

## LOS CONCURSOS DE OSTRAS Y CARBONARA, EL DÍA DE CANARIAS Y LAS CATAS VERTICALES REMÍREZ DE GANUZA Y CEPA 21, ENTRE LAS ACTIVIDADES MÁS DESTACADAS DE ESTE MARTES EN SALÓN GOURMETS

Mohamed El Harouat, del Mercado de San Miguel, en Madrid, se ha alzado con el título a Mejor Abridor de Ostras de España 2026 en el 18º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets; Mohamed ha demostrado su destreza abriendo 40 ostras en un tiempo de 5:13 minutos

En el 1º Carbonara Challenge by Rummo, Fernando Calle Izquierdo, del Hotel Valles de Gredos, en Talayuela, Cáceres, se ha proclamado como el chef con la mejor carbonara del país; en este nuevo campeonato la excelencia, la tradición y la fidelidad a la receta tradicional han sido los mejores aliados de los participantes

Canarias también ha celebrado su día grande en Salón Gourmets con un amplio programa de actividades que ha acercado la riqueza gastronómica y cultural de las islas a Ifema Madrid; los visitantes han podido conocer desde pescados y vinos volcánicos a chocolates autóctonos de la mano de chefs y productores locales

Las catas verticales de las bodegas Ramírez de Ganuza y Cepa 21 han deleitado a los amantes del vino con un recorrido cronológico por algunos de sus vinos más señeros, demostrando la capacidad de evolución de cada botella y de cada proyecto vinícola



**Madrid, 14 abril de 2026.**— La segunda jornada de la 39ª edición de Salón Gourmets ha sido bastante fructífera en cuanto a actividades. Concursos que han puesto a prueba los nervios de los aspirantes ante la oportunidad única de demostrar

frente a compañeros y profesionales del sector su talento. Hoy martes, en la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo, **se ha proclamado a Mohamed El Harouat, del Mercado de San Miguel, en Madrid, como el Mejor Abridor de Ostras de España 2026 —además de recibir un premio de 600 €—, quien ha abierto con gran destreza 40 ostras en 5:13 minutos.** «Estoy muy contento por haber ganado este premio. Apenas hace un año que vine a España buscando una oportunidad y me surgió esta oferta laboral. Fue una manera de ir abriéndome camino, pero nunca pensé a donde me podría llevar. Hoy me parece increíble ser el Mejor Abridor de Ostras de España. Es todo un honor», afirma Mohamed emocionado tras recibir este premio. Adrián Plazas, del Mercado del Olivar, en Palma de Mallorca y Ferran Sentí, de El Abridor de Ostras, en Barcelona, han conseguido el segundo y tercer puesto con una marca de 5:18 y 6:57, respectivamente.

**El 18º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets ha sido un espectáculo inquietante donde los concursantes han mostrado su virtuosismo abriendo 40 ostras manualmente en el menor tiempo posible.** Este certamen cuenta con el patrocinio de la prestigiosa empresa francesa de ostras Daniel Sorlut y está dirigido a abridores profesionales que ejercen su actividad en España. Para establecer este ranking, el Jurado ha puntuado la técnica de apertura, la limpieza, la rapidez, la habilidad y la presentación, mientras que ha penalizado la presencia de nácar y la rotura total o parcial. Daniel Sorlut, presidente del Jurado; Alberto Tabernero, profesor de la Escuela de Hostelería de Madrid; Ana Lorente, de Librería A Punto; Luis Cepeda, de Gastronomicom; Fernando Martínez, director general de Eypasa; Ramón Ramírez, del restaurante El Invernadero de los Peñotes; Rubén Benarroch, CEO de Solo Foodies; Juan Pozuelo, Jurado Técnico, y Carlos Alba, Jurado de Honor, han sido los encargados de dilucidar este torneo.

