

El Sal3n Gourmets (SG) es producto de calidad, su 3ltima edici3n reuni3 a m3s de 107.000 visitantes profesionales y 2.024 expositores que exhibieron m3s de 50.000 productos. Pero si hay algo que destaca para la pr3xima edici3n, es la cantidad de actividades convocadas durante los 4 d3as de celebraci3n -del 18 al 21 de octubre de 2021- en Ifema Madrid.

Con m3s de 1.000 actividades desarrolladas en 2019, SG contin3a ofreciendo un amplio programa en el que disfrutar de la versatilidad del producto con el Campeonato Nacional Arte de Cisoria / El Encinar de Humienta o el primer Burger Combat, Campeonato de Espa3a Hamburguesas / Lantmannen celebrado en Espa3a, la creatividad de una receta buscando el mejor cachopo o la destreza de los concursantes decantando un vino, abriendo una ostra o tirando una cerveza.



¿D3nde se abren las mejores ostras a mano?

Probablemente no queden demasiados lugares en el mundo en los que deleitarse con el arte de abrir una ostra con un cuchillo de hoja muy corta, sin tener que acudir al aparato de acero inoxidable, pero donde seguro se puede disfrutar y en directo es durante el [13º Campeonato de Espa3a de Abridores de Ostras Ecailleurs - Sorlut](#). Se trata de uno de lo m3s espectaculares del SG, los concursantes ataviados con sus guantes y su cuchillo tienen que abrir 30 ostras en el menor tiempo posible, eso s3, con destreza y limpieza, la presencia de n3car en la concha o la rotura de la ostra est3 penalizada.

El tradicional Concurso de Cortadores de Jam3n celebra su 27 edici3n reuniendo a los mejores cortadores que medir3n su habilidad a la hora de cortar una pieza de jam3n. El jurado de profesionales valorar3 aspectos como el grosor de la loncha, la presentaci3n del plato o la velocidad de corte de la pieza.

Un a3o menos tiene el [26 Campeonato de Sumilleres patrocinado por Tierra de Sabor](#) y el copatrocinio de Protos, los concursantes tendr3n que enfrentarse a dos eliminatorias con catas orales y escritas, test r3pidos y decantaci3n de un vino, entre otras pruebas. El ganador representar3 a Espa3a en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale).

[En Busca Del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana](#) celebra su 4ª edici3n poniendo en valor el producto asturiano. El Consejo Regulador IGP Ternera Asturiana convoca este concurso en el que los restaurantes inscritos reciben la visita, de forma an3nima, de los representantes del concurso para probar in situ su elaboraci3n. Doce son los elegidos para elaborar sus recetas durante el Sal3n Gourmets donde se juzgar3 tanto su empanado, como el relleno y su originalidad.

[→ Actividades](#)

¿Cu3l es el mejor queso de Espa3a?

El [Campeonato de los Mejores Quesos de Espa3a, GourmetQuesos](#), que este a3o celebra su 11ª edici3n se consolida como uno de los m3s importantes de Espa3a gracias a la cantidad de muestras presentadas, 772 en esta edici3n.

El [Escenario Show Cooking](#) ser3 el elegido para celebrar este campeonato en el que 60 jueces profesionales del sector premiar3n las 15 categor3as -escogiendo las 45 muestras m3s singulares, 3 por cada una de ellas- y proclamar3 al campe3n absoluto como Mejor Queso de Espa3a 2020.

Adem3s, durante los d3as de celebraci3n el escenario acoger3 los productos m3s innovadores expuestos en el Sal3n Gourmets con demostraciones en directo de la mano de cocineros y profesionales del sector.



Catas de variedades ancestrales

La [Cata Ch3teau de Beaucastel](#), dirigida por Thomas Perrin, 5ª generaci3n a cargo de la bodega contar3 con vinos del sur del Valle del R3dano en la que destacan Famille Perrin Gigondas 'La Gille 2017', Ch3teau de Beaucastel Cuv3e Hommage à Jacques Perrin Rouge 2016 o Ch3teau de Beaucastel Rouge 2000.

Familia Torres celebra su 150 aniversario con una cata amparada bajo el t3tulo ["Variedades ancestrales frente al cambio clim3tico"](#) dirigida por Miguel Torres que muestra el resultado de un proyecto de recuperaci3n de variedades enmarcado dentro del compromiso de lucha contra el cambio clim3tico. M3s de 50 variedades antiguas y 6 elegidas por su potencial enol3gico: Forcada 16 (DO Pened3s), Gonaus 18 o Grans Muralles 15 (DO Conca de Barber3) son algunas de las escogidas.

Las [Bodegas Montecillo](#) celebra su 150 aniversario con 7 joyas guiadas por la en3loga Mercedes Garc3a Rup3rez y el sumiller Custodio L3pez Zamarr3. Un recorrido por los grandes vinos de Rioja con un especial homenaje a su vocaci3n y autenticidad con el relanzamiento de su marca ic3nica: Vi3a Monty, que se podr3 degustar con Vi3a Monty Gran Reserva 1975, Vi3a Monty Graciano Reserva 2015 o Montecillo Gran Reserva Selecci3n Especial 150 Aniversario 2005.

#sal3ngourmets

Ficha t3cnica

Material gr3fico

Sala de prensa

¿Tiene alguna duda? ¡Preg3ntenos!

91 548 96 51

infosalon@gourmets.net

sgcomunicacion@gourmets.net

Organiza y medio corporativo / Organizer & media partner



SG
GOURMETS

Patrocinadores principales / Main sponsors



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera con / SG cooperates with

