



### Ostras y 'culinas'

Hasta el 20 de abril Madrid se convierte en la capital mundial del producto delicatessen. El 36º Salón Gourmets es el único evento que reúne a las mejores firmas nacionales e internacionales en un mismo espacio. Más de 100.000 visitantes recorrerán los cinco pabellones de Ifema Madrid -el 4, 5, 6, 7 y 8- en busca de los productos más exclusivos y las últimas tendencias del sector gastronómico.

La segunda jornada del Salón Gourmets transcurre con éxito. Catas, show cookings, ponencias y campeonatos han amenizado la visita de los profesionales que acudieron a la 36ª edición para encontrar sus productos preferidos, descubrir las tendencias gastronómicas y cerrar fructíferos acuerdos comerciales.

Con alegría y muchas actividades Canarias ha celebrado su día grande. Bajo el lema La Riqueza de Nuestro mar Atlántico en el Pab0 Gourmets, un escenario especial para la ocasión, donde organizaron varios talleres de pescado donde explicaron los pormenores de la captura sostenible, el despiece y las distintas aplicaciones culinarias de especies conocidas como los lúndos y otras no tanto como los medregales, las viejas y las morenas. Además, los asistentes pudieron catar recetas originales elaboradas con estos pescados. También celebraron orgullosos su día en Ourense donde Gerson Iglesias, presidente de Cocinra Ourense y jefe de cocina del Hotel Oca Vila de Allariz, y Begonia Vázquez Gago, chef y fundadora del restaurante Regueiro da Cova en Verín, elaboraron recetas con productos locales gallegos expuestos en el espacio Ourense Genuina.

Hoy tocó el turno de los virtuosos del cuchillo que demostraron sus habilidades despiezando un solomillo de vaca en el 4º Campeonato Nacional Arte de Cisar El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets. Radu Christian Gerhes del restaurante Big Cow (Madrid) marcó la diferencia con su ágil manejo del cuchillo y una deliciosa receta de Steak Tartar.

Julen Bergantiños Santos de Islares (Bilbao) conquistó al jurado en la final nacional del Desafío XChef by Cervezas 1906 con su «Manitas de Porco Cella en salsa verde con kokotxa de merluza cántabra y arbeyos» que marida a la perfección con la cerveza 1906 Reserva Especial. Su elaboración original fue merecedora del primer premio valorado en 2.500 € y un plan de promoción de la mano de Estrella Galicia.

Un clásico que no puede faltar en el Salón Gourmets es el 15º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets. Una caja con 30 ostras, una contrareloj y 8 concursantes demostraron que para abrir correctamente este pequeño bivalvo más vale maña que fuerza. Finalmente, y con un tiempo récord de 2 minutos y 50 segundos, Damián Margarit Marián, de Ostras Daniel Sorlut (Madrid), se ha convertido en el mejor abridor de ostras de España.

¿Y a quién le apetece un 'culin'? Fue la pregunta más recurrente de una de las novedades de esta edición, el Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias. Un espectáculo en toda regla en el que se ha tenido que 'mojar' el jurado para elegir a Wilkin Aquiles Bautista Mendoza, Sidrería Avenida (Gijón) como ganador. .

La guinda del pastel la puso Quique Dacosta que preparó en el stand de Nespresso Professional unas increíbles recetas con café como ingrediente principal junto a Damián Seijas bajo el título La Experiencia del Café en la Sala.

Durante todo el día en el Escenario de Pizza los hornos han estado al rojo vivo gracias a las masterclass y los campeonatos de Pizza Clásica, Pala, Taglio, Napolitana y Sin gluten, cuyos ganadores se conocerán el próximo jueves 20 de abril.

Mañana volvemos con catas, campeonatos como el Master Pinchos Gourmets #productoriño, el 28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, Gourmetapa by Fuentes y entregas de premios, entre otras muchas actividades.