Concursantes seleccionados:

- Ferran Sentí - El Abridor de Ostras, Barcelona
- Maribel Cuevas - Eventos, Naquera, Valencia
- Yanery Paola Añez - Ostrería "La Medusa", Málaga
- Iván Sastre - Caroli Fish Market, Madrid
- Joanna Legorburu – Kata 4, San Sebastián
- Adrián Plazas - Mercado del Olivar, Palma de Mallorca
- Mohamed El Harouat - Mercado de San Miguel, Madrid
- Matías Alessandro - Franiti Ostras, Bilbao

#### CARBONARA CHALLENGE BY RUMMO

La carbonara se estrena por todo lo alto en Salón Gourmets. **En la primera edición del concurso Carbonara Challenge by Rummo, Fernando Calle Izquierdo, del Hotel Valles de Gredos, en Talayuela, Cáceres, se ha proclamado como el chef con la mejor carbonara del país.** «Los jueces han valorado especialmente la técnica, ya que todos estábamos en igualdad de condiciones y no podíamos salirnos de los límites de la receta tradicional. Estoy encantado de haber recibido este premio», señala Fernando. En este nuevo campeonato, la excelencia, la tradición y la fidelidad a la receta tradicional han sido los mejores aliados de los participantes. Carbonara Challenge by Rummo gira en torno a uno de los grandes iconos de la cocina italiana: la pasta; una competición culinaria vibrante, diseñada para poner a prueba el talento de chefs y cocineros apasionados, mientras rinde homenaje a la calidad inigualable de la pasta Rummo. Esta marca es líder tanto en Italia como en el extranjero en los mercados de sémola y sin gluten, ofreciendo una amplia gama de productos adaptados a todas las necesidades dietéticas, incluyendo pasta integral a base de legumbres y ñoquis.

Este concurso ha puesto a prueba el talento de chefs especializados a la hora de preparar una pasta carbonara, en este caso, con la variedad Mezzi Rigatoni como ingrediente principal. Los seis finalistas han elaborado sus carbonaras ante profesionales, que han valorado la técnica, la textura y el sabor que mejor combinan con esta versión de tamaño medio ("mezzi") de Rigatoni. Marco Barisoni, *export manager* de Rummo; Amanda Biasi, *marketing manager* de Rummo; Andrea Tumbarello, chef de Don Giovanni; Domenico Vildacci, chef ejecutivo de Deessa, y Fruela Zubizarreta, redactor de gastronomía de Vanitatis, han conformado el Jurado de este concurso.

Concursantes seleccionados:

- Ignazio Expósito - Gianna ristorante, Madrid
- Jairo Aguilera - Infame restaurante, Madrid
- Fernando Calle Izquierdo - Hotel Valles de Gredos, Talayuela, Cáceres
- Álvaro Ruiz del Pino - Restaurante Ment, Gran Hotel Don Gregorio, Salamanca
- Saith Gutiérrez - Passsta Bar, Madrid
- José Manuel Romero - Gestión Hostelera Salteras, Sevilla

### DÍA DE CANARIAS: AUTENTICIDAD Y PUREZA

Este martes en Salón Gourmets también se ha celebrado el 'Día de Canarias'. **Un año más, el Gobierno de Canarias ha elegido el marco de la Feria Líder Mundial de Alimentos y Bebidas de Calidad para poner en valor los productos y tesoros gastronómicos que guardan las islas.** Bajo la marca Volcanic Experience y el ICCA (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria), el Gobierno de Canarias ha acercado a los visitantes los productos y la gastronomía local, vinculada a la tradición y la cultura canaria, con un elemento diferenciador: el suelo volcánico con el que cuentan las islas. Pescados, vinos volcánicos y chocolates han guiado a los visitantes por una experiencia que ha puesto en valor la riqueza y sostenibilidad de las Islas Canarias.

