



Gazpachuelo y steak tartar en el 38º Salón Gourmets

La versatilidad de un plato icónico de la gastronomía malagueña y el espectáculo gastronómico del arte de la cisoría serán los protagonistas el martes 8 de abril en los escenarios de los pabellones 6 y 7 de Ifema Madrid.

El Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga se estrena en la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa. El martes 8 de abril el escenario Plató Gourmets ubicado en el pabellón 7 acogerá este campeonato que busca la receta más creativa de este plato icónico de la cocina malagueña.

Plato típico de pescadores a base de aceite de oliva y yema de huevo, batido como una mayonesa, y diluido en caldo de pescado al que se le añade ajo y vinagre o bien unas gotitas de limón o naranja amarga. Patatas, pescado blanco, arroz, clara de huevo cocida o montada, son algunos de los ingredientes que se han ido añadiendo con el tiempo a este plato de origen humilde.

Los 6 concursantes que se enfrenten a este reto tendrán 30 minutos para elaborar 6 platos iguales, la elección de ingredientes será libre pero todas las elaboraciones tendrán que contar con el caldo de pescado y la mayonesa como base principal. Una vez finalizado, cada participante presentará su plato explicando el proceso de elaboración, la inspiración detrás de la receta y las técnicas utilizadas. El Jurado de expertos puntuará, además de la explicación del plato, aspectos como la textura de la mayonesa, la creatividad, los ingredientes utilizados, el aroma y el sabor. El mejor gazpachuelo recibirá un premio de 2.000 €, el segundo 1.000 € y el tercero 500 €.

Sabor a Málaga cumple diez años en el Salón Gourmets y en esta ocasión, la marca promocional de la Diputación de Málaga acude con el mayor espacio expositor de toda la década. Un total de 265 m2 que albergarán más de una treintena de productores locales, más de 500 referencias y un amplio programa de actividades, entre talleres, degustaciones, catas, presentaciones de producto y showcookings.

- Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga. Martes 8 de abril, 15:00 a 19:00 horas. Plató Gourmets (pabellón 7 de Ifema Madrid)

**SALÓN
GOURMETS**



6º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

Ese mismo día, por la mañana y en el Escenario Gourmets del pabellón 6, los concursantes de este campeonato deberán despiezar un solomillo de vaca y elaborar un steak tartar en directo.

En la primera fase dispondrán de 25 minutos para demostrar su destreza a la hora de cortar el solomillo. En este caso el Jurado tendrá en cuenta el corte limpio de las piezas, la técnica o la destreza y rapidez del trabajo. Una vez tengan la carne preparada comenzará la segunda fase, en la que durante 20 minutos deberán elaborar su mejor receta de steak tartar, del que se valorará la presentación, originalidad, sabor y aderezo. Los dos concursantes que obtengan mayor puntuación recibirán un premio de 1.000 € y 500 €, el resto de los participantes obtendrán 100 € y un juego de cuchillos aportados por El Encinar de Humienta.

- 6º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets. Martes 8 de abril, 10:30 a 13:00 horas. Escenario Gourmets (pabellón 6 de Ifema Madrid)

SALÓN GOURMETS

**Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid**