38 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 7 - 10 abril 2025

La Rioja
#productoriojano

De pinchos por el Salón Gourmets

Grupo Gourmets y el Gobierno de la Rioja invitan a sus visitantes a disfrutar de la cultura del pincho en el 3er Master Pinchos Gourmets #productoriojano.

Que La Rioja es sinónimo de pinchos es un hecho. Si alguien te habla de la calle logroñesa Laurel rápidamente piensas en tapeo y un buen Rioja para acompañar. **En La Rioja los pinchos son una tradición**, cada bar tiene los suyos y quedar con amigos a dar una vuelta y comer sus especialidades es un rito. Los hay clásicos como las patatas bravas del Jubera o las setas del Cid. Los hay con nombres curiosos como los matrimonios del blanco y negro o las zapatillas y los valentinos en forma de corazón del Villarrica o los Tío Agua. Y los hay con truco para no mancharse, como el del Ángel, tres champiñones montados sobre una rodaja de pan, coronados con una gamba en su parte superior, todo ello bañado por una salsa de ajo cuya receta se mantiene en secreto desde su creación hace más de medio siglo. ¿la técnica? sacar el palillo por debajo del pan.

Pero no todo se queda en Logroño, Calahorra o la zona de la Herradura en Haro –desde la calle Santo Tomás hasta San Martín donde probar los pepitos de ternera, unas zapatillas o un pimiento relleno- ofrecen una gran variedad de bares en los que disfrutar de esta cocina en miniatura.

Escaparate de la gastronomía nacional e internacional

Salón Gourmets como Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más exclusiva de Europa acerca esta cultura del pincho a todos sus visitantes a través del 3er Master Pinchos Gourmets #productoriojano. Junto con el Gobierno de La Rioja organizan este campeonato que pone en valor el producto y la forma de hacer las cosas "a la riojana".

8 participantes tendrán que elaborar sus creaciones utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP riojanas (DOP Peras de Rincón de Soto, DOP Queso Camerano, DOP Aceite de La Rioja, DOP Nuez de Pedroso, DOP Alubia de Anguiano, IGP Chorizo Rojano, IGP Pimiento Riojano e IGP Coliflor de Calahorra) y las marcas de garantía, como el Champiñón o Seta de La Rioja y las Verduras de La Rioja: borraja, cardo, alcachofa, espárrago y acelga.

El jurado valorará aspectos como la cantidad de ingredientes riojanos que se han utilizado en su elaboración, la técnica, la originalidad y por supuesto el sabor. El mejor pincho obtendrá un premio de 1.500 euros, el segundo clasificado 700 euros y el tercero 500 euros. Se dará también un premio especial para el pincho mejor maridado con vinos de la DOCa de 500 €.

¿Tendrá que utilizar el Jurado alguna técnica para no mancharse al probar las creaciones de los concursantes? El miércoles 9 de abril de 10:30 a 14:00 en el escenario Auditorio Gourmets (pabellón 8) saldremos de dudas.

Del 7 al 10 de abril 2025 en Ifema Madrid

Organiza y Medio Corporativo

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Pinchos at Salon Gourmets

Grupo Gourmets and the Government of La Rioja invite visitors to enjoy the culture of pinchos at the 3rd Master Pinchos Gourmets #productoriojano.

That La Rioja is synonymous with pinchos is a fact. If someone talks to you about Laurel street you quickly think of tapas and a good Rioja to taste with them. **In La Rioja pinchos are a tradition**, each bar has its own and meeting up with friends to go for a walk and eat their specialities is a ritual. There are classics such as patatas bravas del Jubera or mushrooms from El Cid. There are some with curious names such as the blanco y negro marriages or the heart-shaped slippers and valentines at Villarrica or the Tío Agua. And there are those with a trick to avoid getting dirty, such as the Ángel, three mushrooms mounted on a slice of bread, crowned with a prawn on top, all bathed in a garlic sauce whose recipe has been kept secret since its creation more than half a century ago.

But not everything stays in Logroño, Calahorra or the Herradura area in Haro - from street Santo Tomás to San Martín where you can try the veal pepitos, some zapatillas or a stuffed peppers - offer a wide variety of bars where you can enjoy this miniature cuisine.

Showcase for national and international gastronomy

Salon Gourmets, as a Europe's most exclusive Fine Food and Beverages Fair brings the pincho culture to all its visitors through the 3rd Master Pinchos Gourmets #productoriojano. Together with the Government of La Rioja, they are organising this championship which highlights the value of the product and the 'Rioja-style' way of doing things.

8 participants will have to elaborate their creations using at least one of the ingredients belonging to the PDO or PGI of La Rioja (PDO Rincón de Soto Pears, PDO Camerano Cheese, PDO La Rioja Oil, PDO Pedroso Nut, PDO Anguiano Beans, PGI Chorizo Riojano, PGI Rioja Pepper and PGI Calahorra Cauliflower) and the guarantee brands, such as La Rioja Mushroom and La Rioja Vegetables: borage, cardoon, artichoke, asparagus and chard.

The Jury will evaluate aspects such as the quantity of Rioja ingredients used in the preparation, technique, originality and, of course, flavour. The best pincho will receive a prize of 1,500 euros, the runner-up 700 euros and the third place winner 500 euros. There will also be a special prize for the pincho best paired with DO Rioja wines produced in the Autonomous Community. The winner of this category will receive the sum of 500 euros.

Will the Jury have to use any technique to avoid staining themselves when tasting the contestants creations? We will find out on Wednesday 9 April from 10:30 to 14:00 on the Gourmets Auditorium stage (hall 8).

From 7 to 10 de April 2025 at Ifema Madrid

Organizer & Media Partner

Main Sponsors

Co-Sponsors

Collaborators

SG Cooperates with

Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, Av. Partenón 5, Madrid
7 al 10 de abril, 2025

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

#SG25