



Nespresso:
El café
gourmet

Texto: Elena Rodríguez

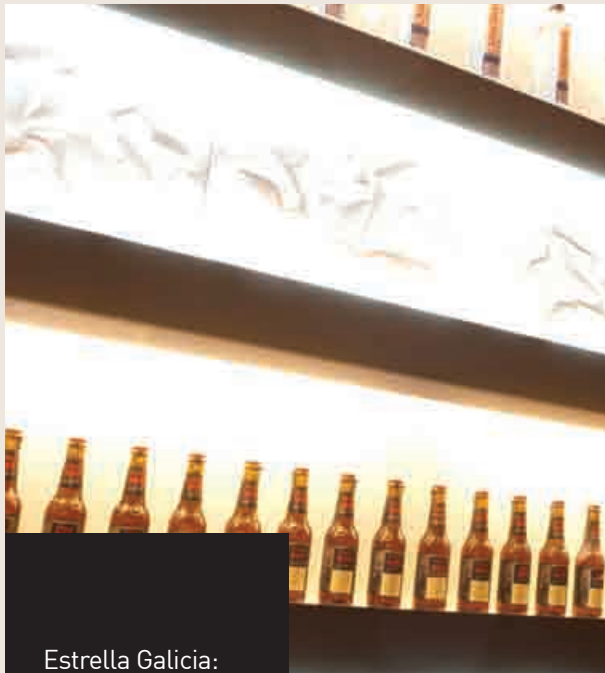
Con más de 270 boutiques en el mundo, 60 de ellas en España, Nespresso se ha consolidado como la empresa líder del café en cápsula. Con una innovadora tecnología en las máquinas de sus dos divisiones –profesional y doméstica– y un riguroso control de calidad desde el grano a la taza es, además, la favorita de la alta gastronomía. Por este motivo ha querido estar presente en la XXVII edición del Salón de Gourmets como **café oficial** y ha mantenido una agenda de actividades para que el público conociera y disfrutara de todas sus variedades. Para ello contó con la participación de los chefs Paco Roncero y Ramón Dios, presidente de los Jóvenes Restauradores Europa, y de la sumiller M^a Luisa Martín, que en diferentes Master Classes han ofrecido originales propuestas de armonización entre el café y algunas recetas, como los filipinos de foie-gras y chocolate blanco que propuso Roncero, u otras más tradicionales como la torrija con dulce de leche o un clásico como la tortilla de patatas.



Arriba a la izq., Paco Roncero durante la Master Class que impartió en el stand de Nespresso. Sobre estas líneas, dos momentos de la presentación del documental 'Las 1.001 formas de tomar café en España', presentado por la periodista Concha Crespo y la actriz Leticia Dolera.

Uno de los eventos que más expectación levantó fue la proyección, en primicia, del documental 'Las 1.001 formas de tomar café en España' con el que la firma ha querido homenajear a nuestra cultura cafetera y las variadas maneras de degustarlo, desde Barcelona a Madrid, pasando por San Sebastián, Málaga y Valencia. Durante los 4 días de feria han pasado por su stand más de 10.000 personas que han podido disfrutar de más de 2.000 originales creaciones elaboradas en el momento por baristas especializados. Además, Nespresso ha sido el encargado de ofrecer diariamente el desayuno en la Sala de Prensa a todos los periodistas que han pasado por el SG. Junto a un delicioso buffet de especialidades dulces y saladas han podido probar su último Grand Cru: Linizio Lungo, con café arábigo puro de América del Sur. La presencia de Nespresso en el Salón de Gourmets confirma su compromiso por la calidad y el sector delicatessen.





Estrella Galicia: Cerveza oficial

Hijos de Rivera, empresa familiar con más de 100 años de historia, ha querido estar presente, otro año más, en el XXVII Salón de Gourmets. La firma gallega se ha convertido en una de las principales empresas del sector cervecero en nuestro país, con una plantilla de 700 empleados. El pasado año su producción alcanzó los 122,5 millones de litros de cerveza, dato que podría llegar a duplicarse gracias a las nuevas instalaciones inauguradas recientemente.

Fieles a estos planes de consolidación como referencia de calidad dentro y fuera de nuestras fronteras, han querido que Estrella Galicia sea la **cerveza oficial** del XXVII Salón de Gourmets. Además, durante los cuatro días de feria, han dado a conocer su gama de productos a través diferentes actividades.

Así, el lunes celebró una ponencia en la que Fernando Iglesias, Responsable de Calidad de Mercado de Hijos de Rivera, dio unas nociones generales sobre el mundo de la cerveza –la materia prima empleada, los tipos y pautas básicas para catarlas–, y dirigió una cata de tres de las cervezas más destacadas de la firma: Estrella Galicia Especial, 1906 Reserva Especial y su último lanzamiento 1906 Red Vintage.

El martes, fueron protagonistas del III Show Cooking Gourmets / A Punto con una propuesta que congregó a numeroso público alrededor de ‘El uso de la cerveza en la mesa diaria’, donde Luis Alonso, chef de A Punto Centro



A la izq., detalle del stand de Estrella Galicia; en el centro, presentación de ‘El uso de la cerveza en la mesa diaria’, en el Show Cooking Gourmets / A Punto; a la dcha., una de las catas organizadas por el grupo, presentada por Ignacio Olavide.



1906 Red Vintage

Estrella Galicia eligió su participación en el Salón de Gourmets para presentar su novedad, 1906 Red Vintage, que además fue copatrocinadora de GourmetTapa / Salmón Noruego, I Campeonato de España de Tapas para Gourmets. La cerveza recupera la receta de la Especial Extra, también conocida como ‘La Colorada’, que se elaboraba antiguamente en las primeras instalaciones de Hijos de Rivera. Su diseño retro con un tapón abre-fácil rojo se acompaña de 11 contraetiquetas con otras tantas ilustraciones de inspiración vintage.

Cultural del Gusto, demostró la versatilidad de la cerveza en la cocina preparando varios platos con algunas de sus etiquetas que además se armonizaron con las recetas del chef.

El miércoles, en el Escenario Gourmets, Fernando Iglesias, compartió las nociones básicas para realizar un correcto tiraje de una caña de cerveza, las diferentes formas de hacerlo y lo que más entusiasmó al público, un ejercicio práctico que contó con una concurrida participación de los asistentes.