



Una década de ostras

La ostra, un bivalvo con fama de afrodisíaco, que a lo largo de los siglos ha recibido diferentes apodos como la 'trufa del mar', 'perla de los mariscos' o 'golosina de las viudas', es la protagonista de uno de los concursos más singulares del Salón de Gourmets, el [Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut](#), que acaba de abrir las [inscripciones](#) para aquellos que quieran competir en su décima edición.

Un cuchillo, un trapo, una tabla y mucha destreza es lo único que emplean los finalistas para enfrentarse a la fuerza de este molusco que es capaz de cerrar sus valvas en menos de 100 milisegundos.

En el mínimo tiempo posible los participantes deberán abrir 30 ostras con la mayor limpieza, técnica y presentarlas completamente despegadas, sin restos de nácar, ni lascas en la concha. Estos serán algunos de los criterios que el jurado valorará a la hora de otorgar el título de Mejor Abridor de Ostras de España que, además de su premio en metálico (600 euros) y diploma, representará a España en el Campeonato Mundial que se celebra anualmente en Galway (Irlanda).

Y ¿por qué congrega a tanto público? La respuesta radica en que los asistentes podrán degustar esta pequeña exquisitez al natural y a la hora del aperitivo, el mejor momento para apreciar los diferentes matices marinos, su potente sabor y cuerpo carnoso.

El Campeonato, al que ya pueden apuntarse y se celebrará el 26 de abril en el Escenario Gourmets (pabellón 6) de 11:00 a 13:00 horas, cumplirá una década demostrando porqué es uno de los manjares más apreciados de los mares.



Descargar nota de prensa	Descargar material gráfico	Acreditaciones prensa
Inscripciones	Descargar ficha técnica	Programa de actividades

Organiza / Medio corporativo:



Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:



SG coopera con:

