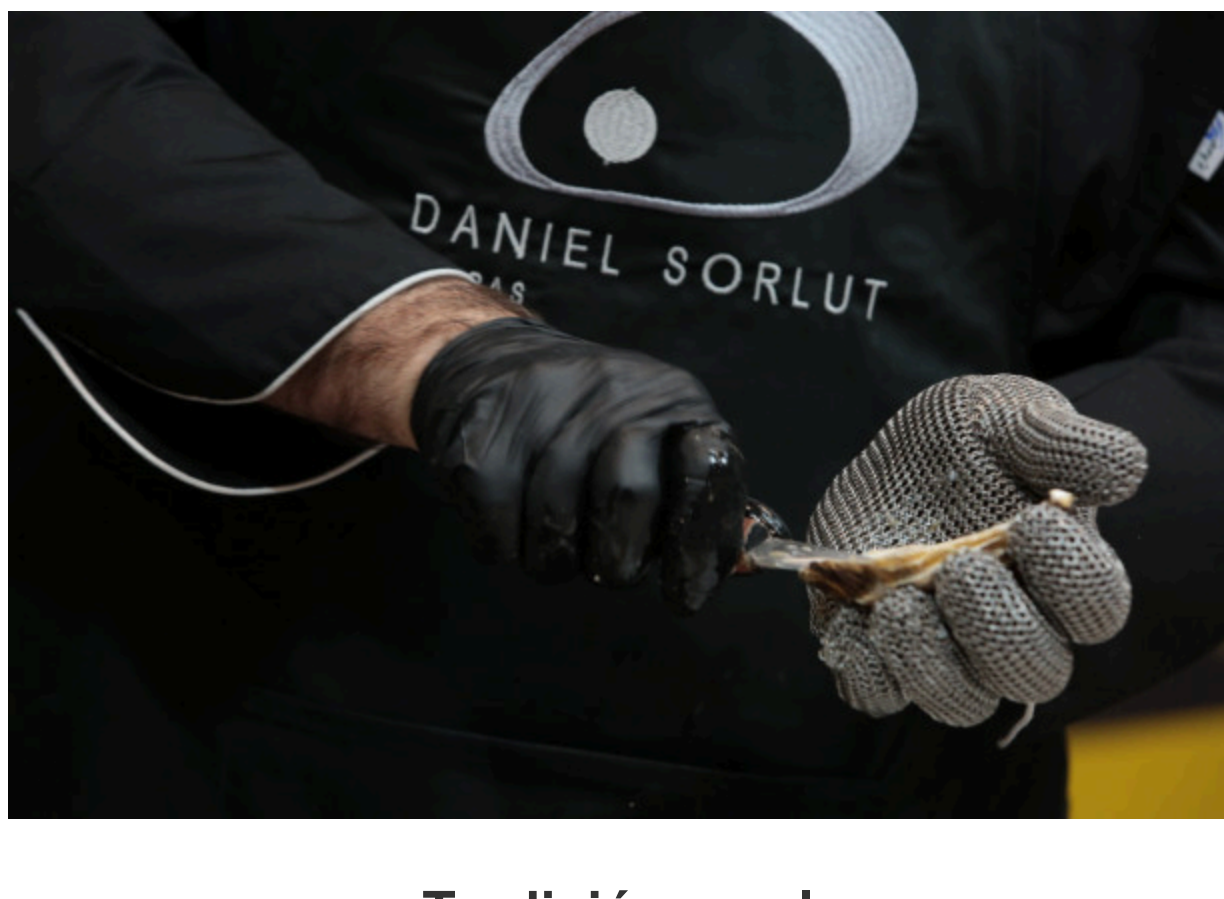




37 Salón Gourmets

mayor calidad a nivel nacional e internacional, los vinos más emblemáticos, las mayores innovaciones gastronómicas y las tendencias culinarias están aseguradas, al igual que sus actividades más veteranas. ¿Sabes qué hijo? ¡te las contamos!

En el que se puede observar la destreza con la que 6 maestros jamoneros cortan esta joya gastronómica ante el jurado. El grosor, tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la limpieza y la velocidad, son sólo algunos de los aspectos que se tienen en cuenta para elegir al ganador. Además, al finalizar el concurso, el público tiene la oportunidad de probar el excelente jamón de la firma patrocinadora, Dehesa de Extremadura.

