



Condimentos y encurtidos.

Especias y vinagres

Los sabores que nos proporcionan los alimentos, con frecuencia no son suficientemente variados como para no llegar a cansarnos, pero hay una serie de productos que viene a solucionar este problema, aportando sabores y aromas, que son capaces de transformar el dintel de aceptación, y por supuesto aumentarlo, de nuestras especialidades culinarias.

Hay muchos condimentos y muy variados, algunos se preparan mezclando el sabor aportado por distintas hierbas aromáticas, raíces, semillas o frutos y otros son de obtención directa, como el pimentón, que es el condimento que España regaló al mundo, cuando supo extraerlo de un fruto tan sabroso como el pimiento. Dulce o picante es capaz de dar carácter a un embutido, como la sobrasada o el chorizo o de aportar el sabor necesario a muchos platos.

Los encurtidos son la consecuencia de colocar, en las condiciones oportunas, a diferentes hortalizas, siempre en vinagre para que se produzca un intercambio de sabores que enriquecen al producto final. Pepinillos, cebollitas, alcaparras y otras muchas preparaciones son un recurso interesante de la industria para la cocina.

En la historia de la humanidad han jugado un papel importante las especias. Fueron motivo de descubrir nuevas tierras, entre ellas América, y causa del nacimiento de grandes vías de comunicación entre oriente y occidente a través de la Ruta de las Especias. Hay una gran diversidad y cada una tiene una importante función en nuestra alimentación.

El vinagre tiene una personalidad especial. Siempre gozó de alta consideración. Los mejores vinagres se obtienen de grandes vinos como los de Jerez, aunque también los hay que parten directamente del mosto, como el "aceto balsámico", el vinagre de Módena, que nació a partir de una variedad de uva, la treviano de Spagna, que le da unas características especiales y muy bien valoradas en todo el mundo.

Según Mercasa las ventas de especias, salsas y condimentos se elevó a 156,1 millones de €. El sector ha estado tradicionalmente compuesto por un gran

número de pequeños y medianos productores, aunque en los últimos años la modernización y concentración de empresas, ha sido notable y además se han incorporado a este mercado sectores próximos como el de frutos secos, las conservas o los aceites.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

