



De pinchos por el Salón Gourmets

Grupo Gourmets y el Gobierno de la Rioja invitan a sus visitantes a disfrutar de la cultura del pincho en el 3er Master Pinchos Gourmets #productoriojano.

Que La Rioja es sinónimo de pinchos es un hecho. Si alguien te habla de la calle logroñesa Laurel rápidamente piensas en tapeo y un buen Rioja para acompañar. **En La Rioja los pinchos son una tradición**, cada bar tiene los suyos y quedar con amigos a dar una vuelta y comer sus especialidades es un rito. Los hay clásicos como las patatas bravas del Jubera o las setas del Cid. Los hay con nombres curiosos como los matrimonios del blanco y negro o las zapatillas y los valentinos en forma de corazón del Villarrica o los Tío Agus. Y los hay con truco para no mancharse, como el del Ángel, tres champiñones montados sobre una rodaja de pan, coronados con una gamba en su parte superior, todo ello bañado por una salsa de ajo cuya receta se mantiene en secreto desde su creación hace más de medio siglo, ¿la técnica? sacar el palillo por debajo del pan.

Pero no todo se queda en Logroño, Calahorra o la zona de la Herradura en Haro –desde la calle Santo Tomás hasta San Martín donde probar los pepitos de ternera, unas zapatillas o un pimiento relleno– ofrecen una gran variedad de bares en los que disfrutar de esta cocina en miniatura.

Escaparate de la gastronomía nacional e internacional

Salón Gourmets como Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más exclusiva de Europa acerca esta cultura del pincho a todos sus visitantes a través del 3er Master Pinchos Gourmets #productoriojano. Junto con el Gobierno de La Rioja organizan este campeonato que pone en valor el producto y la forma de hacer las cosas “a la riojana”.

8 participantes tendrán que elaborar sus creaciones utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP riojanas (DOP Peras de Rincón de Soto, DOP Queso Camerano, DOP Aceite de La Rioja, DOP Nuez de Pedroso, DOP Alubia de Anguiano, IGP Chorizo Riojano, IGP Pimiento Riojano e IGP Coliflor de Calahorra) y las marcas de garantía, como el Champiñón o Seta de La Rioja y las Verduras de La Rioja: borraja, cardo, alcachofa, espárrago y acelga.

El jurado valorará aspectos como la cantidad de ingredientes riojanos que se han utilizado en su elaboración, la técnica, la originalidad y por supuesto el sabor. El mejor pincho obtendrá un premio de 1.500 euros, el segundo

**SALÓN
GOURMETS**



clasificado 700 euros y el tercero 500 euros. Se dará también un premio especial para el pincho mejor maridado con vinos de la DOCa de 500 €.

¿Tendrá que utilizar el Jurado alguna técnica para no mancharse al probar las creaciones de los concursantes? El miércoles 9 de abril de 10:30 a 14:00 en el escenario Auditorio Gourmets (pabellón 8) saldremos de dudas.

Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid

**SALÓN
GOURMETS**