



31

Sólo profesionales / Only professionals

SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

24, 25, 26 y 27 ABRIL 2017

→ IFEMA / RECINTO FERIA JUAN CARLOS I / MADRID EXHIBITION CENTER
International Fine Food and Beverages Fair



www.salondegourmets.com

La mejor tapa es un jurel en escabeche

Daniel López del restaurante O Camiño do Inglés en Ferrol (A Coruña) ha sido el ganador del 5 GourmeTapa /Estrella Galicia, Campeonato de España de Tapas para Gourmets con su receta Xurelo, escabeche, boniato.

“Me inspiré en la cocina tradicional, un escabeche de jurel de toda la vida, parte del recetario gallego, lo único que intenté fue encajarlo con la cerveza Estrella Galicia. Me ha sorprendido ganar porque era demasiado sencillo el plato y viendo la competencia el mío me parecía demasiado simple. Así que estoy muy contento” explica el ganador que se ha mostrado muy emocionado y ha compartido el premio con su equipo.

El segundo premio ha sido para Álvaro Vicente del restaurante Magna Garden (Murcia) con la tapa Tacho 2.

Carlos E. López Terrón de Boque Bar Bistro (Granada) ha ganado el premio especial a la mejor tapa cocinada con cerveza con Gyoza de manitas de cerdo rellena de vieira cítrica y dashi de cerveza 1906 Reserva.

Finalmente el premio especial a la mejor tapa sin gluten ha sido para Magnum de foie-gras, mirabel do rosal, chocolate 70% y almendras caramelizadas al curry elaborada por Iván Méndez de A Taberna do Pepiño de Allariz (Ourense).

El ganador ha recibido 2.000 €, trofeo y diploma, el subcampeón 1.000 € y diploma, el premio especial a la mejor tapa cocinada con cerveza, recompensada con 1.000 € y el peso de Carlos E. López Terrón en cerveza, y el premio especial a la mejor tapa sin gluten ha constado de 1.000 € y el peso de Iván Méndez en cerveza sin gluten.

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net / 651 698 443

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