Actividades

Material gráfico

Accreditaciones prensa

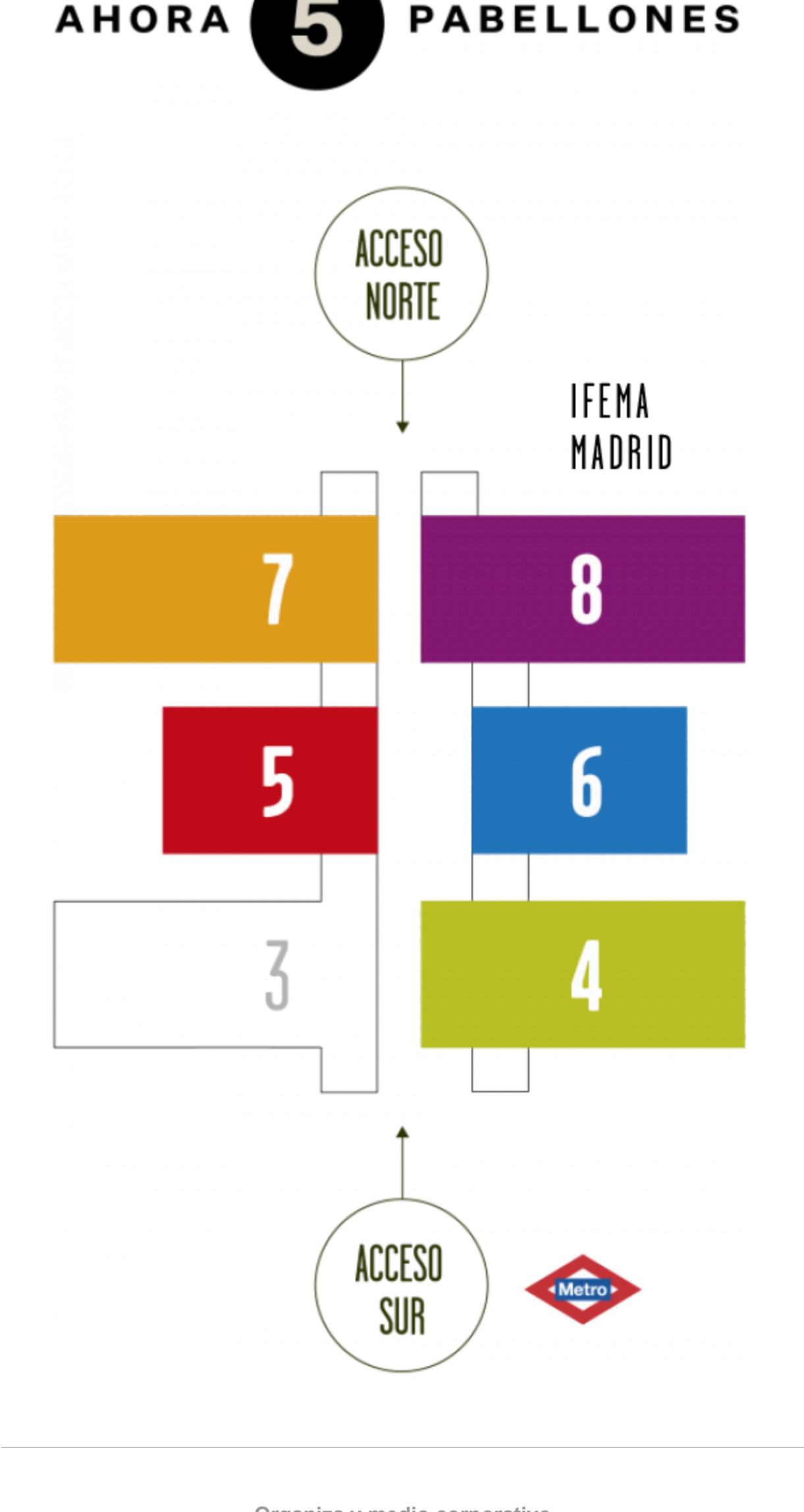
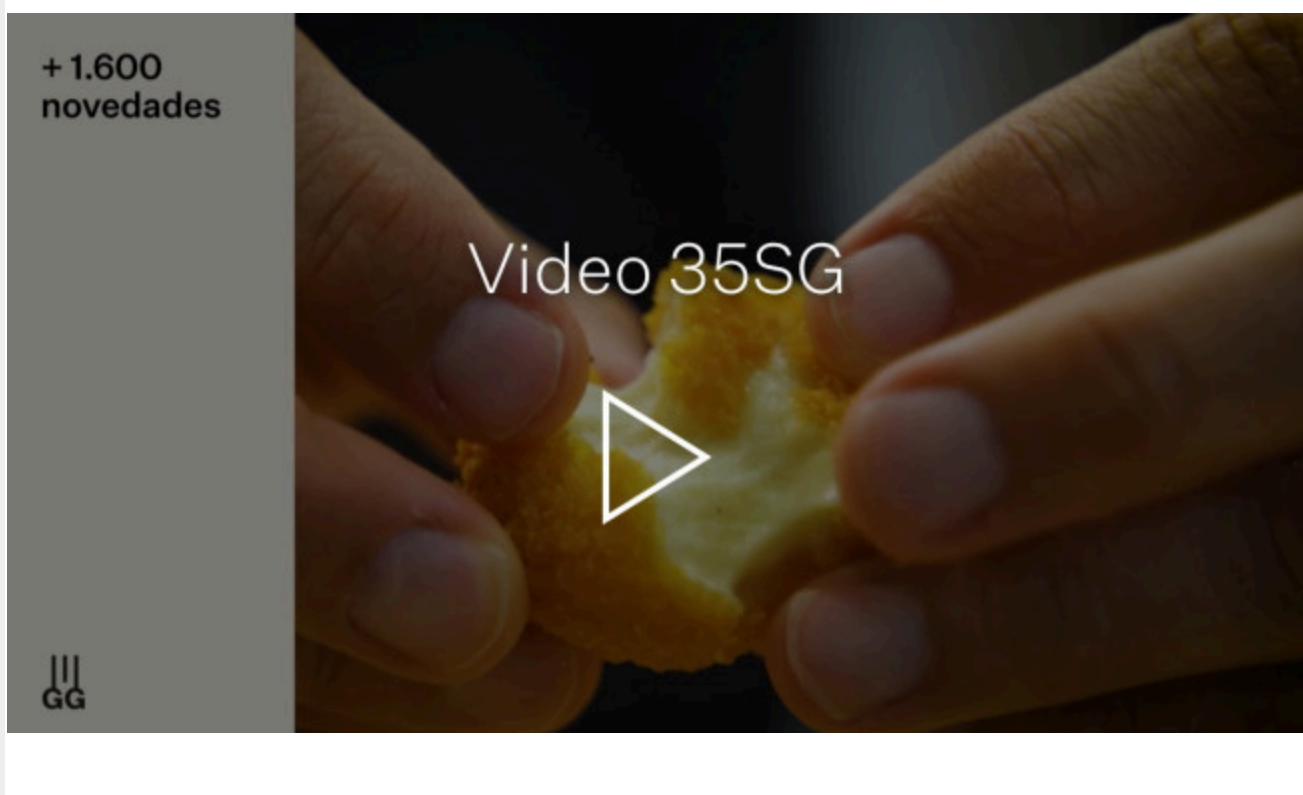
Ficha técnica

Programa de actividades

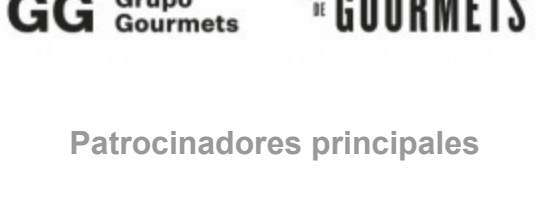
Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



Organiza y medio corporativo



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



### Ostras y 'culinas'

Hasta el 20 de abril, Madrid se convierte en la capital de los productos delicatessen. El 36º Salón Gourmets es el único evento que reúne a las mejores marcas nacionales e internacionales en un mismo espacio. Más de 2.000 expositores, 55.000 productos, 1.500 novedades, 1.200 actividades y una asistencia prevista de 100.000 profesionales recorrerán los cinco pabellones —4, 5, 6, 7 y 8— de IFEMA Madrid.

La segunda jornada del Salón Gourmets fue todo un éxito. Degustaciones, demostraciones culinarias, presentaciones y campeonatos amenizaron la visita de los profesionales que acudieron a la 36ª edición para encontrar sus productos favoritos, descubrir las últimas tendencias gastronómicas y cerrar fructíferos negocios.

Las islas Canarias celebraron su gran día con alegría y multitud de actividades. Bajo el lema «La riqueza de nuestro mar Atlántico», en Pabellau Gourmets, un espacio especial para la ocasión, se organizaron varios talleres de pesca para explicar los detalles de la captura sostenible, el despiece y las diversas aplicaciones culinarias de especies conocidas como el alún y otras menos conocidas como el pez limón, la anguila vieja y la morena. Además, los asistentes pudieron degustar recetas originales elaboradas con estos pescados. También celebraron con orgullo su día en Ourense, donde Gerson Iglesias, presidente de Cocinra Ourense y chef del Hotel Oca Vila de Allariz, y Begonia Vázquez Gago, chef y fundadora del restaurante Regueiro da Cova en Verín, prepararon recetas con productos locales gallegos expuestos en el espacio Ourense Genuina.

Hoy fue el turno de los virtuosos del cuchillo, quienes demostraron su destreza cortando un solomillo de ternera en el IV Campeonato Nacional Arte de Cisar El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets. Radu Christian Gerhes, del restaurante Big Cow (Madrid), marcó la diferencia con su ágil manejo del cuchillo y una deliciosa receta de tartar de ternera.

Julen Bergantiños Santos, de Islares (Bilbao), conquistó al jurado en la final nacional del XChef Challenge de Cervezas 1906 con su plato «Manitas de cerdo celtas en salsa verde con kokotxa de merluza cántabra y arbeyos», que marida a la perfección con la cerveza 1906 Reserva Especial. Su original preparación le valió el primer premio, dotado con 2.500 €, y un plan de promoción de Estrella Galicia.

Un clásico imperdible en el Salón Gourmets es el XV Campeonato Español de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets. Una caja con 30 ostras, una contrareloj y 8 participantes demostraron que para abrir correctamente este pequeño bivalvo se necesita más habilidad que fuerza. Finalmente, y con un tiempo récord de 2 minutos y 50 segundos, Damián Margarit Marián, de Ostras Daniel Sorlut (Madrid), se coronó como el mejor abridor de ostras de España.

¿Y a algún le apetece un culin? Fue la pregunta más recurrente de una de las novedades de esta edición, el Campeonato Mundial de Sidra Escanciado/Asturiana. Un auténtico espectáculo en el que el jurado tuvo que mojarse para elegir como ganador a Wilkin Aquiles Bautista Mendoza, de Sidrería Avenida (Gijón).

La guinda del pastel la puso Quique Dacosta, quien preparó en el stand de Nespresso Professional unas recetas increíbles con el café como ingrediente principal junto a Damián Seijas bajo el título La Experiencia del Café en la Sala.

Durante toda la jornada, los hornos del escenario de la pizza han estado al rojo vivo gracias a las clases magistrales y a los campeonatos de pizza clásica, pala, taglio, napolitana y sin gluten, cuyos ganadores se anunciarán el jueves 20 de abril.

