



Cocineros ¡a sus cuchillos!

El 37º Sal3n Gourmets , Feria Internacional de Alimentaci3n y Bebidas de Calidad m3s exclusiva de Europa que contar3 con Estrella Galicia como cerveza oficial, acoge un concurso emocionante, vibrante y sorprendente, el 5º Campeonato Nacional Arte de Cisar3a El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets . Un espect3culo gastron3mico exclusivo en Espa3a que no deja indiferente a nadie.

¿El motivo? La destreza de los participantes y el mejor solomillo de vaca del mercado proporcionado por El Encinar de Humienta. Una carne jugosa, sabrosa y tierna que los 6 finalistas deber3n despiezar con la mayor profesionalidad posible y elaborar un delicioso Steak Tartar.

El campeonato, dividido en dos fases, no tiene desperdicio. En la primera ronda dispondr3n de 25 minutos para elaborar su mejor receta de Steak Tartar del que se valorar3 la presentaci3n, originalidad, sabor y aderezo.

Los dos concursantes que obtengan mayor puntuaci3n recibir3n un premio de 700 € y 300 €, el resto de participantes obtendr3n 100 € y un juego de cuchillos aportados por El Encinar de Humienta.

Adem3s, durante todo el campeonato, el p3blico podr3 probar su novedoso e innovador corte, el solomillo de vaca con hueso, obtenido mediante un proceso de maduraci3n en seco. ¿Te lo vas a perder?

Del 22 al 25 de abril 2024
en Ifema Madrid

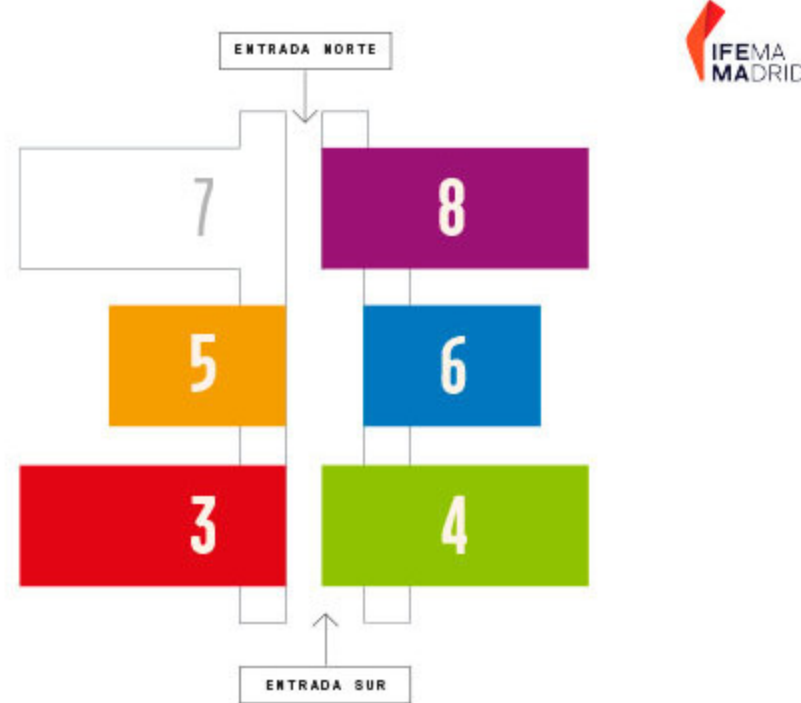
Actividades	Expositores
Área de innovaci3n	Datos Pr3cticos
Área de Exhibici3n Org3nica	Material Gr3fico
Acreditaciones Prensa*	Programa de Actividades

*Ser3 obligatorio aportar DNI o pasaporte en los mostradores de prensa.

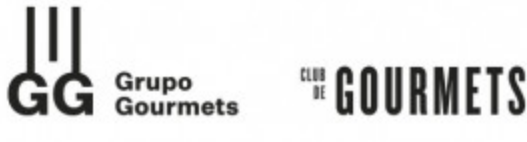
As3 fue el 36º Sal3n Gourmets



5 pabellones en el 37º Sal3n Gourmets



Organiza y Medio Corporativo



Patrocinadores Principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



¡Cocineros, preparen sus cuchillos!

