

Ha concluido la tercera jornada del [XXIX Salón de Gourmets \(SG\)](#) y tan solo queda un día para que los últimos rezagados se acerquen a conocer los 30.000 productos expuestos y las 1.100 novedades expuestas.

A primera hora, como todos los días y hasta el jueves que se elijan a los ganadores, se han expuesto los quesos participantes en el **VI Campeonato de los Mejores Quesos de España, GourmetQuesos 2015**. En este espacio tan afamado, ubicado en el [XVI Taller de los Sentidos Gourmets \(TSG\)](#), se pueden encontrar más de 386 variedades artesanas, el paraíso de los amantes del queso.

Además, en el XVI TSG, que es el único espacio abierto al público está causando auténtico furor la nueva zona de participación Food Trucks Area en la que una docena de camiones y furgonetas vintage sirven productos gourmets, eso sí, sobre ruedas. La nota de color la pone el VII Túnel de Frutas y Verduras / Gold Gourmet en la que su propietario, Luis Paheco, cuyo establecimiento ha ganado en la categoría Mejor Tienda en los **IV Premios Revista Club de Gourmets**, enseña por las mañanas a los niños los beneficios de la fruta, ofrece degustaciones de sus productos y zumos de frutas con las combinaciones más sorprendentes.

En el XV Rincón del Pan / Pacfren se pueden encontrar hogazas con los sabores y mezclas más singulares y en los Aceites de Oliva de España se exponen más de 300 AOVES, una confluencia única, ya que es la primera vez que se reúnen tantos aceites en un mismo espacio.

Los nuevos participantes como Industrias Cárnicas Tello convidan a desayunos camperos, degustaciones y mesas redondas para acercar al público la carne de cerdo de capa blanca y Bimi ofrece uno de los grandes desconocidos, la esencia del brócoli. Se trata de una novedosa hortaliza que nace de la unión natural entre el brócoli y la col china, que sorprende a todo el que la prueba por su ternura, sabor y presentación.

Por último, no hay que olvidarse del XV Rincón del Vino / Club de Vinos Gourmets, la III ECA donde se pueden encontrar una decena de cervezas artesanas, las 27 bodegas que hay en el nuevo espacio La Vie en Rose, la cocina de Ecuador y los excelentes chocolates de Abadía de Jábaga.

Además, a primera hora ha comenzado la segunda ronda de uno de los campeonatos más populares, **GourmeTapa / Estrella Galicia - III Campeonato de España de Tapas para Gourmets** al que se han presentado 27 participantes procedentes de toda España. Dentro del Salón de Gourmets, cuyo acceso está restringido exclusivamente a profesionales, y en uno de los espacios con más solera y que más visitas recibe el **XX Túnel del Vino / MAGRAMA** donde hay 270 vinos de las mejores bodegas nacionales, ha habido catas de Bodegas Ysios, Vilarnau, de vinos dulces y algunos privilegiados han podido iniciarse en la cata de los vinos blancos.

El colaborador de la revista pionera de la gastronomía española Club de Gourmets, **Serafín Quero**, ha presentado su libro 'El champagne: Historia, personajes y anécdotas'. Y otro de los mayores espectáculos ha sido el **ronqueo de atún en Serpeska** en el que se ha despiezado un atún de más de 200 kg.

También se han entregado los **XXX Premios Guía de Vinos Gourmets 2015** y ya conocemos al mejor abridor de otras de España que ha competido contra 9 aspirantes al título en el **VIII Campeonato de España de abridores de Ostras - Écailleurs / Daniel Sorlut**.

Ha continuación les detallamos los ganadores de los concursos:

1

GourmeTapa /
Estrella Galicia - III
Campeonato de
España de Tapas para
Gourmets:
Javier Chozas con
'Cuajada de huevo y
patata con crujiente
de cebolla y Red
Vintage'

VIII Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Daniel Sorlut:
Jessica Marín de Serpeska en 3 minutos y 22 segundos

XXX Premios Guía de
Vinos Gourmets 2015

Ronqueo de atún en
Serpeska (215 k)

Sala de Prensa pabellón 8. Número de stand 8F02:

Raquel Castellanos 651 698 450
Paloma Menéndez-Ondina 659 182 818
Mayte Díez 670 325 139
Reyes López 659 944 790