Mañana volvemos con catas, campeonatos como el Master Pinchos Gourmets #productoriño, el 28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, Gourmetapa by Fuentes y ceremonias de entrega de premios, entre muchas otras actividades.

Actividades

Material gráfico

acreditaciones de prensa

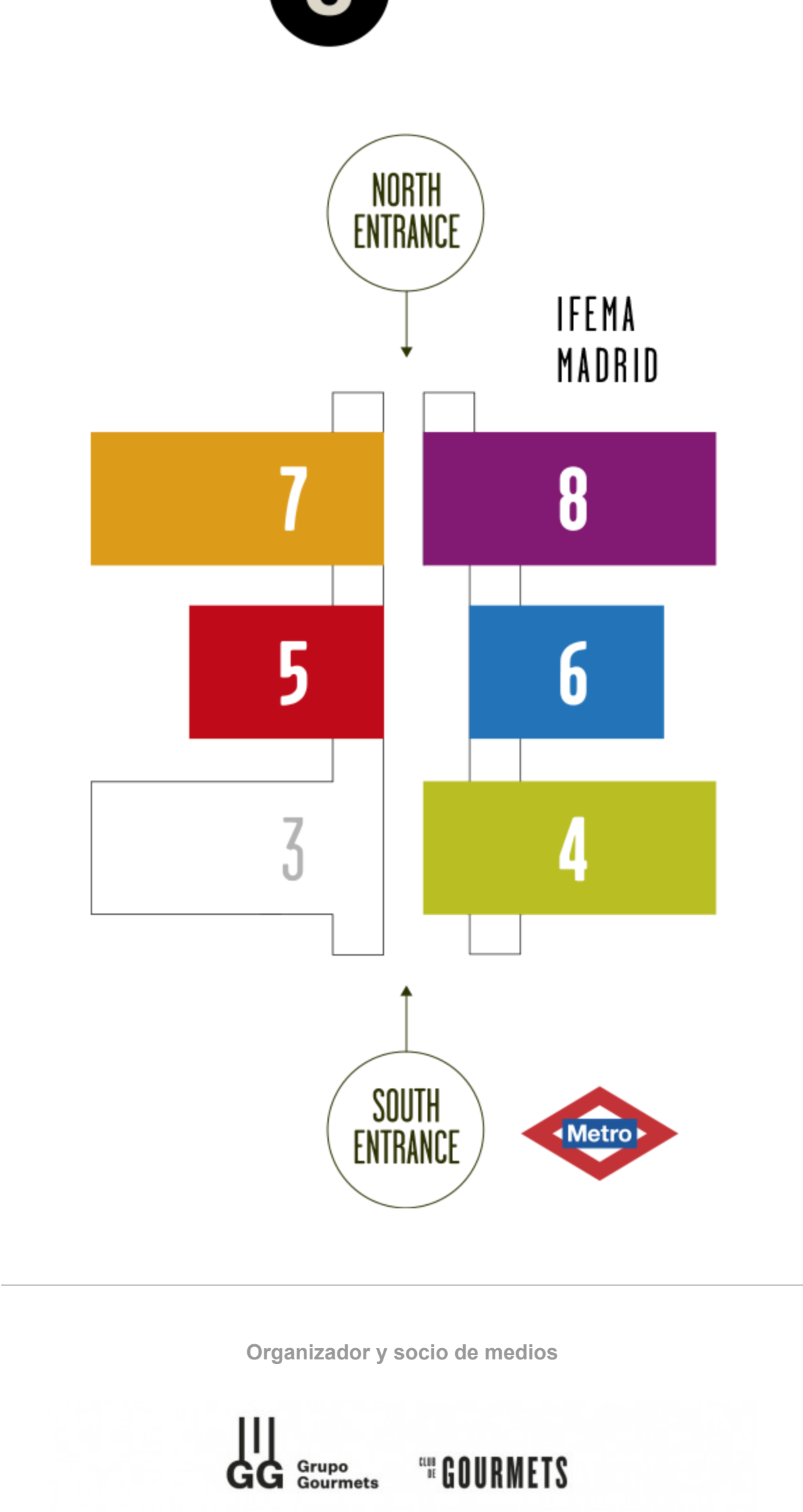
