

El Gran Prix de la gastronomía



El tercer día del 35 Salón Gourmets estuvo protagonizado por las grandes figuras de la gastronomía, el vino y los productos de calidad de Asturias, que celebró el Día de los Alimentos del Paraíso Natural.

El Grupo Gourmets premia un año más la excelencia en el mundo de la gastronomía y el vino con los premios otorgados por los lectores de la [Revista Club de Gourmets](#) y la [37 Guía Vinos Gourmets 2022](#), a aquellos profesionales más relevantes del mundo gastronómico, así como a establecimientos y medios de comunicación y los vinos que han destacado dentro de la última edición de esta guía con los mejores vinos de España. Por último, se han entregado los galardones de la [Liga '99](#) a aquellos vinos que han conseguido la puntuación más alta, 99 de 100 puntos, otorgados por el Comité de Cata de Guía Vinos Gourmets.



27 Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor

El Escenario Gourmets ha acogido la semifinal del 27 Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Bodegas Protos. Cerca de 70 sumilleres españoles integrados en la Unión de Asociaciones de Sumilleres de España (UAES) representantes de todas las regiones españolas se han dado cita en este campeonato en el que los participantes han tenido que enfrentarse a un examen escrito que decidirá los 10 finalistas que pasarán a la Final que tendrá lugar mañana en el mismo espacio de 10:00 a 14:00 h. Bodegas Protos ha ofrecido a los aspirantes una Master Class a cargo de Pedro Martín-Hincinjal, enólogo de la Bodega con un recorrido por 8 referencias como Protos Verdejo Cuvée 2021 (blanco, DO Rueda), Protos Rosé Ecológico 2021 (rosado, DO Cigales), Finca El Grajo Viejo 2018 (tinto, DO Ribera del Duero), Protos Gran Reserva 2001 (tinto, DO ribera del Duero).

Por su parte, Tierra de Sabor, patrocinador principal del concurso impartió la Master Class “Vinos de Altura de Castilla y León a cargo de Alberto Martín Baz, enólogo de la Estación Enológica de Castilla y León – ITACyL (Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León), junto a un técnico de cada DOP con vinos de DO Arlanza, DO Bierzo, DOP Cebreros y DOP Sierra de Salamanca.

Campo y Alma

Campo y Alma, la marca de garantía de calidad de los alimentos de Castilla-La Mancha, puso en valor los productos agroalimentarios de la región como el azafrán de La Mancha, el queso manchego y vinos de la DOP de Castilla-La Mancha: de La Alcarria, Campo de Montiel, Montes de Toledo y Campo de Calatrava. Además para finalizar la jornada contó con la presencia del chef Carlos Maldonado (Restaurante Raíces, Talavera de la Reina) en un concurrencido show cooking donde el chef ha elaborado una caldereta de cordero y pisto.

Arroz Bayo

Arroz Bayo Expert es la marca de arroces y productos de hostelería que estuvo presente en el show cooking del Auditorio Gourmets a cargo de los maestros arroceros Fran López (Torreó de L'India), Pep Moreno (Deliranto) y Josep Armenteros (Gaig) que elaboraron platos como el arroz de pichón y setas, risotto de pollo al ast y sus secuencias y maki sushi de atún Balfegó y trigueros.

1er Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Magma de Cabreiroá

Por segundo día consecutivo continúa el campeonato de España de Pizzas Gourmet by Magma de Cabreiroá donde los 100 aspirantes al título siguen enfrentándose a las pruebas de las cuatro categorías: pizza clásica, taglio, pala y sin gluten. Con un tiempo estipulado para cada concursante deban realizar sus elaboraciones con los ingredientes proporcionados por Negrini/Robo, el principal importador y distribuidor de alimentos y vinos italianos que ofrece su tomate en exclusiva para la base de las pizzas, Albe, la empresa madrileña fabricante de productos lácteos, aportando la mozzarella, ingrediente fundamental en la elaboración de una buena pizza y 5 Stagioni, empresa líder en la producción de harina de calidad superior, que proporciona a los concursantes su amplia variedad de harinas de trigo para aquellos que realicen su masa “in situ”.

Durante la jornada de mañana conoceremos a los ganadores de cada una de las categorías y los asistentes podrán disfrutar de la ponencia a cargo de Rocío Marquina “Pizza sin gluten. Harinas y procesos”, además de una exhibición acrobática.

Día de Alimentos del Paraíso Natural - Asturias

La Marca de Garantía Alimentos del Paraíso Natural Asturias tuvo su día en el Salón Gourmets. Los alimentos elaborados en el Principado fueron los protagonistas de los show cookings y ponencias que se dieron lugar durante todo el día en el escenario Aula Gourmets.

Faba, compango, ternera asturiana, queso, miel y vino de Cangas con pescados de la Rula de Avilés, sin olvidar la sidra y por supuesto una exhibición del escanciado para servir el perfecto “culete” de sidra a los asistentes. Para terminar un postre elaborado por Fernando Alvear con kiwis, arándanos y leche ecológica.



I Concurso Mundial de AOVE Salón Gourmets

El I Concurso Mundial de AOVE Salón Gourmets ha celebrado hoy su final con más de 200 aceites de oliva virgen extra presentados procedentes de Australia, Brasil, EEUU, España, Grecia, Italia, Perú y Portugal.

El Panel de Cata Oficial de la Comunidad de Madrid fue el encargado de designar los aceites de oliva virgen extra más sobresalientes presentados de la campaña 2021/2022 que han formado parte de esta final que se ha desarrollado a puerta cerrada en la sala A.2 del Pabellón 6, teniendo en cuenta el método del Consejo Oleícola Internacional para su valoración organoléptica y con la participación de 2 paneles de cata para un total de 20 catadores profesionales.

Mañana se entregarán los premios de todas las categorías que forman parte de este concurso en el Auditorio Gourmets (pabellón 8).

Ficha Técnica

Sala de prensa

Material gráfico

Espacio seguro

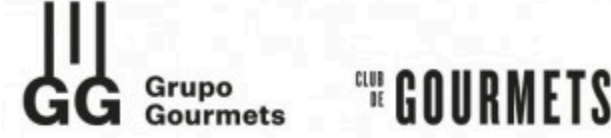
¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

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

