

EL 6º DESAFÍO XCHEF BY CERVEZAS 1906, EL 7º CAMPEONATO NACIONAL DE ARTE DE CISORIA EL ENCINAR DE HUMIENTA Y EL 2º CAMPEONATO DE GAZPACHUELOS GOURMET BY SABOR A MÁLAGA CONQUISTAN LA SEGUNDA JORNADA DE SALÓN GOURMETS 2026

Andrés Torreiro, de D'Obra (Melide, La Coruña), con su receta puerro asado con holandesa de koji y majada de sardina ahumada y avellana con 1906 Black Coupage, ha sido el ganador del mítico concurso Desafío XChef by Cervezas 1906, que alcanza ya su sexta edición; este certamen reconoce a los chefs más talentosos de nuestro país, de la mano de propuestas culinarias llamativas armonizadas con alguna de las cervezas de la familia 1906

El arte de cortar la carne ha encontrado su mejor representante en Ismael Peña, del restaurante El Higuero (Marbella, Málaga), que se ha alzado con el primer premio del 7º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets; tras despiezar un solomillo de vaca, ha tenido que elaborar un steak tartar del que se ha valorado la presentación, la originalidad y, por supuesto, el sabor

Patrocinado por el sello de calidad Sabor a Málaga, el 2º Campeonato de Gazpachuelos Gourmet reconoce a uno de los platos señeros de la cocina malagueña; Frutos Jiménez, de Restaurante La Marina Hermanos Palma (Málaga), se ha alzado ganador del mejor gazpachuelo tradicional, mientras que Miguel Ángel Expósito, de Restaurante Retama (Torrenueva, Ciudad Real), ha obtenido la victoria en la categoría al mejor gazpachuelo creativo



Madrid, 14 abril de 2026.– La 39ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo ha acogido hoy martes la final nacional del Desafío XChef by Cervezas 1906. En este certamen se ha reconocido

a los chefs más talentosos y prometedores de nuestro país, que demuestran su compromiso con una comunidad que busca generar un impacto positivo y consciente en la sociedad. Los seis finalistas, de entre todos los candidatos presentados en todo el territorio nacional, han presentado sus propuestas culinarias armonizadas con alguna de las cervezas de la familia 1906. **Andrés Torreiro, de D'Obra (Melide, La Coruña), con su receta puerro asado con holandesa de koji y majada de sardina ahumada y avellana con 1906 Black Coupage, se ha alzado como ganador de este certamen;** además del reconocimiento, ha recibido un premio de 2.500 € y un plan de promoción auspiciado por Estrella Galicia. «Es un orgullo defender Galicia, el pequeño comercio, Melide y el producto de mi zona en este campeonato. Hemos tratado el puerro asado como si fuera un calçot, nos quedamos con la parte más tierna para asarlo; se le añade una picada de sardina ahumada para darle ese toque salado y de humo al plato, y luego lo acompañamos de avellana tostada para darle el punto crujiente. La receta termina con la holandesa —cítrica y 100 % umami— y polvo de aceituna negra. El maridaje lo tuve claro desde el primer sorbo; le va fenomenal al plato porque tiene matices tostados y eso conjuga a la perfección con mi receta», ha afirmado Andrés Torreiro tras alzarse con el premio.

El segundo premio ha sido para Miguel Vázquez, de Atípico Restaurante (La Coruña), con su receta Vigilia desde 1906 con 1906 La Milnueve. Por su parte, el tercer premio ha recaído en Ismael Torres, de Doña Petrona (Valencia), con su receta de Buñuelo de all i pebre con 1906 La Milnueve. El resto de los concursantes que alcanzaron la final fueron:

- Antonio Giménez, del Restaurante Cobarcho (Jaca, Huesca). Perdiz rellena de boletus y foie con ravioli de sus interiores con 1906 Red Vintage.
- Álex Marcos, de Los Álamos Laboratorio Gastronómico (Peñaranda de Bracamonte, Salamanca). UNTO 1906 con 1906 Red Vintage.
- Hugo Rosales, de Vita Vinum (Aracena, Huelva). Sierra y malta rojiza con 1906 La Pelirroja.

Una final muy ajustada, que ha contado con un Jurado formado por Raquel Castillo, periodista gastronómica; Luis Veira, chef de Árbore da Veira (La Coruña); Sergi Arizeta, chef de El Truc (Lérida) y Ganador de Desafío XChef by Cervezas 1906 edición 2025, y Xabier Cubillo de la Hoz, responsable de Cultura de Cerveza en Hijos de Rivera.

7º CAMPEONATO NACIONAL DE ARTE DE CISORIA EL ENCINAR DE HUMIENTA

Esta mañana también se ha celebrado en Salón Gourmets (SG) el 7º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets. **Ismael Peña, del restaurante El Higuero (Marbella, Málaga), ha sido elegido ganador en el arte de cortar la carne o cisoria, como se denominaba antiguamente; ha recibido un premio de 1.000 €, un diploma que lo acredita como el mejor de España en esta especialidad y un juego de cuchillos.** «Estoy muy contento por este premio, me he sentido muy cómodo durante todo el concurso y eso se ha notado en mi participación. Agradezco a Encinar de Humienta, al restaurante y a mi jefe el apoyo que me han prestado en este tiempo. Para el steak tartar he elaborado una versión clásica con anchoa, grasa de chuleta, jugo de carne y piparra, pero, sobre todo, le he querido dar el máximo protagonismo a la carne», ha explicado Ismael Peña, tras recibir su reconocimiento. Por su parte, Khalid El Issati, de Restaurante Terraza Jardín Felipe (Navacerrada, Madrid) ha obtenido el segundo puesto.

