

37 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 22 - 25 abril 2024



Cervezas, ostras y muchas sorpresas más

Tras el éxito del día anterior, la segunda jornada del 37º Salón Gourmets ha transcurrido con gran afluencia de público. 1.980 expositores, 55.000 productos y más de 1.300 novedades se pueden descubrir hasta el 25 de abril en Ifema Madrid.

En el pabellón de **Andalucía**, Comunidad Autónoma Invitada, y el colorido stand del Reino de **Marruecos**, País de Honor, estaba todo listo para comenzar la segunda jornada del **37º Salón Gourmets**.

En el escenario de Gastronomía Solidaria el chef Rubén Fenollar mostró la versatilidad de productos como la Mortadella Bologna IGP, Zampone y Cotechino Modena IGP y Salaminì italiani alla Cacciatora DOP gracias al proyecto **'Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality - Choose DOP and IGP Deli meats from Europe'**.

También se celebró el **Día de Canarias: Un viaje por las Islas Canarias**, donde se sucedieron ponencias y show cookings con el golfo, la lubina del atlántico o los vinos volcánicos como protagonistas. Coincidió con la celebración del **Día de Granada: Provincia Gastronómica y Despensa de Excelencia de Andalucía** en el que los visitantes profesionales pudieron conocer mejor la marca de calidad Sabor Granada y productos como los piononos de Santa Fe, vermut, frutas tropicales como mangos, aguacates, chirimoyas, hortalizas y productos del mar de Alborán.

Uno de los espectáculos más interesantes del Salón Gourmets es el **5º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets** en el que Javier Olmedo Morales chef del Restaurante del Zoo de Madrid se alzó con el trofeo tras despezar un gran solomillo de vaca y preparar un delicioso Steak Tartar.

La gran final del **Desafío XChef by Cervezas 1906** reunió a los cocineros más prometedores del país que elaboraron recetas respetuosas con el medio ambiente. Miguel Molina Megías de Molino del Puente en Dúrcal, Granada, ganó el campeonato con una receta elaborada con tendones de vaca pájuna en ajopollo de pistacho verde y quisquilla de Motril.

En el **16º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets** los concursantes fueron a demostrar lo difícil que es abrir correctamente una ostra. Sin romper la concha, con limpieza, rapidez y mucha maña, los 8 participantes abrieron 30 ostras en el menor tiempo posible. Luis Flavio Amor de Ostras Sorlut en el Mercado de San Miguel (Madrid) consiguió llevarse el premio a casa completando el desafío en tan solo 3 minutos y 31 segundos.

Y para acompañarlas nada mejor que una cervecita fresca. En el **10º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia** los mejores bartenders de España tuvieron que tirar correctamente una caña y servir un botellín ante la atenta mirada del jurado. Carlos Gutiérrez del restaurante Sueños y Tapas (Alcorcón, Madrid) fue elegido el campeón y recibió un premio en metálico y el reconocimiento del sector.

En el espectacular escenario de pizza dieron comienzo las categorías Clásica, Pala, Taglio, Napolitana y sin Gluten del **3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cerveza 1906 Red Vintage**. Los concursantes presentaron todas sus recetas y se conocerán a los ganadores el jueves.

Finalmente, Alberto García, director general, y Víctor Fernández, enólogo en San Román Vilelados y Bodegas, fueron los encargados de impartir la exclusiva **cata 80 aniversario Mariano García - Mauro** en la que los invitados pudieron degustar los vinos Baynos Blanco de Yura (DOCa Rioja), Baynos (DOCa Rioja), Garmón (DO Ribera del Duero), Valleyo (DO Bierzo), Mauro Godello (VT Castilla y León), Mauro VS (VT Castilla y León), San Román (DO Toro) y Terreus (VT Castilla y León).

Mañana volveremos con muchas más actividades y novedades que sorprenderán a todos los visitantes profesionales. ¡Les esperamos!

