



Más de 1.200 actividades en el 36 Salón Gourmets

La nueva edición de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad nº1 en Europa ocupará por primera vez en su historia 5 pabellones de Ifema Madrid – 4, 5, 6, 7 y 8 –, llenos de producto de calidad pero también de sus esperadas actividades.

Salón Gourmets es sinónimo de producto de calidad pero también es el escaparate perfecto para poner en valor a los profesionales gastronómicos y sus oficios a través de la convocatoria de estas actividades, que año tras año, disfrutan los visitantes profesionales que acuden a la cita.

Más de 1.200 actividades durante los 4 días de celebración - del 17 al 20 de abril - tendrán lugar tanto en los stands de los más de 2.000 expositores, como en los 5 escenarios que prepara el Grupo Gourmets.

Encabezadas por los clásicos, los participantes demostrarán su habilidad para cortar un jamón, abrir una ostra, despiezar un solomillo de vaca o elaborar el mejor cachopo con Ternera Asturiana.

29º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura

El concurso más longevo del Salón Gourmets cuenta con el patrocinio de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura. Seis profesionales medirán su destreza cortando una pieza o paleta de jamón proporcionada por Dehesa de Extremadura.

El jurado tendrá en cuenta aspectos como el estilo del cortador, la velocidad, la rectitud de la loncha o la presentación del plato.

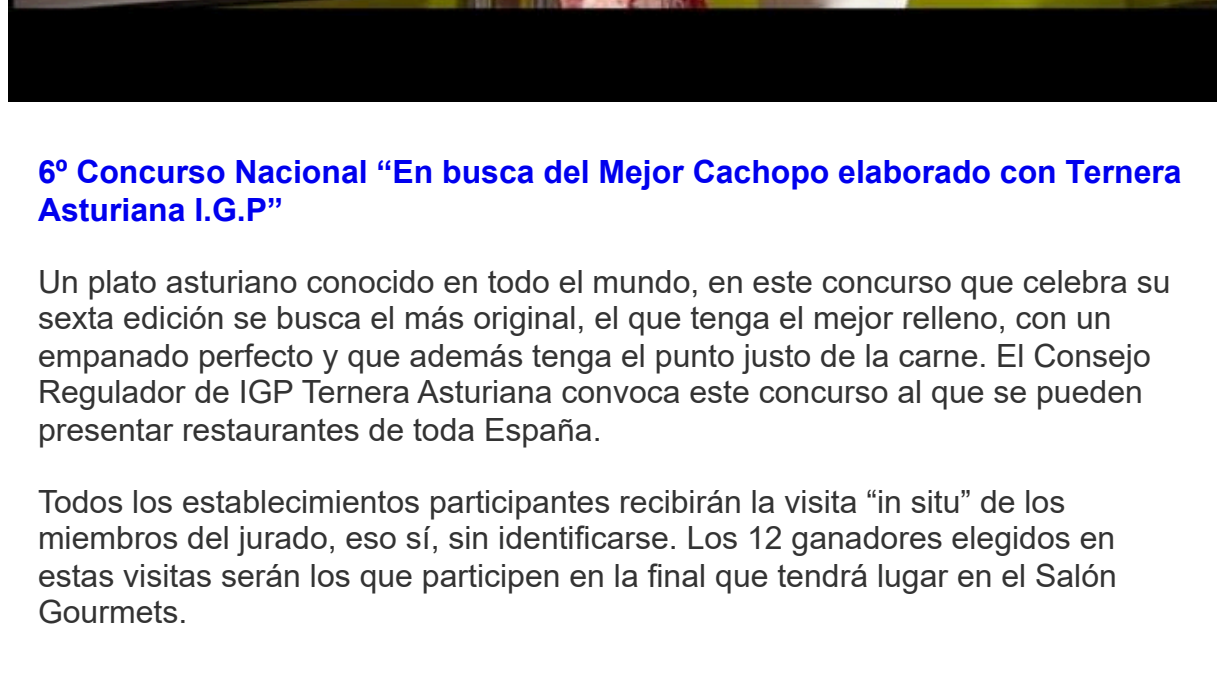
- Lunes 17 de abril a las 11:30 horas. Escenario Gourmets (Pabellón 6. Stand 6A26).



