



## XXVI SALÓN DE GOURMETS Nota de Prensa Final

### Inauguración oficial

El martes 6 de marzo de 2012, **Esperanza Aguirre Gil de Biedma**, Presidenta de la Comunidad de Madrid, en presencia de **Miguel Arias Cañete**, Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, **Francisco López Canís**, Presidente del Grupo Gourmets, y demás autoridades, inauguraron el XXVI Salón de Gourmets.

En el transcurso de las cuatro jornadas feriales, representantes de países e instituciones presentes en el Salón, nos honraron con su visita, entre otros:

**Satoru Satoh**, embajador de Japón

**Bruno Delaye**, embajador de Francia

**Kare Beran**, embajador de la República Checa

**M<sup>a</sup> Luisa Soriano Martín**, consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha

**Maritina Hernández Miñana**, consejera de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, de la Generalitat Valenciana

**Silvia Clemente Muncio**, consejera de Agricultura y Ganadería de Castilla y León

**Albano Longo Álvarez**, consejero de Agroganadería y Recursos Autóctonos de Asturias

**Ana Isabel Mariño Ortega**, consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid

**José Antonio Echavarri Lomo**, consejero de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía de Extremadura

**Jon Azkue Manterola**, viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias del País Vasco.

**Sulbey González**, directora del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

### Datos del XXVI Salón de Gourmets\*

**1.056** expositores

**30.000** productos expuestos

**800-1.000** nuevos productos

**18.300 m<sup>2</sup>** plataforma de exposición

**74.232** visitantes profesionales

(\*) Información pendiente de auditoría

### Business Center

En este espacio de acceso exclusivo para expositores se establecieron alrededor de **1.200 reuniones** de trabajo propiciadas por la dirección con los posibles compradores extranjeros, 60 en total, procedentes de Norteamérica (EE.UU. y Canadá); Asia-Pacífico (Australia, Nueva Zelanda, Japón, Hong Kong, Singapur y China); América Latina (México y Brasil); Europa (Alemania, Suecia, Polonia, Francia, Suiza, Hungría, Rusia, Holanda y Bélgica), que han realizado un promedio mínimo de 25 entrevistas cada uno, concretadas entre éstos y los expositores por la Organización del Salón del Gourmets, con un servicio gratuito de intérpretes.



### **Comunidades Autónomas**

Promocionar los productos amparados por sellos europeos de calidad está siendo prioritario para los productores españoles. A pesar del nuevo escenario económico las administraciones locales mantienen su presencia en eventos internacionales como el **Salón de Gourmets**, que en esta edición contó con pabellones institucionales de: Asturias, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, Madrid, Navarra y País Vasco.

### **XIX Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura**

Primer premio: 3.000 €, trofeo y diploma.

**José Ángel Palacios Vadillo.** Comercial de productos ibéricos, cortador profesional y profesor de cursos de corte. Vitoria (Álava)

Accésits: 1.500 € y diploma.

**Jessica de Palma Fuster.** Cortadora en Paladar Jamonería & Delicatessen. Mahón (Menorca)

**Manuel Ramírez Ramírez.** Maître Bodegas Campos, Córdoba.

### **V Concurso de Abridores de Ostras-Écailleurs/Sorlut**

Primer premio: (Con un tiempo de 4 minutos 13 segundos)

**Miguel Garrido**, del restaurante O'Pazo de Madrid. (4 minutos 13 segundos)

Finalistas:

**Nabil Rezaoui**, Sorlut, Mercado de San Miguel, Madrid. (4 minutos 55 segundos)

**Sandra Fernández**, de Palma de Mallorca. (7 minutos, 14 segundos)

### **Campeón del mundo**

**Bernard Gothier**, cinco veces campeón del mundo en esta especialidad, intentó batir su propio récord -200 ostras en 15 minutos-, pero no fue posible. El listón estaba demasiado alto. Consiguió abrir 175 en 15 minutos.

### **Premios XXXV Aniversario Revista Club de Gourmets**

En el transcurso del SG se entregaron los galardones a las personas e instituciones que a criterio de los lectores de la revista Club de Gourmets, han trabajado en pro de la gastronomía y la hostelería españolas.

