



En el ecuador del Salón de Gourmets

Pasado el ecuador del 31 Salón de Gourmets conocemos nuevos ganadores de concursos como Francisco de Gregorio, Chef del Virrey Palafox de Burgo de Osma, que ha elaborado El Mejor Torrezno del Mundo 2017. Categoría Innovación, su receta Taco de torrezno trufado del Virrey.

Nabil Rezzouki de Ostras Sorlut (Mercado de San Miguel) se ha alzado con el título que le acredita como mejor abridor de España en el [10 Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut](#) y representará al país en el Campeonato Mundial de Abridores de Ostras que se celebra anualmente en Galway (Irlanda).

Xurelo, escabeche, boniato del gallego Daniel López es la mejor tapa de España. El concursante del restaurante O Camiño do Inglés (Ferrol - A Coruña) se ha presentado en el [5 GourmeTapa / Estrella Galicia, Campeonato de España de Tapas para Gourmets](#) con una receta tradicional que ha conquistado el paladar de los miembros del jurado. "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", ha confesado el campeón.

Alberto Montes Pereira, del restaurante Atrio (Cáceres) ha vencido con su Espiral primaveral al AOVE en el [14 Premio Internacional de Cocina con AOVE "Jaén, Paraíso Interior"](#) una de las actividades más novedosas, ya que es la primera vez que se celebra en el Salón de Gourmets, una edición a la que se han presentado el doble de candidatos que en la pasada. Además, es el concurso de cocina con la mayor dotación económica de España, el primer premio 8.000 euros, el segundo premio de 3.000 euros y el tercer premio 1.000 euros.

Simultáneamente, los mayores expertos en vinos han tenido que superar las pruebas del [23 Campeonato de España de Sumilleres / Tierra de Sabor](#). Mañana se desvelarán los finalistas que competirán a las 10:00 horas en el Escenario Gourmets (6H26).

El último día del 31 Salón de Gourmets también se entregarán los premios a los mejores productos presentados en la 24 Exposición de Nuevos Productos en las categorías de Presentación, Innovación y Versatilidad. Entre las más de 1.300 novedades [han sido seleccionados 9 finalistas](#).

También se entregarán los premios a los mejores quesos de España, que han competido en el [8 GourmetQuesos / Integra2, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2017](#).

Hasta las 17:00 horas que cierre sus puertas la 31 edición se sucederán las catas del [22 Túnel del Vino / MAPAMA](#), showcookings como el de [Ecuador](#), degustaciones como las de quesos de Suiza y todos los expositores podrán donar sus productos a la ONG Banco de Alimentos iLes esperamos!



10 Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut



14 Premio Internacional de Cocina con AOVE " Jaén, Paraíso Interior"



5 GourmeTapa / Estrella Galicia, Campeonato de España de Tapas para Gourmets.



22 Túnel del Vino / MAPAMA

Las acreditaciones de los medios de comunicación se expedirán, exclusivamente, en la Sala de Prensa ubicada en el pabellón 2 - Portón 2C (acceso a los pabellones para expositores / Puerta Sur). Además, les comunicamos que la línea 8 de Metro de Madrid que lleva a IFEMA ha reanudado su funcionamiento.

Nota de prensa

Catálogo expositores

Ficha técnica

Programa actividades