4º Campeonato Nacional Arte de Cisaría / El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

Este concurso, ensalza el arte de cortar la carne. En el siglo XV, el Marqués de Villena escribió un elaborado tratado sobre el arte de cortar la carne o cisar, como se denominaba antiguamente, de ahí su nombre. Los participantes deberán superar la primera etapa en la que se enfrentarán a un solomillo de vaca de peso y características similares, que deberán despiezar en 25 minutos. En la segunda fase y con la pieza resultante, deberán elaborar un steak tartar en el que se puntuará la originalidad y por supuesto el sazorezo y su sabor savor.

- Martes 18 de abril a las 10:30 horas. Escenario Gourmets (Pabellón 6. Stand 6A26).



6º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P."

Un plato asturiano conocido en todo el mundo, en este concurso que celebra su sexta edición se busca el más original, el que tenga el mejor relleno, con un empanado perfecto y que además tenga el punto justo de la carne. El Consejo Regulador de IGP Ternera Asturiana convoca este concurso al que se pueden presentar restaurantes de toda España.

Todos los establecimientos participantes recibirán la visita "in situ" de los miembros del jurado, eso sí, sin identificarse. Los 12 ganadores elegidos en estas visitas serán los que participen en la final que tendrá lugar en el Salón Gourmets.

- Lunes 17 de abril a las 15:00 horas. Auditorio Gourmets (Pabellón 8. Stand 8E50)

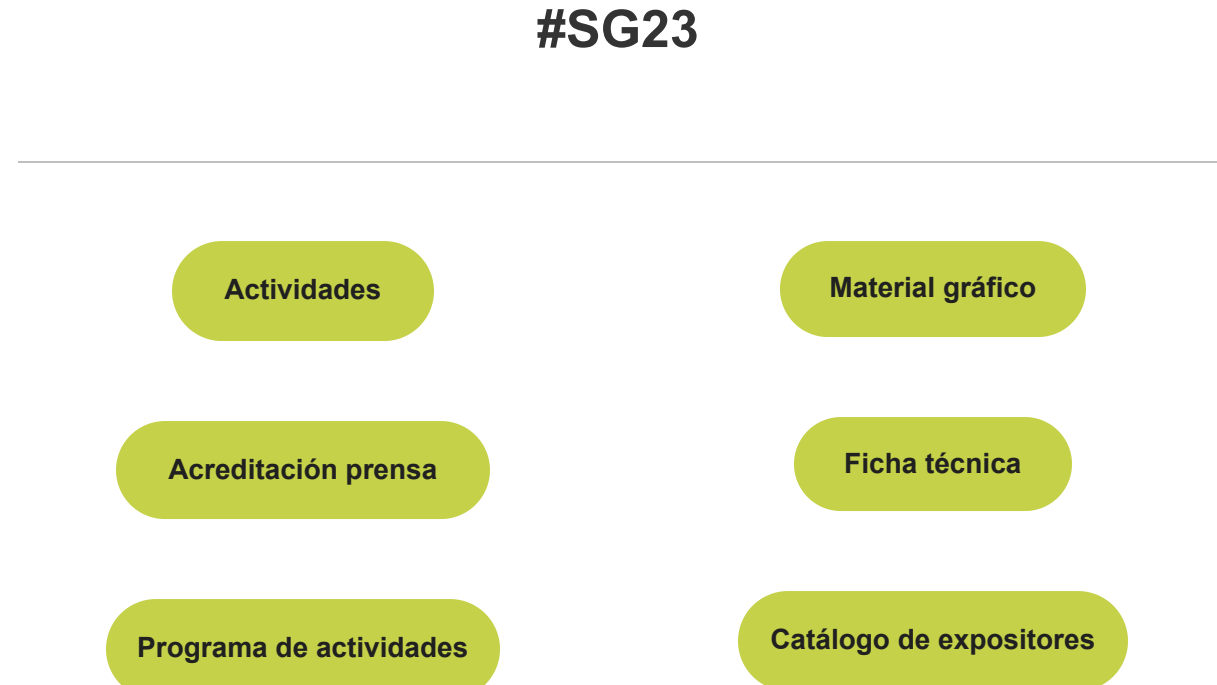


19º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets

Otro de los clásicos del Salón Gourmets es el Campeonato de España de Abridores de Ostras. Un espectáculo que congrega cada año a más curiosos para ver cómo los participantes abren 30 ostras en el menor tiempo posible. Las ostras aportadas por la marca Daniel Sorlut son sinónimo de calidad. Fine de Claire, Spéciale Daniel Sorlut o Spéciale de Claire son algunas de sus variedades.

Todos los concursantes contarán con una caja de 36 ostras de las que deberán seleccionar 30 antes de empezar la prueba. Pero abrirás no lo es todo, el jurado penalizará aspectos como que la ostra contenga restos de nácar, si la ostra está parcialmente rota o si el concursante tiene una herida sangrante. Como novedad este año, Jesús Marquina, más conocido como "El Dottore Marquetti", 5 veces campeón del mundo y embajador de la Pízza en España por la Asociación de Pizzerías Italianas (API) elaborará una original pizza de ostras.

- Martes 18 de abril a las 13:30 horas. Escenario Gourmets (Pabellón 6. Stand 6A26).



#SG23

Actividades

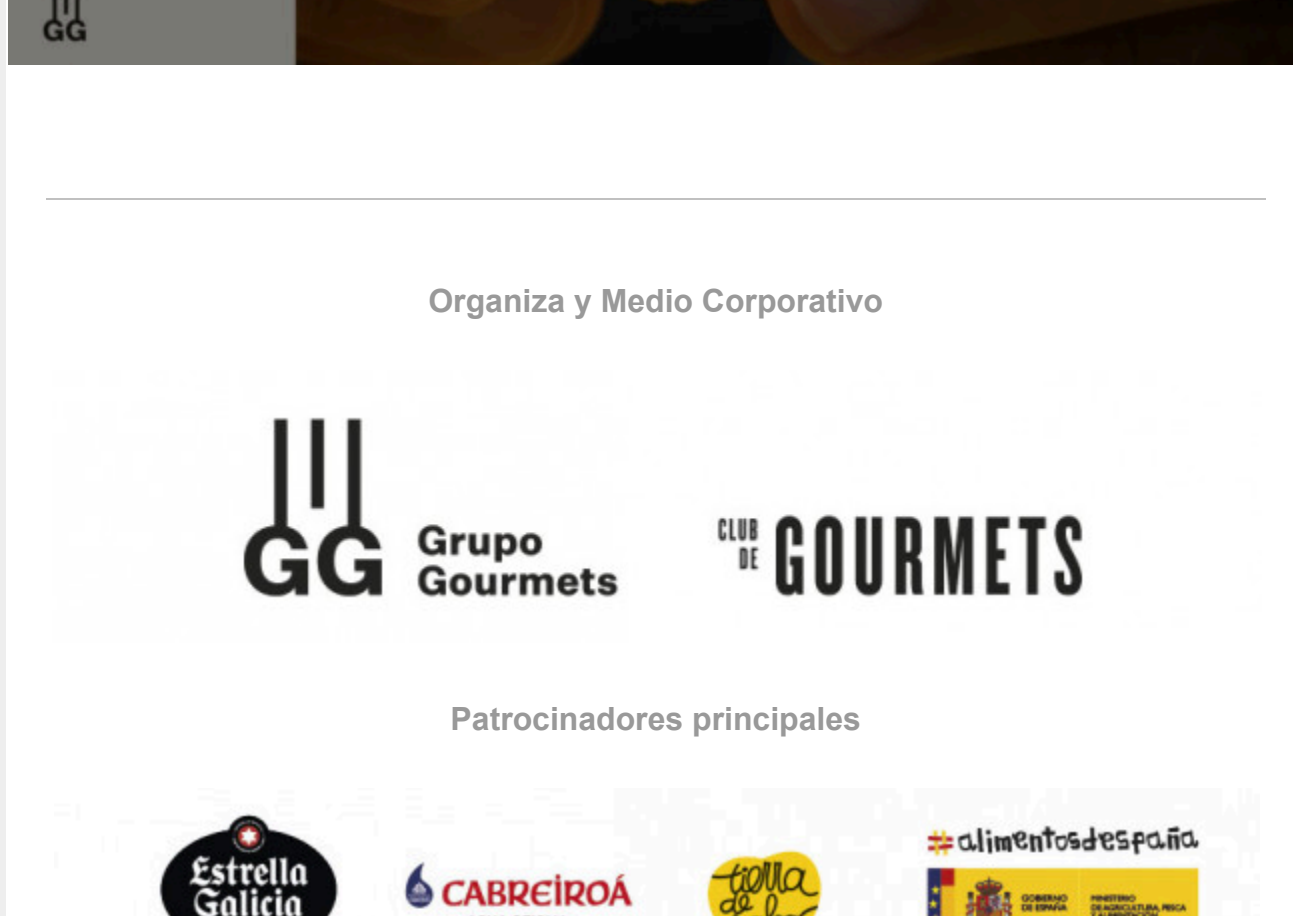
Material gráfico

Accreditación prensa

Ficha técnica

Programa de actividades

Catálogo de expositores



Organiza y Medio Corporativo

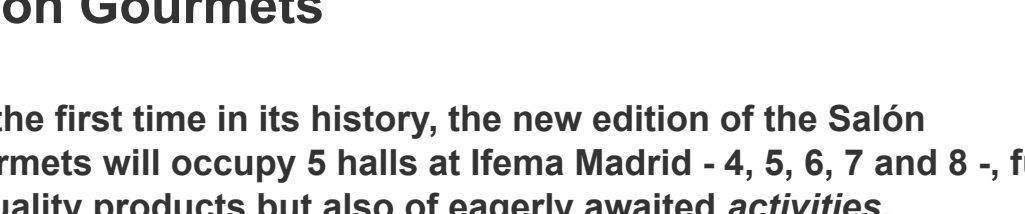
GG Grupo Gourmets

EL GOURMETS

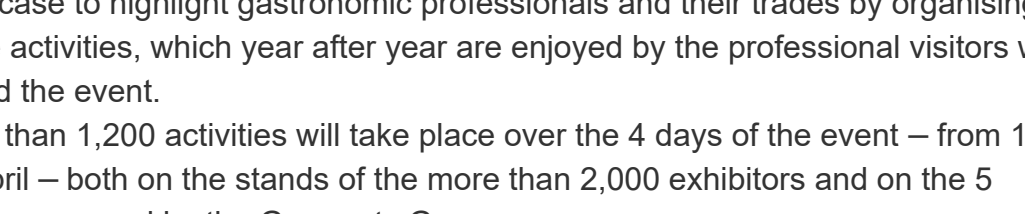
Patrocinadores principales



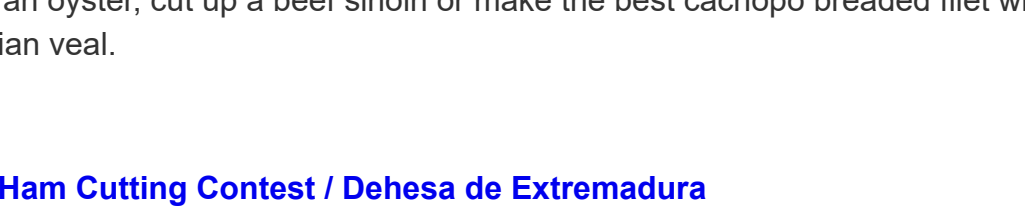
Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



More than 1,200 activities at the 36th edition of Salón Gourmets

For the first time in its history, the new edition of the Salón Gourmets will occupy 5 halls at Ifema Madrid - 4, 5, 6, 7 and 8 -, full of quality products but also of eagerly awaited activities.

Salón Gourmets is synonymous with quality products, but it is also the perfect showcase to highlight gastronomic professionals and their trades by organising these activities, which year after year are enjoyed by the professional visitors who attend the event.

More than 1,200 activities will take place over the 4 days of the event – from 17 to 20 April – both on the stands of the more than 2,000 exhibitors and on the 5 stages prepared by the Gourmets Group.

Led by the classics ones, participants will demonstrate their ability to slice a ham, open an oyster, cut up a beef sirloin or make the best cachopo breaded fillet with Asturian veal.

29th Ham Cutting Contest / Dehesa de Extremadura

The longest running competition at Salón Gourmets, sponsored by the Dehesa de Extremadura Appellation of Origin. Six professionals will measure their skill in slicing a piece of ham provided by Dehesa de Extremadura.

The jury will take into account aspects such as the style, the speed, the straightness of the slice and the presentation of the dish.

