



32 SALÓN de **GOURMETS**

7,8,9 & 10 MAYO 2018



El MAPAMA apuesta por los productos autóctonos en el Salón de Gourmets

El [Ministerio Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente \(MAPAMA\)](#) será el promotor de tres de las zonas temáticas más esperadas, el 23 Túnel del Vino, el primer Túnel del Aceite, un espacio dedicado al pescado, y también del novedoso Concurso de Recetas de Cocina 100% Raza Autóctona.

En el **23 Túnel del Vino** (pabellón 4 / 4G02) se podrán catar los mejores monovarietales del país, 355 vinos procedentes de 279 bodegas, seleccionados por los técnicos del MAPAMA y el Comité de Cata de la Guía de Vinos Gourmets del Grupo Gourmets.

Las 23 variedades de uva que se podrán encontrar son albariño, cabernet-sauvignon, chardonnay, godello, garnacha blanca, garnacha tinta, graciano, malvasía, mazuelo, mencia, merlot, monastrell, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, palomino fino, pedro ximénez, pinot noir, prieto picudo, syrah, tempranillo, verdejo, viura y xarel·lo.

Los más de 30.000 profesionales que se espera que visiten esta larga galería, recibirán la ayuda de los profesionales que atienden el espacio y que explican la influencia que el suelo o el clima imprimen en una misma variedad, las técnicas que emplean las bodega o las características de cada vino.

En el primer **Túnel del Aceite - Un recorrido por los AOVES de España** (stand 4J02), que se encuentra en la conexión de los pabellones 2 y 4 (junto al Túnel del Vino), se podrán descubrir todas las Denominaciones de Origen de Aceite de Oliva Virgen Extra y sus variedades. Los asistentes apreciarán los aromas, las singularidades y conocerán el origen, trazabilidad y áreas de difusión de los AOVES expuestos, entre los que destacan algunos ecológicos.

Con el **Espacio del Pescado del MAPAMA** y con el apoyo de la Secretaría General de Pesca (stand 4H18), bajo el lema "Conoce nuestra pesca, competitiva y sostenible", pretenden fomentar su consumo y crear hábitos saludables incluyendo estos productos en la dieta cotidiana. El pescado es uno de los pilares fundamentales de la Dieta Mediterránea gracias a sus excelentes propiedades nutricionales, ya que aportan proteínas, vitaminas, minerales y Omega 3. En este área los profesionales podrán conocer la pesca y acuicultura española, así como sus productos de calidad y las denominaciones de origen protegida.

Finalmente, organizan el **Concurso de Recetas de Cocina 100% Raza Autóctona** que tendrá lugar el jueves, 10 de mayo, a las 13:30 horas, en el Auditorio Gourmets (Pabellón 8 / 8G50), donde los 4 finalistas deberán elaborar una Tapa o Plato Principal con cualquier producto procedente de animales de raza autóctona como ingrediente principal.

El jurado presidido por Leonor Algarra, Subdirectora General Adjunta de Medios de Producción Ganaderos del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), estará integrado por Montserrat Castellanos, jefa de área técnica del MAPAMA, Quique Cerro, jefe de cocina del Restaurante-Bodega Iniesta y delegado de Euro-toques en Albacete, Enrique Perez, jefe de cocina del restaurante "El Doncel" y Rosa Díaz, técnico de restauración de Paradores, valorarán la presentación, composición, sabor y textura de las recetas presentadas para elegir al ganador.

Expositores

Ficha técnica

Acreditaciones

Material gráfico

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
GOURMETS

Patrocinador principal:



CERVEZA OFICIAL



AGUA OFICIAL

Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:



SG coopera con:

