

Preparados, listos...iya!



La 35 edición de Salón Gourmets abre sus puertas con un éxito total de participación, 1.600 expositores se reúnen en torno a 40.000 productos de calidad en la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad nº 1 de Europa.

Durante la primera jornada hemos conocido al ganador del **28 Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura** que ha sido Mirko Giannela de Jamón Experience (Roma), el mejor cachopo ha sido el del restaurante La Manzana Sidrería de Oviedo, (Asturias) con una receta de este plato asturiano elaborada con Ternera Asturiana I.G.P. y un relleno de jamón serrano, quesos Oscos y Vidiago y una salsa de Cabrales.

Y la hamburguesa ganadora de la segunda edición de **Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2022** que ha sido la Cheese Bacon Mediterranean Burger de Mikel Galán, El Búho Rojo (Bilbao) elaborada con pan de hamburguesa Pretzel de Lantmännen Unibake, paleta ibérica deshidratada (sabrosa y crujiente), burrata ahumada, salsa mayonesa fusión (con un ligero toque picante), blend de txuletón madurado en seco, canónigos y virutas de jamón ibérico.

Además de ser el Café Oficial del Salón Gourmets, **Nespresso Professional** ha llevado a cabo diferentes actividades en este marco. Así, ha realizado un show cooking en el escenario principal del Salón con la presencia del chef Quique Dacosta, cliente y amigo de Nespresso, que cuenta con tres Estrellas Michelin y que comparte valores con la marca en materia de calidad, innovación, cuidado y respeto por el origen, entre otros. Dacosta ha creado dos platos elaborados con diferentes variedades de café de la marca: Gianduja de algarroba y café para el que ha utilizado la variedad Forte de Nespresso y Piezas de atún curadas en posos de café con la variedad Kenya. Por su parte, su Jefe de Sala, Diego Godia, ha preparado la última receta, el cóctel Nespresso Carolina, también con la variedad Kenya, que ha sido el colofón de esta jornada. Junto a ellos, el Embajador de Café Nespresso, Damián Seijas, ha sido el encargado de realizar la introducción de este show cooking.

Por su parte, **Estrella Galicia** ha celebrado el **Campeonato de Tiraje de Cerveza - Certamen Madrid** donde Fernando de la Hoz Fernández del restaurante El Raso (Collado Villalba, Madrid) ha resultado ganador demostrando su destreza a la hora de tirar una cerveza bajo la atenta mirada del jurado que tuvo en cuenta aspectos como el estilo, la técnica, la ejecución y la presentación final.

12 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022

64 jueces han catado los quesos finalistas de las 15 categorías con las que cuenta este Campeonato, a las que se presentaron **868 muestras traídas de toda España**. En cada una de ellas **se premiarán los 3 mejores así como el Mejor Queso de España 2022** que conoceremos el próximo jueves 28 de abril en la Entrega de Premios.

Trucha Pirinea y Perrier Joüet

El Aula Gourmets acogió la **presentación oficial de la Trucha Pirinea**. El Chef Sergio Fernández, (chef ejecutivo del Grupo La Fábrica) realizó una disección de la trucha explicando las propiedades de la misma para luego realizar dos elaboraciones con cada parte del pescado, un ceviche y un lomo asado que hicieron las delicias de los asistentes. La jornada continuó con la cata **Cuvée de Prestige Belle Époque de Perrier Joüet** dirigida por Xabier Gorostiza, Brand Education Manager Pernod Ricard España, con un recorrido a través de los champagnes más exclusivos del mundo, pertenecientes a las añadas 2013, 2011, 2007 y 2006.

- Ficha Técnica
- Sala de prensa
- Material gráfico
- Espacio seguro

¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

91 548 96 51

infosalon@gourmets.net

comunicacionsg@gourmets.net

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera con / SG cooperates with