- Monday 17 April at 11:30 am. Gourmets Stage (Hall 6. Stand 6A26).



4th Art of Knife Meat Cutting National Competition El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

In the 16th century, the Marquis of Villena wrote an elaborate treatise on the art of cutting meat or cisar, as it was called in the olden days, hence the name. In the first phase participants will cut up a beef sirloin of similar weight and characteristics in 25 minutes. In the second round and with the resulting piece, they will have to prepare a steak tartar in which originality and, of course, flavour will be evaluated.

- Tuesday 18 April at 10:30 am. Gourmets Stage (Hall 6. Stand 6A26).



6th Best Asturian-Style Veal Cutlet, cachopo Contest

An Asturian dish known all over the world, this competition, now in its sixth year, is looking for the most original, with the best filling, the perfect breading and just the right doneness. The Consejo Regulador de IGP Ternera Asturiana (PGI Asturian Veal) is organizing this competition, open to restaurants from all over Spain.

Every participating restaurant will be visited inogrpito by the members of the jury. The 12 winners chosen during these visits will be the ones to take part in the final at Salón Gourmets.

- Monday 17 April at 15:00 am. Gourmets Auditorium (Hall 8. Stand 8E50).

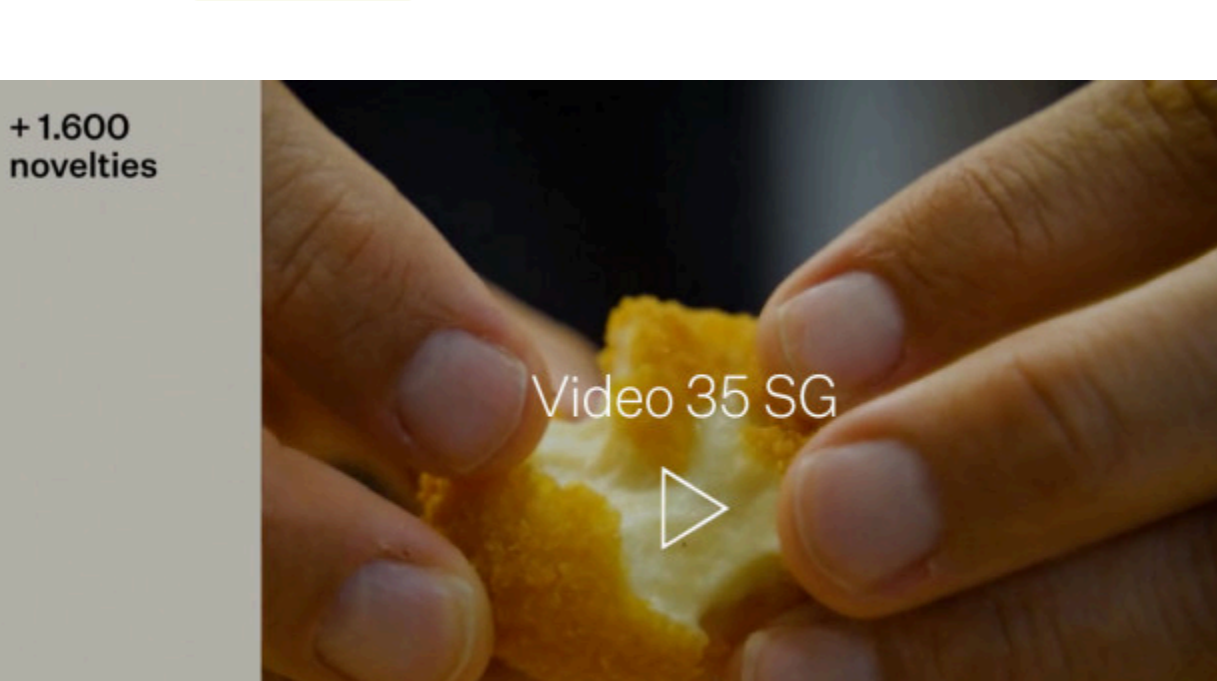


19th Spanish / Sorlut / Grupo Gourmets Oyster Openers – Écailleurs Championship

Another of the classics activities of Salón Gourmets is the Spanish Oyster Openers Championship. A spectacle that attracts more and more curious spectators every year to see how the participants open 30 oysters in the shortest possible time. The oysters, provided by Daniel Sorlut brand, are synonymous with quality. Fine de Claire, Spéciale Daniel Sorlut or Spéciale de Claire are some of the varieties.