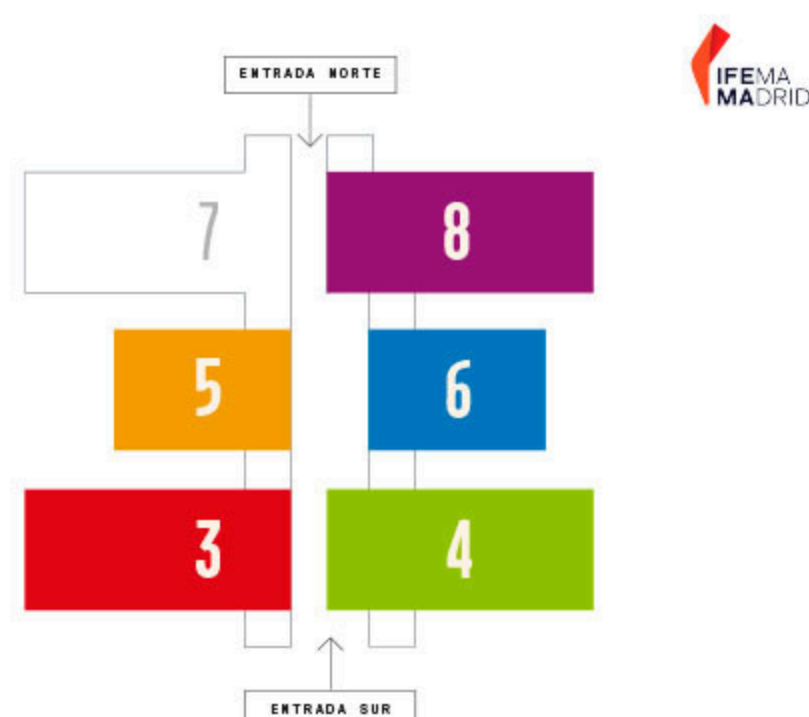
verán, en el campo de España de Sumilleres con el patrocinio de Bodegas Puros, es el más prestigioso a nivel nacional. El ganador será el encargado de representar a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale). Cada año, medio centenar de aspirantes se presentan a las exigentes pruebas entre las que destacan un cuestionario escrito, catas de vinos o la decantación y servicio de una botella, entre otros.

Gourmets: En estos 15 años se han abierto más de 2.500 ostras y han pasado por el escenario cerca de un centenar de concursantes demostrando que la rapidez, entre otros aspectos a puntuar, es primordial para lograr el título de campeón. Los aspirantes tienen que abrir 30 ostras en el menor tiempo posible, con una excelente técnica (para no romper la concha), limpieza y buen gusto en la presentación. ¡Lo mejor! Prueba las deliciosas ostras de la firma patrocinadora Sorlut, al natural o con unas gotitas de limón.

descubriendo los comportamientos de las uvas en los distintos 331 vinos monovarietales que formaron parte del túnel en la pasada edición. Gracias a la participación de las 270 bodegas los visitantes pudieron conocer de cerca las 22 variedades de uvas que estuvieron presentes en el 36 Salón Gourmets.

Talleres infantiles : Los gourmets del futuro tienen su espacio en el Salón Gourmets con los Talleres Infantiles que se organizan durante los 4 días del evento. A través de juegos y actividades en torno al pan, el queso, la carne y el pescado, los escolares, venidos de centros de todas las zonas de Madrid, aprenden la importancia de una dieta equilibrada para su desarrollo físico y cognitivo.

**Del 22 al 25 de abril 2024
en Ifema Madrid**



Tradición en el

Salon Gourmets celebra su 37.ª edición del 22 al 25 de abril de 2024. Se garantizan productos de la más alta calidad a nivel nacional e internacional, los vinos más emblemáticos, las mayores innovaciones gastronómicas y tendencias culinarias, así como

30º Concurso de Corte de Jamón / Dehesa de Extremadura: El campeonato más antiguo del Salón Gourmets celebra su 30º aniversario. Un espectáculo gastronómico único para observar la destreza con la que 6 maestros jamoneros desvelan esta joya gastronómica ante el jurado. El grosor, el tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la limpieza y la rapidez son solo algunos de los aspectos que se tienen en cuenta para elegir al ganador. Además, al finalizar el concurso, el público tiene la oportunidad de degustar el excelente jamón de la

XXIX Campeonato Español de Sommeliers Tierra de Sabor: En segundo lugar en cuanto a antigüedad, el Campeonato Español de Sommeliers, copatrocinado por Bodegas Protos, es el más prestigioso a nivel nacional. El ganador será el encargado de representar a España en el Campeonato Mundial de Sommeliers de la ASI (Association de la Somellerie Internationale). Cada año, cincuenta aspirantes superan las exigentes pruebas, que incluyen

16º Oyster Opener-Écaillers / Sorlut / Grupo Gourmets / Campeonato Español: A lo largo de estos 15 años, se han abierto más de 2.500 ostras y cerca de un centenar de concursantes han pasado por el escenario para demostrar que la velocidad es fundamental para alcanzar el título de campeón. Los concursantes deben abrir 30 ostras en el menor tiempo posible, con una técnica excelente (para no romper la concha), limpieza y buen gusto en la presentación. Lo mejor del concurso: Después de las deliciosasstras, entrega de la amarga.

28.º Túnel del Vino / MAPA: Un espacio para recorrer las regiones vinícolas de España y descubrir las virtudes de las uvas en los 331 vinos monovarietales que formaron parte del

Talleres infantiles: Los futuros gourmets tienen su lugar en el Salón Gourmets con los talleres infantiles organizados durante los cuatro días del evento. A través de juegos y actividades basadas en el pan, el queso, la carne y el pescado, escolares de todo Madrid

Del 22 al 25 de abril de 2024