- Mejor restaurante: Celler de Can Roca
- Mejor chef: Ferrà Adrià
- Mejor maître: Ignacio Costoya
- Mejor sumiller: Javier Gila
- Mejor tienda gastronómica: El Club del Gourmet en el Corte Inglés
- Mejor cadena hotelera: NH Hoteles
- Medios de comunicación: El Mundo
- Personalidad o institución vinculada a la gastronomía: Víctor de la Serna
- A la trayectoria hostelera: Custodio López Zamarra



## **XVI Túnel del Vino/MARM**

El boulevard vinícola patrocinado por el MAGRAMA, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente recibió la visita de unas 3.000 personas diarias, un número algo más elevado que en la pasada edición, en total, unas 12.000 visitas, atraídas por las más de **245 etiquetas** expuestas. El Túnel del Vino se consolida así como el espacio vinícola adecuado donde poder catar los mejores vinos de España – seleccionados de la Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España - e intercambiar conocimientos enológicos con los profesionales cualificados que lo atienden. En esta edición se incorporaron 5 variedades nuevas: malvasía, prieto picudo, mazuelo, petit verdot y graciano, con sus respectivos mostradores.

## **Catas de los expositores**

Diferentes catas dirigidas y comentadas por los expositores se celebraron en este espacio habilitado por la Organización.

Se cataron aceites de oliva virgen extra de Señoríos de Relleu; vinos de Dominio de Cair, Dominio de Tares, Villa Mambrilla, vinos de la Ruta de Enoturismo del Bierzo, Bodegas Habla, de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Granada y de la bodega Luis Gurpegui Muga, diferentes tipos de sake japonés, una cata de copas-vinos de Euroselección, para demostrar que el continente resalta los valores del contenido, y un largo etc.-, dando ocasión a los visitantes de conocer añadas míticas junto a las novedades que las firman sacan al mercado.

## **Spirits Corner**

En este espacio dedicado a marcas consolidadas y novedosos lanzamientos se han dado cita espirituosos, licores y destilados Premium. Con las firmas Gin Mare (Global Premium Brands), inspirados en el estilo de vida mediterráneo; Celler del Cava con novedades como One Key Gin; Central Hisumer con una amplia gama de destilados de todos los rincones del mundo; Ireimar Gourmet con el nuevo Thunder (toffee vodka); el agua de lujo Magma de Cabreiroá y Bombay Sapphire, un clásico de primera línea; ofreciendo a los visitantes novedosas combinaciones y cócteles durante todo el Salón.

## **II Ágora del Vino**

Un escaparate que respalda el protagonismo del vino como producto de alta gama. Las bodegas que han participado en este evento han ofrecido a los visitantes la posibilidad de aproximarse a la actualidad vitivinícola del país: Markvintel (2020 Vicius), Totem Wines, Abadía Retuerta, Viñedos San Martín, Enate, Estancia Piedra, Bodegas y Viñedos Pujanza, Dominio de Tares, Bodegas Lan, D.O.P. Vinos de Granada, Viña Mambrilla, Finca los Aljibes, vinos de la Ruta del Vino Enoturismo en el Bierzo, Bodegas Dominio de Cair, Bodegas Amaren, han sido algunas de las bodegas participantes.

## **III Concurso Nacional de Cócteles Panizo 2012**

Entre los seis finalistas seleccionados para esta fase final, quedaron ganadores de la tercera edición:

Primer premio: (2.000 €) Emilio Gea (cóctel: Perfect Morujito)

Segundo premio: (1.000 €) Juan Miguel Moreno Pérez (cóctel: Mojicoco)

Tercer premio: (500 €) Laura Reverte Fontanals (cóctel: tropic)



## I Premios Salón de Gourmets

En reconocimiento a todas las personas que nos han acompañado en esta larga trayectoria profesional y hecho posible que este encuentro anual se haya convertido en la feria más importante de Europa en su género, el **Grupo Gourmets** convocó la primera edición de los **Premios Salón de Gourmets** que en las diferentes categorías han recaído en:

Premio a la Innovación: Real Conservera Española, por sus conservas de pescado en aceite de oliva virgen extra con tuber magnatum pico y tuber melanosporum.

