



El arte de escanciar obtiene su reconocimiento

Salón Gourmets acoge el primer Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias. Una oportunidad para disfrutar de la calidad de la sidra asturiana y del espectáculo que ofrecerán los escanciadores a la hora de servir un “culin” de sidra.

El próximo 18 de abril en el Aula Gourmets reunirá a 24 concursantes de toda España en el Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias, patrocinado por Alimentos del Paraíso Natural. Será la primera vez que el Salón Gourmets celebre este concurso en el que los participantes tendrán que demostrar su destreza, habilidad y precisión a la hora de escanciar una de las 76 variedades procedentes de los manzanos de sidra que se cultivan en Asturias.

Participarán 24 concursantes: 16 son los primeros clasificados del campeonato regional de Asturias 2022, otros 2 han sido invitados por la organización y los 6 restantes serán escogidos por la Asociación de Escanciadores de Sidra de Asturias (AESA) mediante un proceso de selección entre todas las candidaturas presentadas.

El escanciador tiene que adoptar una postura recta con la botella por encima de la cabeza y el vaso inclinado debajo de su cintura. El chorro debe caer recto y al borde del vaso de manera que el “culin” resultante sea en torno a los 100 ml. Muy importante beberla inmediatamente para disfrutar de todo el sabor de las burbujas, que se han vitalizado gracias a la técnica del escanciado.

La técnica, estilo, velocidad y limpieza son algunos de los aspectos que tendrá en cuenta el jurado, formado por expertos del sector y críticos gastronómicos, a la hora de valorar la actuación de los concursantes.

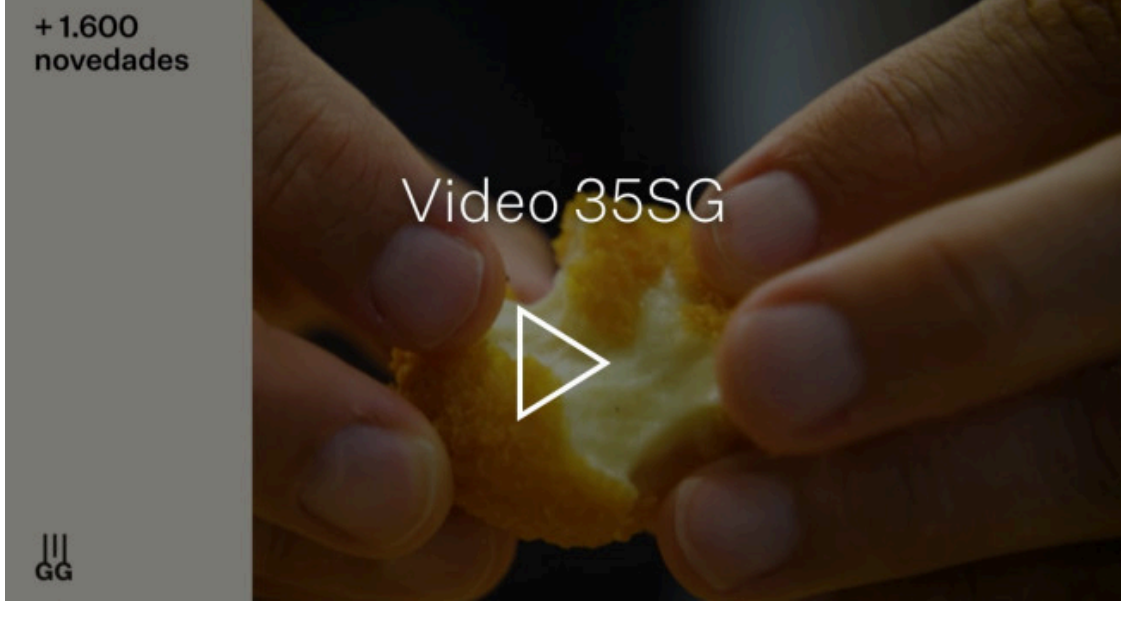
#SG23

Actividades

Material gráfico

Acreditación prensa

Ficha técnica



Organiza y Medio Corporativo



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



The art of pouring gets its reward

Salón Gourmets hosts the first World Championship of Poured / Cider of Asturias. An opportunity to enjoy the quality of Asturian cider and the spectacle offered by the cider pourers.

On 18 April, the Aula Gourmets will bring together 24 contestants from all over Spain for the World Championship of Poured / Cider of Asturias, sponsored by Alimentos del Paraíso Natural (quality label of Asturian products). It is the first time that Salón Gourmets holds this competition in which the participants will have to demonstrate their skill and precision when pouring one of the 76 varieties elaborated with the cider apple trees grown in Asturias.

Of the 24 contestants, 16 are the first classified of the regional championship of Asturias 2022, other 2 have invited by the organisation and the remaining 6 will be chosen by the Association of Cider Pourers of Asturias (AESA) through a selection process from all of the submitted applications.

To do so, the pourer has to adopt an upright posture with the bottle above his head and the glass tilted below his waist. The spurt should fall straight down to the rim of the glass so that the resulting ‘culin’ is around 100 ml. Drinking it immediately is crucial to enjoy the full flavour of the bubbles, which have been vitalised by the pouring technique.

Technique, style, speed and cleanliness are some of the aspects that will be taken into account by the jury, made up from experts in the sector and gastronomic critics, when assessing the contestants' performance.

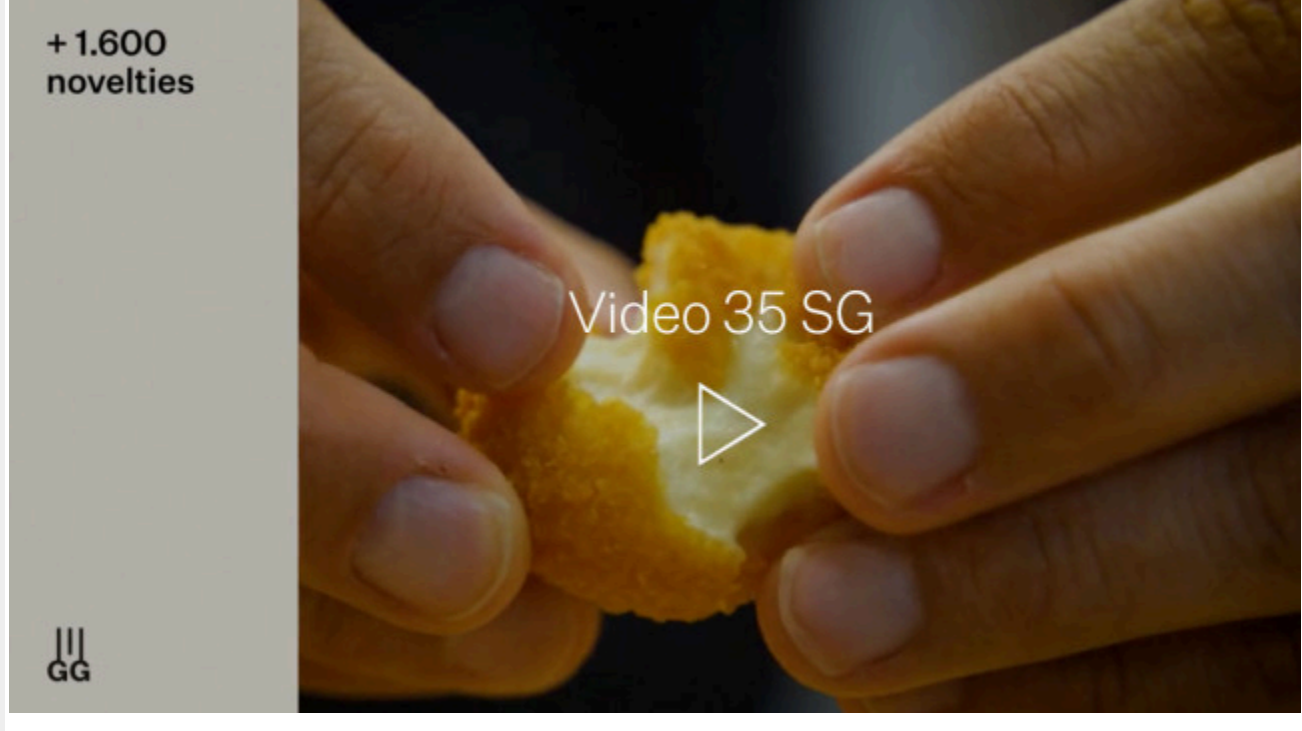
#SG23

Activities

Graphic material

Press accreditations

Practical info



Organizer & Media Partner



Main Sponsors



Co-sponsors



Collaborators



SG cooperates with



Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA Madrid, Av. Partenón 5, Madrid
17 al 20 de abril, 2023

www.gourmets.net

infosalon@gourmets.net

Tel.: +34 915 489 651

#SG23

