

Ostras, sostenibilidad y emergentes en el Salón Gourmets



La segunda jornada del Salón Gourmets volvió a llenar los pabellones 4, 6 y 8 de visitantes profesionales y productos gourmet. Se celebraron cantidad de actividades, catas, show cookings y otros eventos entre los que destacó el Día de Canadá.

Además, se han dado a conocer los finalistas de los **Premios Salón Gourmets** que se entregarán el jueves.

En el **Premio a la Innovación** los tres elegidos son Roti de Cochinitillo de Cárnicas Tabladillo, Gina Guiltless Spirit de Not Another Spirits Company y Licor de Tabaco de La Vieja Licorería.

Los finalistas al **Premio a la Presentación** han sido Caja conmemorativa de la primera vuelta al mundo, con un amplio surtido de especialidades de La Despensa de Palacio, Tinto mediterráneo con 12 meses de crianza elaborado 100% de uva Monastrell de Bodegas Bocopa y Mejillones fritos en escabeche de Pescados Rubén.

En los **Premios a la Versatilidad** los finalistas han sido Chips de Cecina, Mantequilla de Leche Cruda de Cabra Florida El Bucarito de Quesos el Bucarito y el Allioli vegano, sin huevo, elaborado de forma artesana con ingredientes 100% naturales de Artesanos Gil.

En cuanto a los **Premios al Mejor Producto Ecológico**, novedad en esta edición, los finalistas han sido el Pisto ecológico "como en casa" de Cascajares, 1/8 lin bocattos-filetes de anchoa en aceite de oliva virgen extra/ecológico-edición limitada/sal rosa de Anchoas Codesa y el Limón Negro de La Abuela Carmen.

2 Campeonato Nacional Arte de Cisoria / El Encinar de Humienta

El 2º Campeonato Nacional de Cisoria / Encinar de Humienta puso en valor "el arte de cortar la carne", Ernesto Diomar y Khalid El Issadi, de los restaurantes madrileños Commodore y Terraza Felipe, respectivamente, compartieron el primer premio, demostraron ser los mejores a la hora de despiezar un solomillo de vaca. El tercer clasificado fue Rafael García Hernández del restaurante Lutin, en Cerceda (Madrid).

La limpieza del corte, la técnica o la velocidad fueron algunos de los aspectos que se tuvieron en cuenta durante la primera prueba del campeonato. En la segunda fase los participantes elaboraron un steak tartar donde se puntuó la presentación, la originalidad y por supuesto el sabor.

Desafío XChef by Cervezas 1906

Estrella Galicia celebró la final del primer DESAFÍO XCHEF by Cervezas 1906, con las propuestas gastronómicas de doce chefs de diferentes partes de España, armonizada con las variedades de Cervezas 1906.

El jurado compuesto por reconocidos chefs como Diego Guerrero, Pepe Vieira, Manu Domínguez y la periodista gastronómica Ana Marcos valoraron aspectos como la creatividad de la receta, la originalidad y la capacidad del chef para transmitir el valor gastronómico del plato en la aplicación de buenas prácticas de sostenibilidad e impacto positivo en su cocina.

13 Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Surlut

Elias Tang de Mercado San Martín, (Málaga) fue el ganador del 13 Campeonato de Abridores de Ostras Écailleurs Surlut, el segundo clasificado fue Yahya Jmaati del Mercado de San Miguel (Madrid) y Adrián Plazas de Mercat del Olivar Palma (Islas Baleares) en tercera posición.

Los concursantes tuvieron que abrir 30 ostras en el menor tiempo posible, donde el jurado puntuó, la técnica de apertura, la limpieza, la rapidez y la habilidad.

Cata Château de Beaucastel

Thomas Perrin, miembro de la 5ª generación a cargo de las bodegas Château de Beaucastel ha dirigido esta exclusiva cata de vinos del sur del Valle del Ródano, donde se disfrutó de las siguientes referencias entre otros; Famille Perrin Gigondas 'La Gille 2017', Château de Beaucastel Rouge 2007 o Château de Beaucastel Cuvée Hommage à Jacques Perrin Rouge 2000.

Día de Canadá

El Escenario Cesal Gastronomía Social se llenó de productos canadienses para celebrar el Día de Canadá dentro del Salón Gourmets. Durante toda la jornada se sucedieron presentaciones y show cookings con la carne Canadá Beef, como el que ofreció el chef Joaquín Felipe. Las vieiras y el bogabante estuvieron presentes en el show cooking de Charo Val y Julius Bienert. Para terminar la jornada, una demostración de coctelería a cargo de "Les Subversifs".

Dentro del Aula Gourmets hubo distintos show cookings como el ofrecido por el chef Juan Carlos Esteban, la Venta de Goyo, con alubias de Anguiano DOP. Por su parte el sumiller Faustino Muñoz, ofreció una ponencia "El agua en la restauración" y la presentación del libro "Aguas de España y el Mundo".

8 Mesas Redondas Gourmets - Cocineros emergentes y adelantados

Los cocineros emergentes y adelantados tuvieron su lugar en la Mesas Redondas Gourmets. La trazabilidad, el producto km.0 o el futuro de la cocina fueron los temas tratados por los ponentes asistentes: David Oliva (Back Tapas & Restaurant, Marbella, Málaga), Toño Rodríguez, (restaurante Quema, Zaragoza), Juanma Salgado (restaurante Dromo, Badajoz) Jesús Monedero (restaurante Palio, Ocaña, Toledo) José Antonio Sánchez (restaurante Villa Antonia, Els Vents (Sant Joan d'Alacant, Alicante) Lucía Freitas (restaurante A Tafona, A Coruña), Begoña Fraire (restaurante Étimo, Madrid), David López, (restaurante Local de Ensayo, Puente Tocinos, Murcia), Rebeca Barainca y Jorge Asenjo, (restaurante Galerna Jan Edan, San Sebastián, Guipúzcoa), María Martínez Galar, (restaurante Enekorri, Pamplona, Navarra) y Alejandro Serrano (restaurante Alejandro, Miranda de Ebro, Burgos).

#SG21

Ficha Técnica

Material Gráfico

Sala de Prensa

Acreditaciones Prensa

Espacio Seguro

¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

91 548 96 51

infosalon@gourmets.net

comunicacionsg@gourmets.net

Organiza y medio corporativo / Organizer & media partner

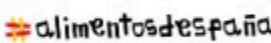


GRUPO
GOURMETS

Patrocinadores principales / Main sponsors



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators

