

De la hamburguesa Wellington a los hermanos Torres



La tercera jornada del Salón Gourmets ha tenido como protagonista el primer **Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmet**, patrocinado por Lantmännen Unibake, donde la hamburguesa Wellington de Vanessa San José de la Bistroteca (Madrid) ha ganado el combate.

Los semifinalistas han sido Fuensanta Hernández de Los Secretos de la Alacena Catering (Murcia) con Joya del Mar, cuyo ingrediente principal era la sepia e Ismael Company de The Black Turtle (Madrid), que se ha clasificado con una receta con un toque oriental en la que no faltaba la salsa tikka masala o el curry korma.

CATA TORRES

Mireia Torres, directora de Innovación y conocimiento de Familia Torres ha dirigido esta cata junto a Sergi Castro, sumiller de la Familia Torres. A través de seis vinos han recorrido sus proyectos I+D+i, centrados en la recuperación de variedades de uva ancestrales, variedades minoritarias o la identificación y caracterización de levaduras autóctonas de sus fincas más emblemáticas para dotar a los vinos de mayor personalidad. Los vinos catados han sido: Chardonnay 2018 (levaduras autóctonas), Chardonnay 2018 (levaduras comerciales), Forcada 2019, Moscatel Rosado 2019, Moneo Natural, Jean Leon PV-20 (Petit Verdot 2020).

REYNO DE NAVARRA

Navarra celebró su día dentro del Salón Gourmets. El escenario Cesal Gastronomía Social se llenó de productos de la tierra con dos catas, en las que se pudo disfrutar del queso Idiazábal, los vinos con Denominación de Origen Navarra, bajo el título “Garnacha en tres colores” de la mano de Pilar Rodríguez y el pacharán con Carlos Moreno. Además, el escenario acogió el XL aniversario de la DOP Queso Roncal y un especial homenaje al chef navarro Pedro Larumbe por su trayectoria profesional.

SUMILLERES SEMIFINAL

El 26 Campeonato de España de Sumilleres, Tierra de Sabor acogió la semifinal de este clásico del Salón Gourmets. Los participantes tuvieron que enfrentarse a un cuestionario y una cata escrita de vinos. Finalmente, los mejores pasarán a la final que se celebrará mañana en el Escenario Gourmets a las 10:30 horas. Al término de las pruebas los asistentes pudieron disfrutar de tres masterclass ofrecidas por Tierra de Sabor, Protos y Nespresso Professional.

AULA GOURMETS

El escenario situado en el pabellón 4 congregó multitud de actividades que comenzaron con las palabras del Presidente de Castilla - La Mancha, Emiliano García-Page, presentando la marca manchega “Campo y Alma” que ampara los productos de calidad de la región con DOP e IGP. El acto de presentación contó con la colaboración de Carlos Maldonado como embajador de los productos manchegos.

Por su parte, los hermano Torres, ofrecieron un show cooking en el que la Trufa de Manjares de la Tierra fue la protagonista con propuestas que el público pudo disfrutar como la ensalada de huevo rojo, arena de setas y trufas Tuber melanosporum o las milhojas de papada de cerdo, trufa y raíces.

Las Islas Baleares estuvieron presentes en esta edición de la mano de los chefs José Cortés y Silvia Anglada junto al sumiller Daniel Arias que charlaron sobre el producto local y sus aplicaciones.

#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



Patrocinadores principales / Main sponsors



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera con / SG cooperates with