Del 22 al 25 de abril 2024 en Ifema Madrid



* Para entrar al Salón Gourmets será imprescindible presentar en los accesos documento oficial (DNI, pasaporte, ...) que acredite la identidad del visitante. Reservado el derecho de admisión. Las acreditaciones / invitaciones son personales e intransferibles.

Resumen día 1 37º Salón Gourmets



5 pabellones en el 37º Salón Gourmets



Organiza y Medio Corporativo



Patrocinadores Principales



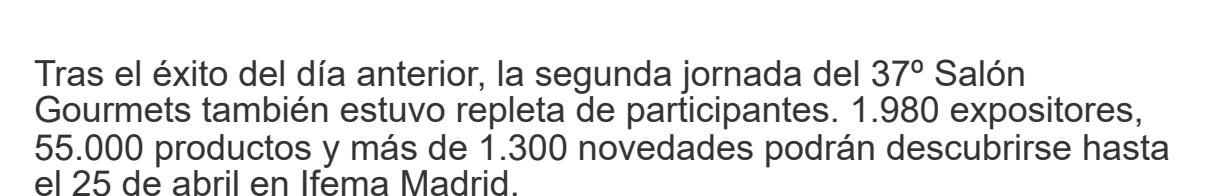
Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



Cervezas, ostras y muchas sorpresas más.

Tras el éxito del día anterior, la segunda jornada del 37º Salón Gourmets también estuvo repleta de participantes. 1.980 expositores, 55.000 productos y más de 1.300 novedades podrán descubrirse hasta el 25 de abril en Ifema Madrid.

En el pabellón de **Andalucía**, Región Invitada, y en el colorido **stand del Reino de Marruecos**, País de Honor, todo estaba listo para dar comienzo al segundo día de la 37ª edición.

En el escenario de Gastronomía Solidaria, el chef Rubén Fenollar mostró la versatilidad de productos como la Mortadella Bologna IGP, el Zampone y el Cotechino Modena IGP y los Salaminì italiani alla Cacciatora DOP gracias al proyecto **'Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality - Choose PDO and PGI Deli meats from Europe'**.

También se celebró el Día de Canarias: **Un viaje por las Islas Canarias**, donde hubo presentaciones y demostraciones culinarias con el golfo, la lubina atlántica o los vinos volcánicos como protagonistas. Coincidió con la celebración del **Día de Granada: Provincia Gastronómica y Despensa de Excelencia de Andalucía**, en la que los visitantes profesionales pudieron conocer más sobre la marca de calidad Sabor Granada y productos como los piononos de Santa Fe, el vermut, frutas tropicales como mangos, aguacates, chirimoyas, verduras y productos del Mar de Alborán.

Uno de los espectáculos más interesantes del Salón Gourmets fue el **5º Concurso Nacional de Corte de Carne con Cuchillo El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**, en el que Javier Olmedo Morales, chef del restaurante Zoo de Madrid, se alzó con el trofeo tras cortar un gran solomillo de ternero y preparar un delicioso tartar de ternera.

La gran final del **XChef Challenge de 1906 Beer** reunió a los chefs más prometedores del país, quienes prepararon recetas respetuosas con el medio ambiente. Miguel Molina Megías, de Molino del Puente en Dúrcal, Granada, se alzó con el campeonato con una receta elaborada con tendones de vaca pájuna en ajopollo de pistacho verde y gambas de Motril.

En el **16º Campeonato Español de Apertura de Ostras Sorlut / Grupo Gourmets**, los participantes demostraron una vez más la dificultad de abrir una ostra correctamente. Sin romper la concha, con limpieza, rapidez y gran destreza, los 8 participantes abrieron 30 ostras en el menor tiempo posible. Luis Flavio Amor, de Ostras Sorlut en el Mercado de San Miguel (Madrid), se alzó con el premio al completar el reto en tan solo 3 minutos y 31 segundos.