La 37ª edici3n del Sal3n Gourmets , la feria internacional de alta gastronom3a m3s exclusiva de Europa, que tendr3 a Estrella Galicia como cerveza oficial, acoge el emocionante, vibrante y sorprendente concurso del 5º Campeonato Nacional de Arte de Cisar3a El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets . Un espect3culo gastron3mico sin precedentes en Espa3a que no deja a nadie indiferente.

¿La raz3n? La destreza de los participantes y el mejor lomo de res del mercado, cortes3a de El Encinar de Humienta. Una carne jugosa, sabrosa y tierna que los 6 finalistas deber3n cortar con precisi3n profesional para preparar un delicioso tartar de carne.

El campeonato, dividido en dos fases, es imperdible. En la primera ronda, tendr3n 25 minutos para demostrar al jurado que son verdaderos maestros del cuchillo, realizando cortes limpios y exhibiendo su t3cnica, velocidad, destreza y precisi3n al cortar el solomillo.

Una vez cortada la carne, el cron3metro volver3 a ponerse en marcha durante 20 minutos para que cada uno prepare su mejor receta de tartar de ternera, que ser3 evaluada en funci3n de su presentaci3n, originalidad, sabor y saz3n. Los dos concursantes con las puntuaciones m3s altas recibir3n un premio de 700 € y 300 €, el resto de los participantes 100 € y un juego de cuchillos proporcionado por El Encinar de Humienta.

Adem3s, a lo largo del campeonato, el p3blico podr3 degustar su nuevo e innovador corte, el solomillo de ternera con hueso, obtenido mediante un proceso de maduraci3n en seco.

Del 22 al 25 de abril de 2024
Ifema Madrid

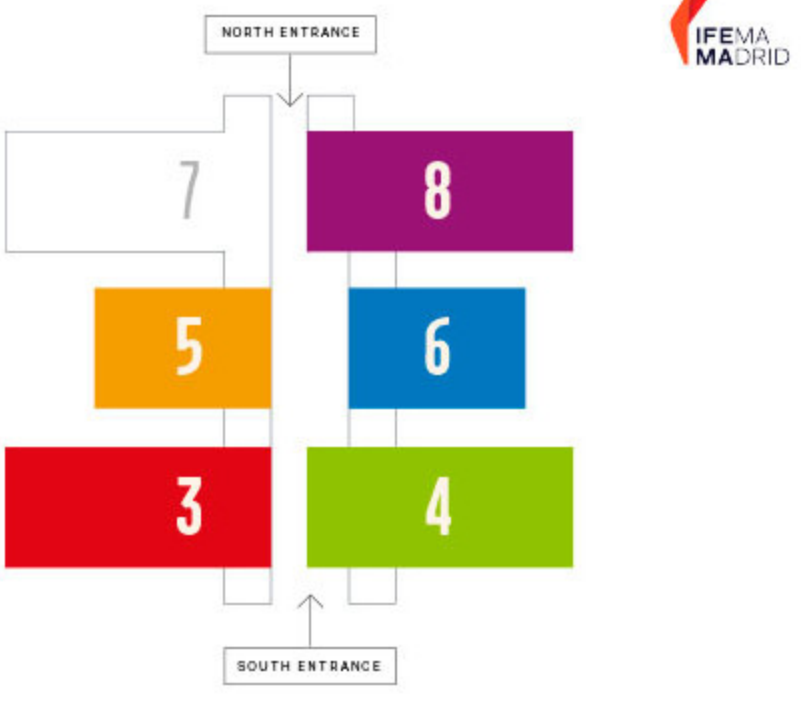
Actividades	Expositores
Área de innovaci3n	Informaci3n pr3ctica
Área de Exhibici3n Org3nica	Material gr3fico
Acreditaciones de prensa*	Programa de actividades

*Se requerir3 documento de identidad o pasaporte en los mostradores de prensa.

Vea aqu3 la 36ª edici3n de Sal3n Gourmets.



5 pabellones en el 37º Sal3n Gourmet



Organizador y socio de medios



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG coopera con

