

## SALÓN GOURMETS CELEBRA SU TERCERA JORNADA CON EL 4º MASTER PINCHOS #PRODUCTORIOJANO Y UNA INTENSA PROGRAMACIÓN DE SHOWCOOKINGS

La tercera jornada de Salón Gourmets ha acogido la celebración del 4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano, en el que ocho participantes han competido con propuestas elaboradas a partir de productos con sello de calidad de La Rioja; Miguel Espinosa se ha alzado con el primer premio, dotado con 1.500 euros

La jornada se ha completado con una programación que ha incluido catas, showcookings y experiencias gastronómicas como “Un viaje por Borgoña”, cata vertical de Albert Bichot; “Mariscos de Noruega: la fuerza del mar hecha marisco”; el Día de la Mujer en la Cocina Atlántica by Xunta de Galicia; y el New Brunswick Culinary Showcase – Deliciosamente Canadiense



**Madrid, 15 de abril de 2026.-** La 39ª edición de Salón Gourmets (SG) ha acogido este miércoles una intensa jornada con concursos, catas y demostraciones culinarias que han puesto el foco en el producto y la diversidad gastronómica nacional e internacional.

### **4º MASTER PINCHOS GOURMETS #PRODUCTORIOJANO**

Entre las citas destacadas, el Auditorio Gourmets (pabellón 5) ha acogido la celebración del **4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano**, un campeonato organizado por Grupo Gourmets y el Gobierno de La Rioja que pone en valor la riqueza agroalimentaria de la región.

**Ocho participantes han elaborado sus propuestas en directo en un tiempo máximo de 30 minutos, incorporando al menos uno de los productos amparados por las figuras de calidad de La Rioja** —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—, además de Producción Agraria Ecológica de La Rioja.

**Miguel Espinosa, del Restaurante El Albergue (Calahorra, La Rioja) se ha convertido en ganador del certamen con su receta 'El Agricultor'**, el bocado que más ha impresionado al Jurado, formado por profesionales del sector que han valorado, entre otros aspectos, la cantidad de productos riojanos que se han utilizado en cada una de las elaboraciones. **El pincho 'De Bocaó', elaborado por Ana Belén Fernández, de Bodegas Ruiz Alfaya (Castilseco, La Rioja), ha sido el segundo clasificado y Kevin Díaz, de Casa Lucita (Cantabria), con 'Pasiega' ha obtenido la tercera posición.** El primer clasificado ha recibido un premio de 1.500 euros; el segundo, de 700 euros y el tercero, de 500 euros. Además, se ha otorgado un **premio especial para el pincho mejor armonizado con los vinos de la DOCa Rioja, que ha recaído en Millán Avellaneda, del Restaurante El Arca (Logroño, La Rioja), con su propuesta 'Capricho'.**

#### **MARISCOS DE NORUEGA: LA FUERZA DEL MAR HECHA MARISCO**

El Auditorio Gourmets ha acogido también el **showcooking "Mariscos de Noruega: la fuerza del mar hecha marisco", impulsado por Seafood from Norway**, en el que se ha puesto en valor uno de los productos más apreciados a nivel internacional por la pureza de las aguas frías y cristalinas de las que procede.

**El chef Íñigo Urrechú ha protagonizado una sesión** en la que ha trabajado con productos como la vieira, la cigala, el cangrejo real, el buey de mar o el cangrejo de las nieves, resaltando sus cualidades organolépticas y su potencial gastronómico. Un homenaje al mar de Noruega y a la identidad que imprime a cada uno de sus productos.

#### **UN VIAJE POR BORGÑO, CATA VERTICAL ALBERT BICHOT**

En el Plató Gourmets del pabellón 4 de Ifema ha tenido lugar la cata **"Un viaje por Borgoña", organizada junto a la Maison Albert Bichot y conducida por Albéric Bichot y el sumiller Gabi Lucas**, Campeón del Concurso de España de Sumilleres Tierra de Sabor 2021. La sesión ha permitido profundizar en el estilo de la casa, marcado por una viticultura sostenible basada en la observación y el respeto a los equilibrios naturales, que se traduce en vinos precisos y fieles a la expresión del terruño borgoñón.