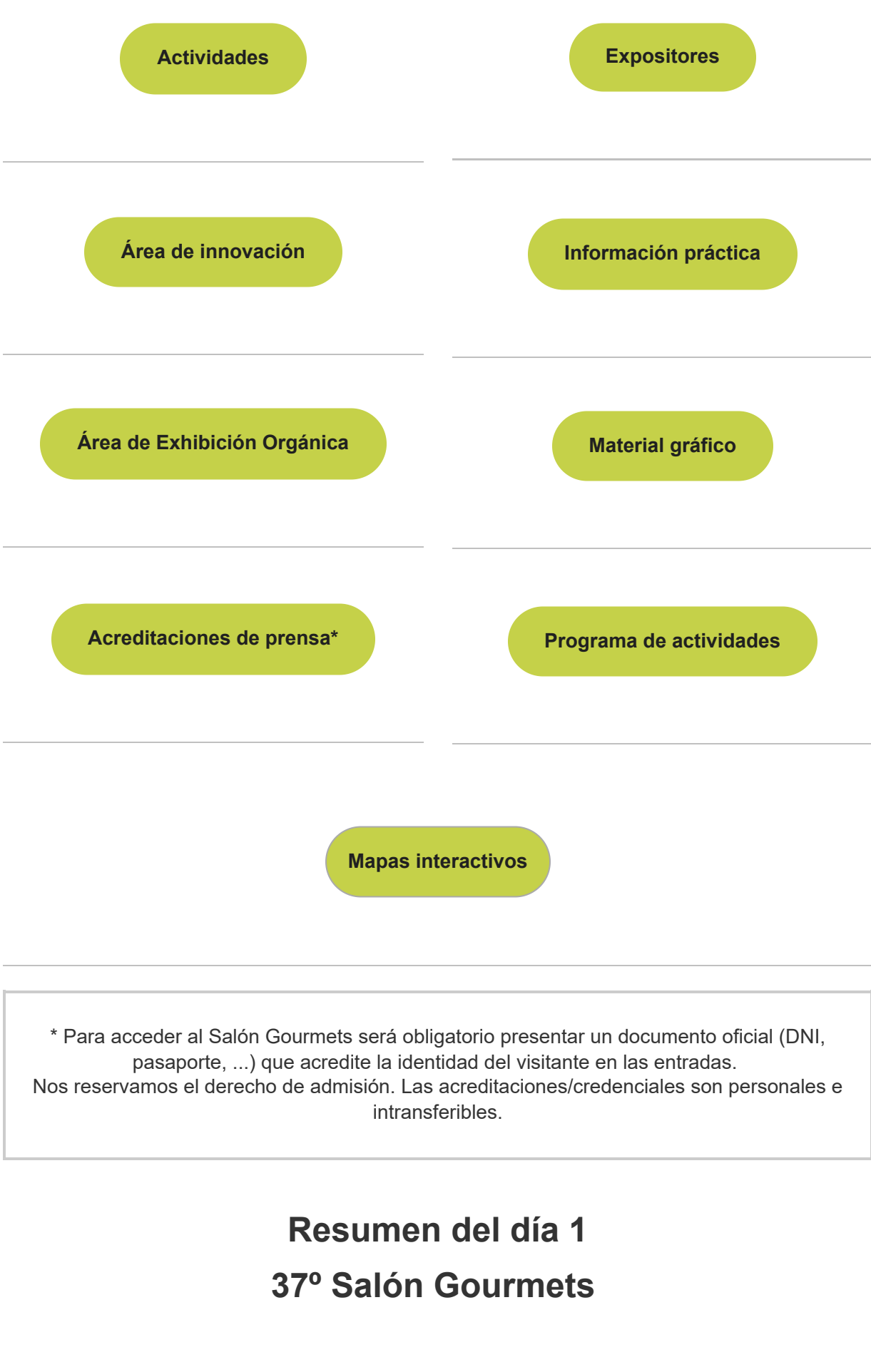
Y para acompañarlas, nada mejor que una cerveza bien fría. En el **10º Campeonato de Servicio de Cerveza Estrella Galicia**, los mejores bartenders de España tuvieron que servir correctamente una cerveza y una botella bajo la atenta mirada del jurado. Carlos Gutiérrez, del restaurante Sueños y Tapas (Alcorcón, Madrid), fue elegido campeón y recibió un premio en metálico y el reconocimiento del sector.