El 7º Campeonato Nacional de Arte de Cisoria Encinar de Humienta / Grupo Gourmets recupera la importancia de este conocimiento tan básico y difícil de dominar. En la primera fase, los concursantes han tenido que despiezar un solomillo de vaca, por lo que se ha tenido en cuenta la limpieza del corte, la técnica, la habilidad, la velocidad y el orden. Ya en la segunda fase, han elaborado un steak tartar; aquí se ha puntuado la presentación, la originalidad y, por supuesto, el sabor. El Jurado de esta séptima edición ha estado compuesto por el chef Andrés Madrigal; David Lecanda, de El Pimiento Verde; Dennis Keller, de PFG Premium Food Group Beef by Tönnies; Dobrica Ene, de Alba Granados; Eduardo Collado, del restaurante Egun – On; Gabriela Medina, del restaurante Jimmy's; Joaquín Capel, de Grupo con Fuego - Restaurantes Steak Burger, y José Francisco Zarza, de Grupo Raza - La Vaca Argentina. En esta edición, además, la competición ha dado un paso más allá con una puesta en escena sorprendente con Mas Mas Meat, en la que los concursantes tenían que portar un casco de gladiador, donde el espectáculo y la técnica han ido de la mano.

GAZPACHUELO MALAGUEÑO EN GOURMETS

En la segunda jornada de SG también se han dado a conocer los dos ganadores del 2º Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga. Como novedad, el torneo ha tenido este año dos categorías, Gazpachuelo Tradicional y Gazpachuelo Creativo, que han reconocido la receta más tradicional y la más rompedora de este plato icónico de la cocina malagueña. Cada categoría ha contado con tres participantes; en total, los seis finalistas han elaborado seis platos iguales en 30 minutos. Aunque la elección de los ingredientes fue libre, todas las elaboraciones han contado con el caldo y la mayonesa como base principal.

En la versión clásica, el ganador ha sido Frutos Jiménez, de Restaurante La Marina Hermanos Palma (Málaga), con su receta 'Marengo'; mientras que Miguel Ángel Expósito, de Restaurante Retama (Torrenueva, Ciudad Real), ha sido distinguido por su innovación a la Mejor Receta de Gazpachuelo Creativo con su plato 'Retama'. Ambos han recibido un premio en metálico de 1.500 euros. «Para el gazpachuelo creativo me he inspirado en el mar de viñedos que hay en Castilla-La Mancha; mi receta lleva fumet de pulpo, emulsión de ajo de Las Pedroñeras y el toque de mar con gambas marinadas», ha destacado Miguel Ángel Expósito. «Para hacer un buen gazpachuelo tradicional, lo primero y esencial es el producto, por ejemplo, un buen pescado de roca como una gallineta, una rata, una araña, etc. Lo que hacemos con ese pescado es cocerlo y le sacamos los lomos, y en ese caldo de pescado cocemos las patatas y mezclamos todo en caliente con un chorrito de limón. La máxima precaución es que no se corte», ha explicado Frutos Jiménez sobre las claves del gazpachuelo tradicional.

El Jurado de expertos ha puntuado, además de la explicación del plato, aspectos como la textura de la mayonesa, la fidelidad a la receta tradicional, los ingredientes utilizados, el aroma y el sabor, en el caso del gazpachuelo tradicional. En el caso del gazpachuelo creativo, el Jurado ha valorado la técnica innovadora y la originalidad, el uso de ingredientes de proximidad y por supuesto, el aroma y el sabor. Elena Arzak, chef y propietaria del restaurante Arzak; María Jiménez, chef y asesora gastronómica; M^a José San Román, CEO Restaurante Monastrell; Mariano Rodríguez, Ganador de Gazpachuelos 2025, y Leonor García – Agua, directora de Sabor a Málaga han conformado el Jurado de este campeonato.

Otro de los atractivos de la mañana de este martes en Salón Gourmets ha sido el show cooking del chef Aurelio Morales. En esta actividad ha presentado en primicia su innovadora propuesta para el nuevo mercado gastronómico de Mercamadrid, un proyecto que promete revolucionar este espacio clave de la distribución alimentaria en la capital. Durante la sesión, Morales ha mostrado algunas de las líneas creativas que definen su concepto culinario; una propuesta que busca tender puentes entre el origen y la alta gastronomía. Este showcooking ha permitido al público conocer de primera mano un proyecto inédito hasta la fecha, que posiciona a Mercamadrid como un nuevo punto de interés gastronómico y refuerza su papel como epicentro del producto fresco y de calidad.

[FOTOS EN ALTA AQUÍ: @GG](#)

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with

