



Tres concursos y sus productos para sorprender a todos

El 37 Salón Gourmets (SG) abrirá sus puertas del 22 al 25 de abril en Madrid con más de 2.000 expositores, 55.000 productos y un sinnúmero de actividades gastronómicas interesantes y atrevidas que amenizarán la visita de los más de 100.000 profesionales previstos. Estas son algunas de las más destacadas.

La fiebre del cachopo

Ya se han cerrado las inscripciones para participar en el **7º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP"**. Los restaurantes españoles inscritos en esta edición tendrán que esperar pacientes la visita y ofrecer su mejor versión para sorprender a los jueces que seleccionarán a los finalistas mediante el sistema "mystery shopper". El jurado tiene hasta el 31 de marzo para probar, de manera anónima, cada preparación. La presentación, textura, relleno, jugosidad y, por supuesto, sabor serán determinantes a la hora de elegir a los 12 restaurantes que participarán en la final que se celebrará el **lunes 22 de abril** en el 37º Salón Gourmets.

Los tres mejores cachopos obtendrán un diploma y una dotación económica de 1.200 €, 500 € y 300 €, respectivamente.

De tapas por el Salón

Por segundo año consecutivo, se celebra **GourmeTapa by Fuentes**, un campeonato en el que 12 participantes demostrarán la versatilidad y excelente calidad del producto que aporta la empresa murciana patrocinadora. 30 minutos, 10 tapas y un elemento común, el atún rojo, pondrán contra las cuerdas a los concursantes, que tendrán que ingeniárselas para elaborar una tapa que destaque por su sabor, originalidad, presentación y aplicación comercial.

En juego, 2.000 € para el primer clasificado, 1.000 € para el segundo y un diploma acreditativo para el resto de concursantes, además de un obsequio con productos de Fuentes.

El tiempo corre

16 ediciones lleva celebrándose el **Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets** en el SG y ¡no deja de sorprender! Una profesión escasamente valorada en España, que nos recuerda que como casi todo en la vida, es más importante "la maña que la fuerza". Sus maniobras contrarreloj para abrir 30 ostras —completamente limpias y enteras— en el menor tiempo posible demuestran que son unos auténticos virtuosos de su oficio.

Pero sólo uno puede alcanzar el título de Mejor Abridor de Ostras de España, además de un premio en metálico de 600 €, y para seleccionarlo, el Jurado valora, además de la rapidez, la apertura, la limpieza, habilidad y presentación. Las inscripciones ya están abiertas. ¡Suerte a todos!

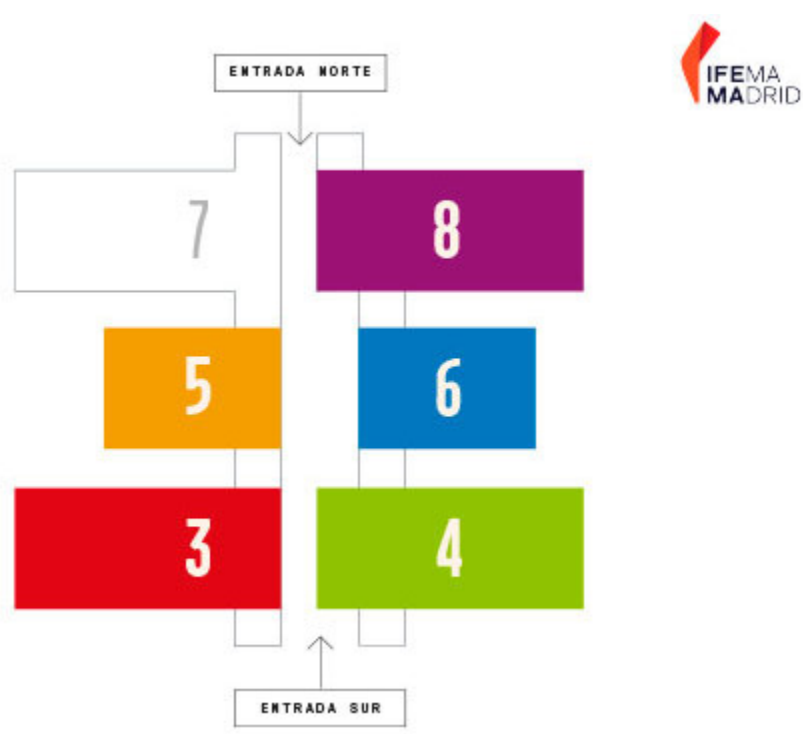
Del 22 al 25 de abril 2024 en Ifema Madrid



Así fue el 36 Salón Gourmets



5 pabellones en el 37 Salón Gourmets



Organiza y Medio Corporativo



Patrocinadores Principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



Tres concursos con tres productos para sorprender a todos.