All of the contestants will have a box of 36 oysters from which they will have to select 30 before starting the test. Opening is not everything, the jury will penalise aspects such as traces of mother-of-pearl, an oyster is partially broken or a bleeding wounds. As a novelty this year, Jesús Marquina, known as "El Dottore Marquetti", 5 times world champion and ambassador of Pízza in Spain for the Association of Italian Pizzerias (API) will prepare an original oyster pizza.

- Tuesday 18 April at 13:30 am. Gourmets Stage (Hall 6. Stand 6A26).



#SG23

Activites

Graphic material

Press accreditations

Practical info

Activities program

Exhibitors catalog

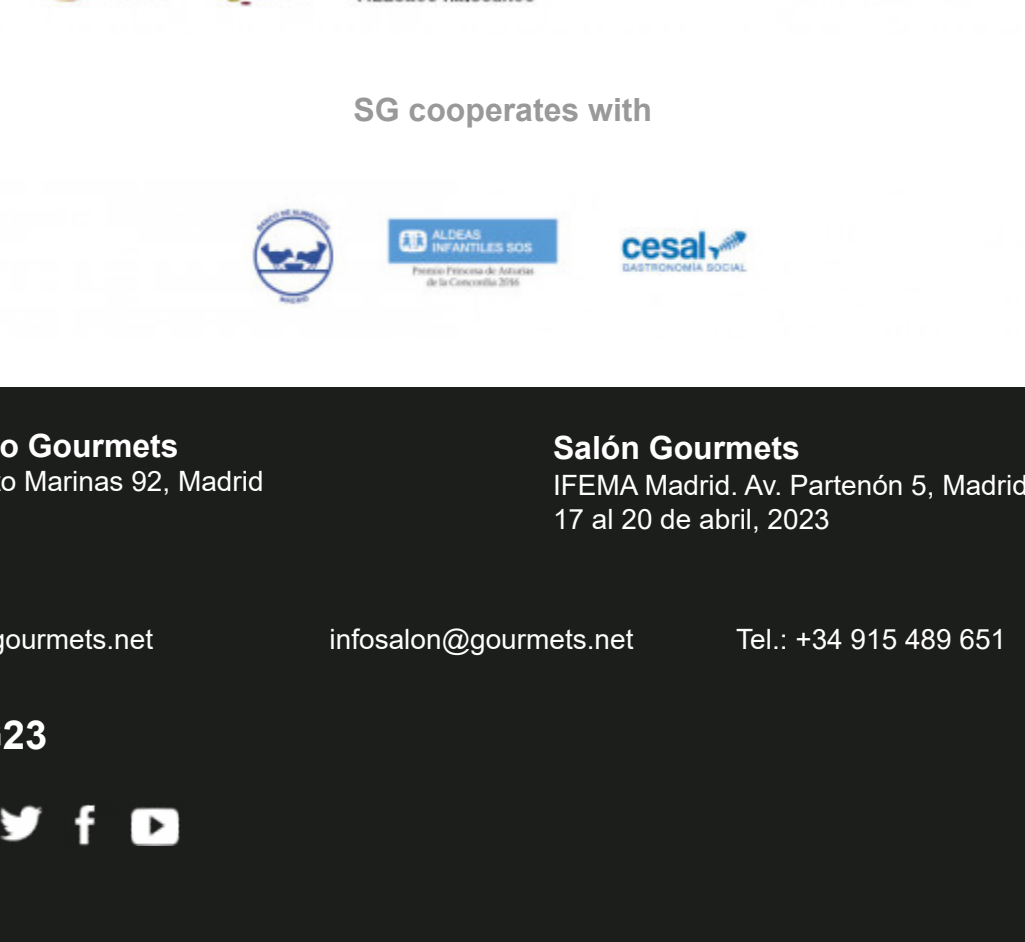


Organizer & Media Partner

GG Grupo Gourmets

EL GOURMETS

Main Sponsors



Co-sponsors

Collaborators

SG cooperates with

Grupo Gourmets
Anizeto Marinas 92, Madrid

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

www.gourmets.net info@salon@gourmets.net Tel.: +34 914 489 661

#SG23

