Delegado Eurotoques Castilla-La Mancha
- Enzo Laurretta - Periodista Madridiana
- Alberto Tabernero - Profesor Escuela de Hostelería de Madrid
- Ana Lorente - Librería A Punto
- Juan Pozuelo - Director Técnico Bocuse D'Or / Director Teatro Goya Catering, Madrid
- Carlos Maldonado - Chef Restaurante Raíces, Talavera de la Reina, Toledo

Carlos Maldonado, jurado de honor del certamen, ha aprovechado el acto para hablar de la Fundación Raíces, centrada en la defensa de los derechos humanos y la inserción laboral de colectivos vulnerables. También ha presentado el restaurante-escuela 'Semillas', en Talavera de la Reina, donde se forma en hostelería a jóvenes en riesgo de exclusión social con el apoyo de chefs reconocidos que imparten clases y comparten su experiencia.

DÍA DE NORUEGA

A lo largo de toda la jornada del martes 8 de abril en el Salón Gourmets han tenido lugar otro tipo de actividades como el Día de Noruega. **El país nórdico ha expuesto la singularidad de su gastronomía en el escenario Foro Gourmets con "La Sinfonía del Mar de Noruega"**, que ha brindado la oportunidad a los visitantes de descubrir por qué sus productos son únicos. El chef Íñigo Pérez 'Urrechu', embajador de la marca, ha cocinado antes los asistentes diferentes recetas que han versado sobre cuatro especies marinas distintas del Mar de Noruega: Salmón, Bacalao, Skrei y Mariscos.

Durante las preparaciones de sus platos en las ponencias; "Salmón, la nota noruega en la partitura del sushi", "Skrei, el viaje del rey de los bacalaos", "Mariscos, joyas de Noruega" y "Bacalao, el alma de las tradiciones", Urrechu ha afirmado: "No hago otra cosa que cocinar con lo que trabajo cada día. Para mí, si no hay producto, no hay cocinero". Ha reivindicado su arraigo como donostiarra —"del mar, de la montaña, del bosque"— y ha destacado que en sus restaurantes siempre utiliza productos como el salmón, el skrei, el bacalao fresco o el cangrejo real, todos de origen noruego: "Lo que he hecho hoy es recrear lo que ya forma parte de mi cocina habitual, con ingredientes que siempre están en mis restaurantes". También ha querido subrayar su vínculo con la feria: "Me siento en casa, llevo 31 años viniendo al Salón Gourmets".



7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with



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