A lo largo de la cata se han presentado referencias como Moutonne Chablis Grand Cru Domaine Long Depaquit 2022 (Monopole), Meursault Premier Cru Les Charmes Domaine du Pavillon 2022, Corton Grand Cru Clos des Marechaudes Domaine du Pavillon 2022 (Monopole), Nuits Saint Georges Premier Cru Château Gris 2022, Beaune Premier Cru Clos des Mouches Domaine du Pavillon 2018 y Vosne Romanée Premier Cru Malconsorts Domaine du Clos Frantin 2018.

#### **DÍA DE LA MUJER EN LA COCINA ATLÁNTICA BY XUNTA DE GALICIA**

Por su parte, el Aula Gourmets, ubicada en el pabellón 3, ha acogido durante toda la jornada el **Día de la Mujer en la Cocina Atlántica, una iniciativa impulsada por la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia**, que ha dado a conocer al público profesional la calidad y versatilidad del producto gallego.

**En esta segunda edición, el programa ha puesto el foco en el papel de la mujer dentro del ámbito gastronómico, a través de catas y showcookings conducidos por profesionales femeninas. Uno de los referentes femeninos en el sector es Lucía Freitas (A Tafona, Santiago), que rompió moldes desde sus inicios; para ella, el valor de la cocina se sustenta en una red tejida por manos femeninas.** En esta actividad se ha vuelto a situar en primer plano a productos como el mejillón de Galicia DOP, la carne amparada por las IGP Ternera Gallega y Vaca Gallega-Buey Gallego, así como los vinos de las distintas denominaciones de origen gallegas —Ribeiro, Rías Baixas, Ribeira Sacra y Monterrei—.

#### **NEW BRUNSWICK CULINARY SHOWCASE – DELICIOSAMENTE CANADIENSE**

El pabellón 3 ha acogido también el **New Brunswick Culinary Showcase – Deliciosamente Canadiense, una propuesta centrada en la gastronomía de esta provincia marítima de Canadá.** Los chefs Andrej Urosevic, quien ha trabajado junto a productores y recolectores de comunidades costeras, y Víctor Comín, chef de la embajada canadiense, han sido los encargados de conducir las sesiones, en las que, **a través de showcookings y degustaciones, se han presentado productos como la langosta de New Brunswick, el jarabe de arce puro y frutas como arándanos rojos, bayas haskap y arándanos silvestres, todo ello acompañado de la célebre cerveza y las patatas fritas de la región.**

Durante la jornada, los asistentes han podido participar además en distintas acciones con premios como vuelos con Air Canada y selecciones de productos gastronómicos canadienses.

### CAMPO Y ALMA

Castilla-La Mancha también ha estado presente en la 39ª edición de Salón Gourmets a través de la marca de garantía Campo y Alma, un distintivo que agrupa productos agroalimentarios de calidad amparados por denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas de la región. A lo largo de la mañana, el espacio ha ofrecido un programa de showcookings, catas y actividades participativas en torno a productos con IGP como el mazapán de Toledo, el ajo morado de Las Pedroñeras, los aceites de oliva virgen extra de distintas DOP o los vinos de la DOP La Mancha, con degustaciones guiadas por profesionales del sector.

### EL VERMUT MÁS ROMPEDOR

Este miércoles Vermut Zarro, el vermut de Madrid— fruto de una elaboración secreta y artesanal desde 1968—, ha celebrado una cata de postres y cócteles en torno al vermut, resaltando sus matices aromáticos y su versatilidad en la cocina. Este clásico aperitivo se reinventa con propuestas dulces y sorprendentes a cargo de José Fernández, maestro pastelero, armonizadas con distintas versiones de vermut elaboradas por Juan Carlos Muñoz, Presidente de la Asociación de Barman Madrid. Una propuesta dinámica y deliciosa que invita a descubrir nuevas formas de disfrutar el vermut más allá del aperitivo.

### LA RIQUEZA AGROALIMENTARIA GALLEGA

Galicia Calidade es la marca de garantía de la Xunta de Galicia que certifica desde hace 30 años los mejores productos y servicios gallegos que destacan por su elaboración en Galicia, por su materia prima o diseño gallegos. Estos productos y servicios han pasado los más estrictos controles de calidad homologados y pueden consumirse con total confianza.

Este miércoles, en Salón Gourmets, bajo el sello Galicia Calidade se ha realizado un show cooking a cargo de Julio Sotomayor, del restaurante Nova (Ourense - 1\* Michelin), con los mejores productos gallegos.

[FOTOS EN ALTA AQUÍ: @GG](#)

Organiza y medio corporativo /  
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with