La **37ª edición del Salón Gourmets** (SG) abrirá sus puertas del 22 al 25 de abril con más de 2.000 expositores, 55.000 productos y una gran variedad de actividades gastronómicas interesantes y atrevidas para amenizar la visita de los más de 100.000 profesionales previstos. Estas son algunas de las más interesantes.

fiebre de Cachopo

Ya están cerradas las inscripciones para participar en el **7º Concurso de Cachopo de Ternera al Estilo Asturiano**. Los restaurantes españoles inscritos en esta edición deberán esperar pacientemente la visita y ofrecer su mejor versión para sorprender al jurado, que seleccionará a los finalistas mediante el sistema de "cliente misterioso". El jurado dispone hasta el 31 de marzo para probar anónimamente cada receta. La presentación, la textura, el relleno, la jugosidad y, por supuesto, el sabor serán decisivos a la hora de elegir a los 12 restaurantes que participarán en la final, que se celebrará el **lunes 22 de abril** en el 37º Salón Gourmets.

Los tres mejores cachopos recibirán un diploma y un premio en metálico de 1.200 €, 500 € y 300 €, respectivamente.

Tapas en el Salón

Por segundo año consecutivo, **GourmeTapa by Fuentes**, un campeonato en el que 12 participantes demostrarán la versatilidad y excelente calidad del producto ofrecido por la empresa patrocinadora de Murcia. 30 minutos, 10 tapas y un elemento común, el atún rojo, pondrán a prueba a los concursantes para elaborar una tapa que destaque por su sabor, originalidad, presentación y comercialización.

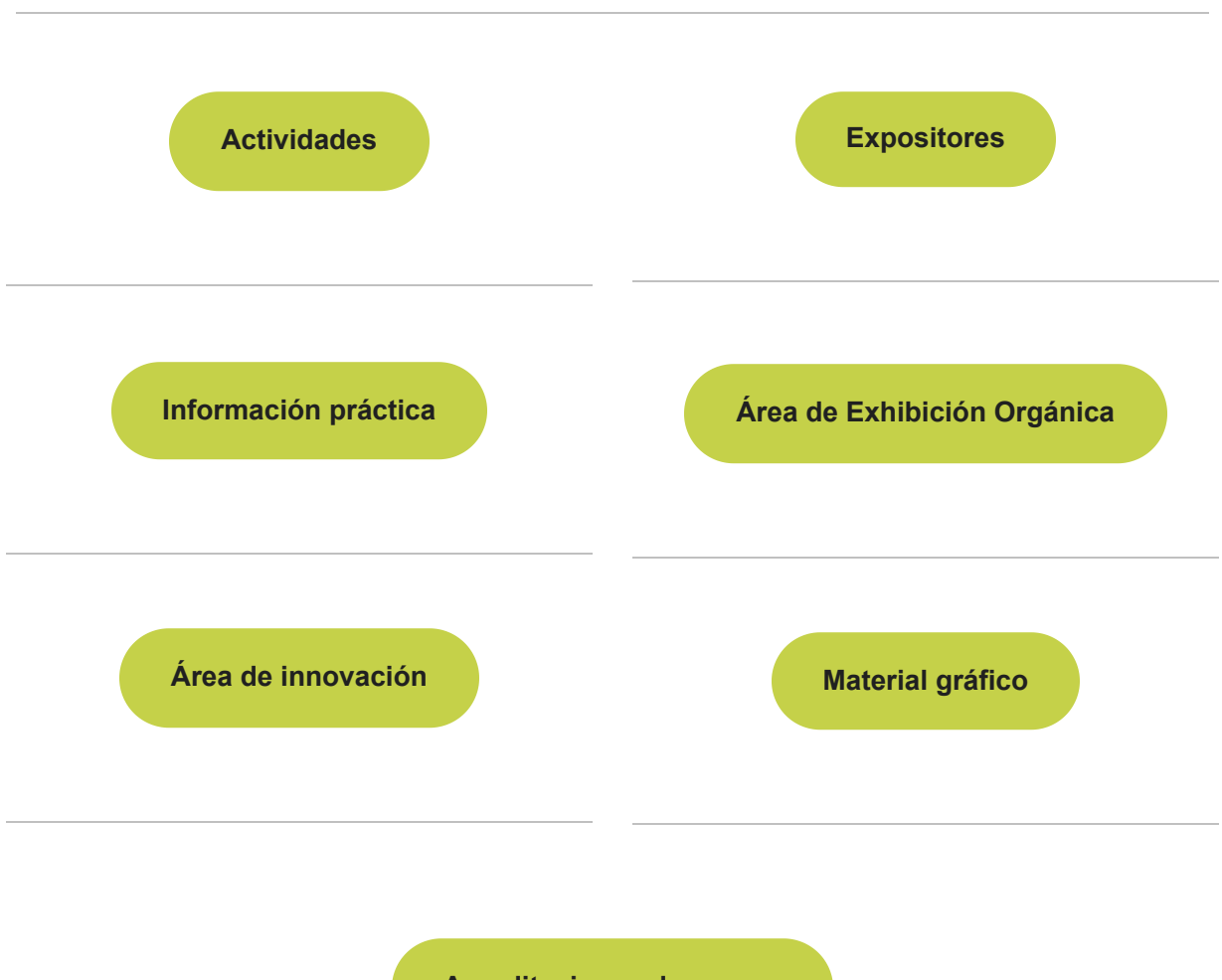
En juego, 2.000 € para el primer clasificado, 1.000 € para el segundo y un diploma para el resto de los concursantes, además de un obsequio con productos Fuentes.

