



33

8—11
Abril / April
2019

El arte de la cisoría

Por primera vez en el Salón Gourmets Grupo Norteños y Grupo Gourmets se unen para convocar el [1 Campeonato Nacional del Arte de la Cisoría](#) que se celebrará el lunes 8 de abril a las 11:00 horas en el Aula Gourmets (pabellón 10).

En el concurso participarán 6 cocineros, divididos en dos tandas de tres, a los que se le asignará un solomillo de vaca para despiezar en menos de 27 minutos. El jurado valorará el corte limpio de la pieza, la técnica de cada concursante, así como su rapidez, habilidad, destreza, limpieza y orden del área de trabajo.

Tras esta primera prueba deberán preparar una receta de steak tartar donde la presentación, originalidad y sabor serán los criterios a evaluar.

El ganador disfrutará de un juego de cuchillos, una noche de hotel y una comida o cena en el Restaurante Mugaritz (Errenteria, Gipuzkoa) del chef Andoni Luis Aduriz.

Grupo Norteños también llevará a cabo una mesa redonda bajo el título '[Las Edades de la Carne. Tres diferentes maduraciones de la carne con tres diferentes cortes](#)' dirigida por Aurelian Catalin Lupo -alias Cata- de La Taberna de Elia (Pozuelo).

Junto al resto de ponentes, el chef explicará las diferencias entre la ternera blanca, rosada, novillos, cebón, vaca, buey y resto de carnes que actualmente se pueden encontrar en el mercado como el black angus, retinta, la rubia gallega, charolés, limousin, wagyu y otras razas populares.

El objetivo es tratar los criterios comunes del sistema de alimentación del ganado vacuno, la producción de carne de ternera, la cría y engorde naturales de los animales que tienen su clara influencia en la calidad de la carne y generar un debate con el público asistente.

SALÓN
GOURMETS

FICHA TÉCNICA	PROGRAMA ACTIVIDADES	ACREDITACIÓN PRENSA
------------------	-------------------------	------------------------



¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

CONTACTO

915 489 651
Información SG
Medios de Comunicación

ORGANIZA / MEDIO CORPORATIVO



GRUPO
GOURMETS

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES



COPATROCINADORES



COLABORADORES



SG COOPERA CON

