

# 38 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 7 – 10 abril 2025

EN LA OLA



#SG25



## Gazpachuelo y Steak Tartar en el 38º Salón Gourmets

La versatilidad de un plato icónico de la gastronomía malagueña y el espectáculo gastronómico del arte de la cisoría serán los protagonistas el martes 8 de abril en los escenarios de los pabellones 6 y 7 de Ifema Madrid.

El Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga se estrena en la **Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa**. El martes 8 de abril el escenario Plato Gourmets ubicado en el pabellón 7 acogerá este campeonato que busca la receta más creativa de este plato icónico de la cocina malagueña.

Plato típico de pescadores a base de aceite de oliva y yema de huevo, batido como una mayonesa, y diluido en caldo de pescado al que se le añade ajo y vinagre o bien unas gotitas de limón o naranja amarga. Patatas, pescado blanco, arroz, clara de huevo cocida o montada, son algunos de los ingredientes que se han ido añadiendo con el tiempo a este plato de origen humilde.

Los 6 concursantes que se enfrenten a este reto tendrán 30 minutos para elaborar 6 platos iguales, la elección de ingredientes será libre pero todas las elaboraciones tendrán que contar con el caldo de pescado y la mayonesa como base principal. Una vez finalizado, cada participante participará en su plato explicando el proceso de elaboración, la inspiración detrás de la receta y las técnicas utilizadas. El Jurado de expertos puntuará, además de la explicación del plato, aspectos como la textura de la mayonesa, la creatividad, los ingredientes utilizados, el aroma y el sabor. El mejor gazpachuelo recibirá un premio de 2.000 €, el segundo 1.000 € y el tercero 500 €.

Sabor a Málaga cumple diez años en el Salón Gourmets y en esta ocasión, la marca promocional de la Diputación de Málaga acude con el mayor espacio expositivo de toda la década. Un total de 265 m2 que albergarán más de una treintena de productores locales, más de 500 referencias y un amplio programa de actividades, entre talleres, degustaciones, catas, presentaciones de producto y showcookings.

- **Campeonato de Gazpachuelos Gourmet de Sabor a Málaga**. Martes 8 de abril, 15:00 a 19:00 horas. Plato Gourmets (pabellón 7 de Ifema Madrid)

## 6º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

Ese mismo día, por la mañana y en el Escenario Gourmets del pabellón 6, los concursantes de este campeonato deberán despiezar un solomillo de vaca y elaborar un Steak Tartar en directo.

En la primera fase dispondrán de 25 minutos para demostrar su destreza a la hora de cortar el solomillo. En este caso el Jurado tendrá en cuenta el corte limpio de las piezas, la técnica o la destreza y rapidez del trabajo. Una vez tengan la carne preparada preparada la segunda fase, en la que durante 20 minutos deberán elaborar su mejor receta de Steak Tartar, del que se valorará la presentación, originalidad, sabor y aderezo. Los dos concursantes que obtengan mayor puntuación recibirán un premio de 1.000 € y 500 €, el resto de los participantes obtendrán 100 € y un juego de cuchillos aportados por El Encinar de Humienta.

- **6º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**. Martes 8 de abril, 10:30 a 13:00 horas. Escenario Gourmets (pabellón 6 de Ifema Madrid)

Del 7 al 10 de abril 2025

en Ifema Madrid

#SG25



## Gazpachuelo y tartar de ternera en el 38º Salón Gourmet.

La versatilidad de un plato emblemático de la gastronomía malagueña y el espectáculo gastronómico del arte de la cisoría serán los protagonistas el martes 8 de abril en los escenarios de los pabellones 6 y 7 de Ifema Madrid.

Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga Championship debuta en la **feria de gastronomía y bebidas más exclusiva de Europa**. El martes 8 de abril, el escenario Plateau Gourmets del pabellón 7 acogerá este campeonato en busca de la receta más creativa de este plato emblemático de la cocina malagueña.

Un plato típico de pescadores a base de aceite de oliva y yema de huevo batida como mayonesa y diluida en caldo de pescado al que se le añade ajo y vinagre, o unas gotas de limón o naranja amarga. Patatas, pescado blanco, arroz, claras de huevo cocidas o batidas son algunos de los ingredientes que se han ido incorporando con el tiempo a este humilde plato.

Los 6 concursantes que acepten este reto tendrán 30 minutos para preparar 6 platos iguales, con libre elección de ingredientes, pero todos deberán usar caldo de pescado y mayonesa como base principal. Una vez terminados, cada participante presentará su plato, explicando el proceso de preparación, la inspiración de la receta y las técnicas utilizadas. Además de la explicación del plato, el jurado de expertos valorará aspectos como la textura de la mayonesa, la creatividad, los ingredientes, el aroma y el sabor. El mejor gazpachuelo recibirá un premio de 2000 €, el segundo mejor de 1000 € y el tercero mejor de 500 €.

Sabor a Málaga celebra su décimo aniversario en el Salón Gourmets y, con motivo de esta celebración, la marca promocional de la Diputación Provincial de Málaga contará con el mayor espacio expositivo de toda la década. Un total de 265 m² acogerán a más de 30 productores locales, más de 500 referencias y un extenso programa de actividades, que incluye talleres, catas, presentaciones de productos y demostraciones culinarias.

- **Campeonato de Gazpachuelos Gourmet de Sabor a Málaga**. Martes 8 de abril, de 15:00 a 19:00 horas. Meseta de Gourmets (pabellón 7 de Ifema Madrid)

## VI Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

El mismo día, pero en el escenario Gourmets del pabellón 6, los concursantes de este campeonato tendrán que trocear un solomillo de ternera y preparar un tartar de ternera en vivo.

En la primera fase, dispondrán de 25 minutos para demostrar su destreza en el corte del solomillo. El jurado valorará la limpieza del corte, la técnica, la destreza y la rapidez. Una vez preparada la carne, comenzará la segunda fase, en la que, durante 20 minutos, los concursantes deberán preparar su mejor receta de tartar de ternera, que será juzgada por su presentación, originalidad, sabor y sazón. Los dos concursantes con mayor puntuación recibirán un premio de 1.000 € y 500 €, respectivamente; el resto de los participantes recibirá 100 € y un juego de cuchillos cortesía de El Encinar de Humienta.

- **VI Concurso Nacional Arte del Corte de Carne a Cuchillo El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**. Martes 8 de abril, de 10:30 a 13:00 horas. Escenario Gourmets (pabellón 6 de Ifema Madrid).

Del 7 al 10 de abril de 2025

en Ifema Madrid

#SG25



Grupo Gourmets  
Aniceto Marinas 92, Madrid

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

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

#SG25

@ x f y in