El tiempo corre

El **Campeonato Español de Abridores de Ostras (Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets)** se ha celebrado en el SG durante 16 ediciones, ¡y sigue asombrando! Una profesión poco valorada en España, que nos recuerda que, como en casi todo en la vida, la habilidad prima sobre la fuerza. Sus maniobras contrarreloj para abrir 30 ostras —completamente limpias y enteras— en el menor tiempo posible, demuestran que son auténticos virtuosos de su oficio.

Pero solo uno puede alzarse con el título de Mejor Abridor de Ostras de España, además de un premio de 600 €, y para seleccionarlo, el jurado valora, además de la rapidez, la apertura, la limpieza, la destreza y la presentación. ¡Inscripciones abiertas! ¡Mucha suerte a todos!

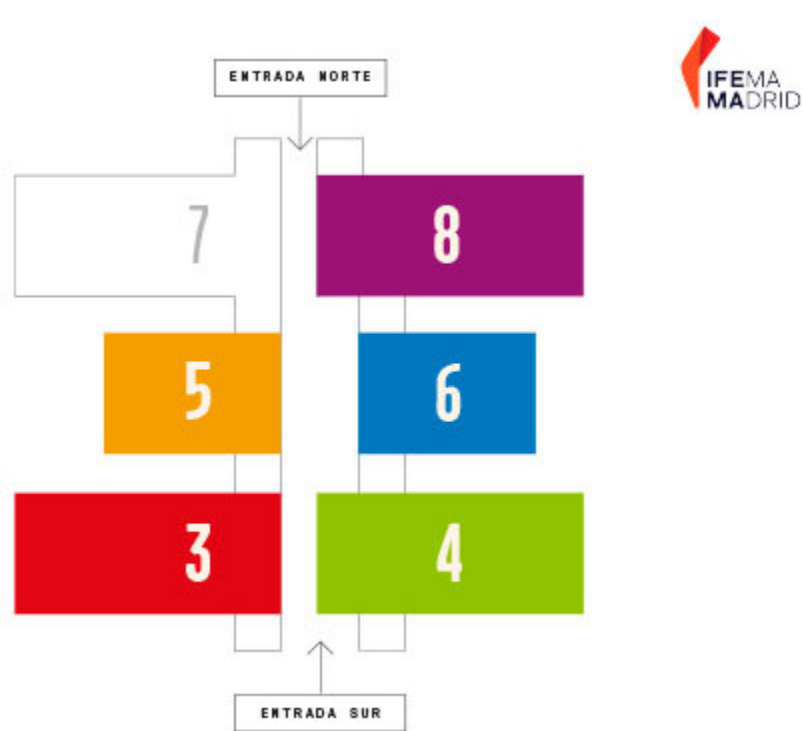
Del 22 al 25 de abril de 2024 Ifema Madrid



Mira aquí 36 Salon Gourmets



Sala 5 del Salón Gourmets 37



Organizador y socio de medios



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG coopera con