En el espectacular escenario de la pizza, dieron comienzo las categorías Clásica, Pala, Taglio, Napolitana y Sin Gluten del **III Campeonato Español de Piza Gourmet patrocinado por 1906 Red Vintage Beer**. Los concursantes presentaron todas sus recetas y los ganadores se conocerán el jueves.

Finalmente, Alberto García, director general y Víctor Fernández, enólogo de San Román Vilelados y Bodegas, fueron los encargados de impartir la exclusiva **cata 80 Aniversario Mariano García, Cata Mauro / Salón Gourmets** en la que los invitados pudieron degustar los vinos Baynos Blanco de Yura (DOCa Rioja), Baynos (DOCa Rioja), Garmón (DO Ribera del Duero), Valleyo (DO Bierzo), Mauro Godello (VT Castilla y León), Mauro VS (VT Castilla y León), San Román (DO Toro) y Terreus (VT Castilla y León).

Mañana volveremos con muchas más actividades y novedades que sorprenderán a todos los visitantes profesionales. ¡Os esperamos!

Del 22 al 25 de abril de 2024 Ifema Madrid



* Para acceder al Salón Gourmets será obligatorio presentar un documento oficial (DNI, pasaporte, ...) que acredite la identidad del visitante en las entradas. Nos reservamos el derecho de admisión. Las acreditaciones/credenciales son personales e intransferibles.

Resumen del día 1 37º Salón Gourmets



5 pabellones en el 37º Salón Gourmet



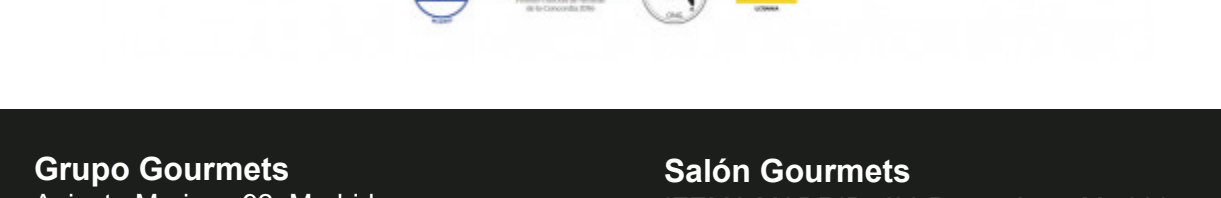
Organizador y socio de medios



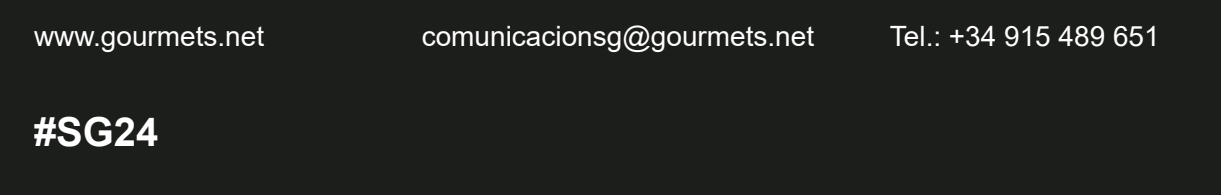
Patrocinadores principales



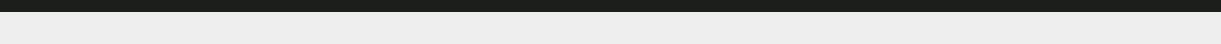
Copatrocinadores



Colaboradores



SG coopera con



Grupo Gourmets
Anillo Marín 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, Av. Partenón 5, Madrid
22 al 25 de abril, 2024

www.gourmets.net comunicacion@gourmets.net Tel.: +34 915 489 651

#SG24

