



34

30 de Marzo
al 2 de Abril,
2020

¿Qué convierte una ostra común en una excepcional?

Ya está abierto el plazo de inscripción para el 13º Campeonato de España de Abridores de Ostras Écallieurs/Sorlut.

Esta singular competición es uno de los eventos que más público y medios atrae en el marco del Salón Gourmet que en 2020 celebra su 34ª edición. A pesar de la creciente demanda, no son muchos los profesionales que abran ostras, a mano por supuesto, capaces de cumplir con las exigencias y requisitos de este concurso.

Cada participante recibirá 36 ostras Sorlut de las cuales deberá descartar 6 y abrir las 30 restantes en el menor tiempo posible. Una tabla, un cuchillo propio previamente aprobado por el jurado y un guante de malla son todas las herramientas con las que cuentan los concursantes. Como si de la F1 se tratase, el campeón del año pasado, Yosouf Khay, del Mercado de San Miguel (Madrid), logró presentar su bandeja en 3 minutos y 5 segundos, 4 menos que el segundo clasificado.

Sin embargo, no es únicamente la velocidad el factor que prima pues el jurado valora además la técnica de apertura, la limpieza y organización del puesto de trabajo, la habilidad y destreza y la presentación en bandeja. Los fallos conllevan penalizaciones que van de 1 a 8 segundos, según la cantidad que se cometan: si la ostra contiene nácar o lascas en la concha, si se rompe total o parcialmente, si la vulva no se separa de la concha y, por último, una herida sangrante implica la descalificación inmediata. A la habilidad y templanza se suma la carga muscular en los brazos, pues para vencer la resistencia de una ostra es necesario ejercer un esfuerzo equivalente a más de 900 veces el peso del animal.

El nivel de exigencia del campeonato es directamente proporcional a la calidad de las ostras que abren. Desde 1930 la familia Sorlut se ha dedicado a la cría de ostras, desde entonces, combinando la tradición con los métodos de producción más modernos, han desarrollado cuatro tipos de este preciado bivalvo de sabores muy distintos y únicos. Como ellos mismos explican, los aromas, sabores y texturas de la ostra se forjan por varios factores: la naturaleza y calidad del plancton con que se alimenta, el "terruño" donde se desarrolla, la temperatura del agua y un sinfín de detalles que Sorlut maneja a conciencia para conseguir unas ostras sobresalientes.

Una vez abierto solo queda disfrutar de este exquisito manjar, absorbiendo todo su sabor de mar, que, además, es bajo en calorías y muy saludable pues contiene yodo, proteínas, minerales como hierro, zinc, selenio, fósforo, magnesio, vitamina B12 y ácidos grasos omega-3.

FICHA
TÉCNICA

MATERIAL
GRÁFICO

GOURMETS
TV



SALÓN GOURMETS

¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

CONTACTO

915 489 651
Información SG
Medios de Comunicación

ORGANIZA / MEDIO CORPORATIVO



CLUB DE
GOURMETS

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES



COPATROCINADORES



COLABORADORES



SG COOPERA CON

