¡Productos al poder!



De las ostras, a los productos plant-based, pasando por los vinos del Penedés, esto solo es una pequeña muestra de todas las actividades que han tenido cita en la segunda jornada del Salón Gourmets.

El segundo día de Salón Gourmets comenzó con la carne como protagonista con el 3º Campeonato Nacional Arte Cisoria Encinar de Humienta / Grupo Gourmets en el que Robin Parada, del restaurante El Asador de Abad (Madrid) se proclamó vencedor tras despiezar un solomillo de vaca con el que luego elaboró un steak tartar. El jurado valoró aspectos como la limpieza, la técnica y la destreza de la elaboración y por supuesto el sabor.

14 Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets

Yosouf Khay Khalil del Mercado San Miguel Ostras Sorlut (Madrid) fue el más rápido a la hora de abrir 30 ostras en tan sólo 3 minutos y 15 segundos proclamándose ganador del 14 Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets. Los asistentes, además, pudieron disfrutar del show cooking del chef Rubén Fenollar defensor del arroz valenciano con DO que elaboró, en directo durante las pausas del concurso, su famoso arroz negro con oro de 24 kilates y ostras Sorlut.
La empresa francesa otorgó tres galardones, con su ostra rosa con forma de corazón, a Enrique Pérez (El Doncel, Sigüenza, Guadalajara) con un premio a su trayectoria, el premio Amigos de Sorlut a Carlos Maldonado por la Fundación Raíces y Chema de Isidro y Pablo Llanos de la ONG Cesal Gastronomía Social, premio por su labor ayudando a las personas en situación de vulnerabilidad.

Coincidiendo con el Salón Gourmets, esta ONG organiza el miércoles 27 de abril "Cocinando con Ucrania" un cocktail benéfico a cargo de 100 renombrados chefs en La Masía de José Luis (Recinto Ferial Casa de Campo, Madrid) que recaudará fondos para los refugiados ucranianos.

11 Concurso Nacional de Cócteles Panizo

Orujos Panizo celebró la final de la 11ª edición del Concurso Nacional de Cócteles demostrando que con destilados como el licor de orujo se pueden crear nuevos sabores y texturas. Un jurado de excepción formado, entre otros por Custodio Zamarra (Presidente de honor de la Asociación de Sumilleres de Madrid), Carmelo Pérez (Ex maître Zalacaín) y Pepe Dioni (Consejero de la presidencia de FABE) seleccionó el cóctel Temére de Gorka Narciso Lerchundi entre las propuestas de los 10 barmen que llegaron a la final.

Estrella Galicia

La cervecera gallega celebró el Campeonato de Tiraje de Cerveza Final Nacional que reunió a los campeones de los certámenes regionales y donde Gustavo Rey Abalo se proclamó Campeón de Campeones tras demostrar al jurado sus conocimientos, habilidades y nervios de acero a la hora de tirar una cerveza.

Por segundo año consecutivo, el Desafío XChef by Cervezas 1906 reunió a los chefs finalistas de los concursos celebrados por toda España, donde presentaron sus propuestas gastronómicas armonizadas con alguna cerveza de las variedades de la familia 1906, Moncho Méndez, de Millo Orzán (A Coruña) fue el ganador con unos calçots en tempura de tinta de calamar con holandesa de pimientos del piquillo.

El chef Javier Olleros, fue el maestro de ceremonias de una Jam Session en Cocina 4x4 by 1906 en la que los chefs Manu Nuñez, Moncho Méndez y Carlos Ramón realizaron 3 elaboraciones armonizadas con la gama de cervezas 1906 de Estrella Galicia: Guisantes en Caledeirada con Galician Irish Red Ale, Cogollo de lechuga aliñado con 1906 Red Vintage, ensalada de espárragos blancos con 1906 Black Coupage y Menestra de verduras con 1906 reserva especial.

1er Campeonato de Pizzas by Magma de Cabreiroá

Hoy comenzó este concurso, donde los 100 participantes estarán compitiendo durante dos días en las distintas categorías: pizza clásica, pala, taglio y sin gluten. Además de disfrutar de una exhibición acrobática que deleitó a los presentes.
Desde el primer día los asistentes al Escenario Pizzas del pabellón 8 pudieron disfrutar de ponencias, show cookings y masterclass como la de "Harinas, Hidrataciones y Fermentaciones" a cargo de Jesús Marquina y 5 Stagioni, "Los Productos lácteos en la Pizza" organizada por Albe y "Los ingredientes en la Pizza" con Gustavo Marquina y Negrini.

Spanish Wine Academy. La diversidad de España como país de vinos y sus principales regiones vitivinícolas.

The Spanish Wine Academy, el proyecto de Bodegas Ramón Bilbao organizó una cata que recorrió 8 vinos, 8 denominaciones de origen y 8 paisajes con el objetivo de acercar el mundo del vino español a profesionales y aficionados. Presentada por Alberto Saldón Maté, Director de Bodega Lalomba y responsable de la Spanish Wine Academy de Bodegas Ramón Bilbao, contó con la participación de Rodolfo Bastida, Sergio Ávila, Paula Fandiño, Bruno Colomé y Rocío Osborne.

Las virtudes culinarias del plant-based

El chef Alex Pirla demostró la versatilidad de los productos plant-based y su aplicación enfocada a la cocina más gourmet con la elaboración de un plato de pollo con champiñones marinado con especias mediterráneas y ajo blanco acompañado de una demi glacé de champiñones, donde demostró la versatilidad de los productos plant-based.

Carne de caza silvestre de Europa. Naturaleza en estado puro

Con el objetivo de seguir promocionando y divulgando la carne de caza en la hostelería y restauración, ASICCAZA continúa, por segundo año consecutivo, sus jornadas dirigidas a profesionales de hostelería de toda España. El chef Javier Lera, propietario del Restaurante Lera (1 estrella Michelin y 1 estrella Michelin verde y dos soles) y autor del libro homónimo, compartió con los profesionales una Masterclass donde elaboró dos platos de caza mayor con lomo de ciervo y paletilla de corzo poniendo en valor la carne de caza silvestre.

Corpinnat - Territorio y Calidad

La bodega presentó esta la Marca Colectiva de la Unión Europea, Corpinnat de la mano de su presidente Ton Mata y su vicepresidente Xavi Nadal. Nace con el objetivo de poner en valor los vinos espumosos elaborados en el Penedés, a partir de uva 100% ecológica recolectada a mano y vinificada íntegramente en la propiedad. La cata contó con Jordi Bort, Bodegas Llopart, Toni Pérez, Bodega Gramona, Paco de la Rosa, Bodegas Torelló, Ton Mata, Bodegas Recaredo, Xavi Nadal, Bodegas Nadal, Marcel Sabaté, Bodegas Sabaté i Coca, Josep M Huguet, Bodegas Huguet de C. Feixes, Xavi Bernet, Bodegas Júlia Bernet y Marc Milà, Bodegas Can Descregut.

12 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022

Hoy se han conocido los ganadores de las 15 categorías de este prestigioso concurso, puedes consultarlas en este enlace.

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*