La jornada arrancó con un recorrido por el **potencial del mar canario** de la mano del chef Alberto González Margallo (Restaurante San Sebastián 57, Tenerife), quien reivindicó la pesca como eje fundamental del territorio y mostró cómo aprovechar especies menos conocidas en alta cocina. A continuación, Rubén Cuesta (Restaurante Kamezi, Lanzarote) ofreció una visión técnica y creativa sobre el **aprovechamiento sostenible del entorno marino**, profundizando en la biodiversidad de las aguas de Lanzarote como recurso gastronómico de primer nivel. El vino tomó el relevo con el taller 'Canarias: 7 Islas, 7 Vinos', dirigido por el enólogo Manuel A. Capote Pérez, que permitió descubrir la **singularidad del paisaje vitivinícola canario** a través de una cata representativa de las variedades autóctonas de cada isla, marcadas por su origen volcánico y sus condiciones extremas de cultivo.

Por la tarde, la propuesta 'Ciencia Ficción en Copa', guiada por el sumiller Ferrán Centelles, profundizó en los vinos de Lanzarote como expresión de un territorio único, donde la viticultura desafía los límites naturales. La jornada culminó con una **armonía que unió vino y chocolate en 'Vinos y bombones de Canarias'**, una experiencia sensorial dirigida por Meritxell Falgueras y la pastelera Carmen Capote, que puso en diálogo los sabores volcánicos del archipiélago a través de productos locales.

### ACTIVIDADES PARA LOS WINE LOVERS: CATA VERTICALES

El vino, uno de los grandes pilares de la cultura gastronómica española, ocupa un lugar esencial dentro del sector agroalimentario. Detrás de cada botella hay territorio, historia y conocimiento acumulado durante generaciones: una red de denominaciones de origen que reflejan la diversidad del país y el vínculo profundo entre paisaje y producto. En paralelo, el perfil del consumidor de vino está experimentando una clara evolución; lejos de ser un producto reservado exclusivamente a expertos, el vino se abre a un público cada vez más amplio, curioso y dispuesto a explorar.

En este contexto, **las catas verticales se consolidan como una de las propuestas más atractivas dentro de Salón Gourmets, ofreciendo la oportunidad de descubrir la evolución de un mismo vino a lo largo de diferentes añadas.** Una experiencia que permite entender el paso del tiempo en la botella, la influencia de cada cosecha y la capacidad de guarda de los grandes vinos. Este martes, **José Ramón Urtasun y Jesús Mendoza han sido los encargados de impartir la cata vertical Trasnocho, uno de los vinos más singulares y exclusivos de Bodegas Remírez de Ganuza**, ya que cuenta con una producción muy limitada —alrededor de 7.000 botellas anuales—. Este vino cumple su 25 aniversario, ya que su primera añada fue 2001 y desde entonces se elabora cada año, manteniendo una identidad muy marcada basada tanto en el origen de la uva como en un sistema de elaboración propio; se elabora principalmente con tempranillo, acompañado de graciano y una pequeña proporción de pieles de viura y malvasía. Durante esta actividad se han

analizado siete añadas de este vino: 2001, 2005, 2010, 2012, 2016, 2019, 2021. Una cita única, ya que era la primera vez que se realizaba esta cata vertical y será difícil que se repita dada la escasez de botellas antiguas.

Por otro lado, **José Moro, fundador y presidente de Cepa 21, ha acercado los vinos que están revolucionando la Ribera del Duero. Durante la cata se han degustado tres monovarietales 100 % tempranillo:** Cepa 21 2022, buque insignia de la bodega, intenso y equilibrado; Malabrigo 2022, elegante, envolvente y sofisticado; y Horcajo 2020, el tinto más prémium, profundo y poderoso. Tres vinos que muestran distintas versiones de una misma filosofía, centrada en elaborar vinos más actuales y amables que los clásicos Ribera del Duero, pero que mantienen la calidad, la personalidad y la fuerza del entorno privilegiado de la denominación. Cepa 21, el proyecto más personal de José Moro, se ha convertido en un referente nacional por su capacidad para combinar tradición e innovación.

[FOTOS EN ALTA AQUÍ: @GG](#)

Organiza y medio corporativo /  
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



AVELINO VEGAS



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with