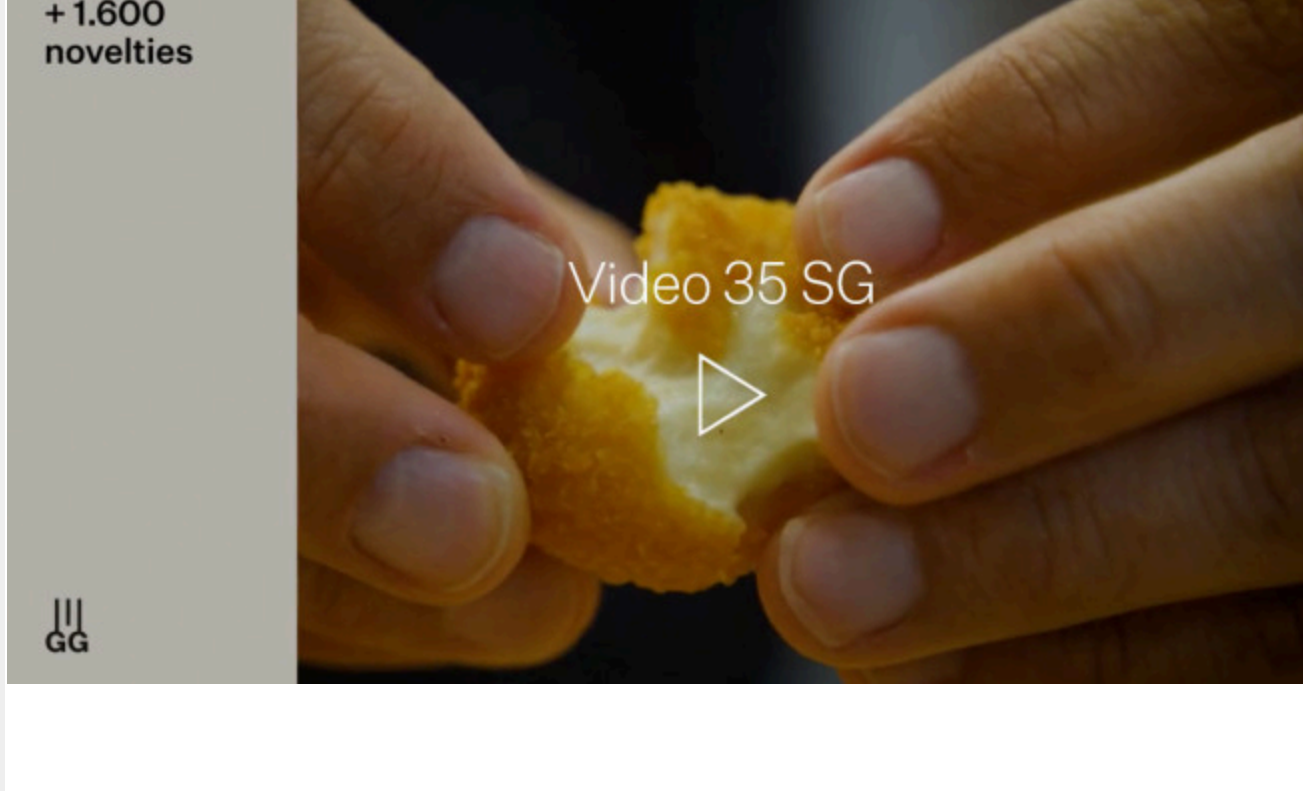
Información práctica

Programa de actividades

Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



Organizador y socio de medios



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG coopera con



Grupo Gourmets  
Alcázar 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.: +34 915 489 651

#SG23