Premio a la Presentación: Señoríos de Relleu, por su aceite de oliva virgen extra coupage en envase de aluminio.

Premio a la Versatilidad: Por sus cremas de turrón Turrodelia Gourmet, de la firma Hijos de Manuel Picó Llorens.

## V Premio Picota del Jerte

El presidente de la Denominación de Origen Cereza del Jerte, en presencia de **José Antonio Echavarri Lomo**, consejero de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía de Extremadura, entregó el Premio a la Excelencia Picota del Jerte a la periodista Pepa Fernández, directora del programa "A vivir que son dos días" de Radio Nacional.

## Ronqueo de atún/Embajada de Japón/Balfegó

El chef japonés Keiichirou Otsu, profesor en la Japan Cooking Art Academy de Nitcho, realizó el despiece de un atún de 140 kilos aportado por la firma Balfegó. Tras la exhibición, que congregó a numeroso público, y atrajo la atención de los medios audiovisuales nacionales y extranjeros, los maestros Koichiro Shimura, del restaurante Ono de Tokio, Manabu Tsuchida, director del restaurante Yudero 191 de Tokio y Masayuki Okuda, chef del restaurante Al ché-cciano, de Tsuruoka, elaboraron diferentes platos para degustarlos con sake ofrecido por Haruo Matsuzaki, presidente de la Asociación de Exportadores de Sake Japonés.

## Premios Guía Gourmets 2012. Los Mejores Vinos de España

Como en ediciones anteriores, en el transcurso del Salón de Gourmets se entregaron los Premios de la Guía Gourmets. Los Mejores Vinos de España, que correspondieron a:

Bodega del año  
**Apolonia Viticultors**

Mejor blanco joven  
**Coto de Gomariz**  
X. Coto de Gomariz  
D.O. Ribeiro

Mejor blanco con crianza  
**Milmanda**  
Bodegas Torres  
D.O. Conca del Baberà



Mejor rosado

**Radix**

Bodega Parés Baltà

D.O. Penedés

Mejor tinto joven

**Enate Tapas**

Bodega Enate

D.O. Somontano

Mejor tinto con crianza (ex aequo):

**Dehesa de los Canónigos Reserva**

Bodega Dehesa de los Canónigos

D.O. Ribera del Duero

Pago de Carraovejas Crianza

**Pago de Carraovejas**

D.O. Ribera del Duero

Mejor espumoso

**Leopardi Llopart**

Llopart Cava

D.O. Cava

Mejor generoso

**Lustau Oloroso Don Nuño**

Bodega Emilio Lustau.

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Mejor tienda especializada:

**Espinaler**

Barcelona

Premio especial:

**Sergi Ferrer-Salat**

Por su espíritu emprendedor y entusiasta en pro de la cultura del vino

## **XII Taller de los Sentidos Gourmets**

Abierto para el público no profesional, es el espacio donde los visitantes, a través de talleres y rincones monográficos, han tenido la posibilidad de conocer y catar la mayoría de productos que se exhiben en el Salón de Gourmets.

**XII Túnel del Aceite de Oliva Virgen Extra/Interprofesional del Aceite de Oliva Español.** La actualidad del sector, el cultivo del olivo, su transformación y catas de las diferentes variedades de aceites de oliva virgen extra. Diez cocineros procedentes de diferentes países cocinaron en directo usando aceite de oliva virgen extra.



**XII Rincón del Vino.** Panorama de la variedad vinícola de España a través de los vinos seleccionados por el Comité de Cata del Grupo Gourmets.

**XII Rincón del Pan/Pacfren.** Maestros artesanos amasan y hornean en directo diferentes tipos de pan que pueden ser degustados por los visitantes.

**XI Bokado-Arzak.** Tapas de autor, cocina en miniatura firmada por los hermanos Santamaría. Durante cuatro días, la barra mejor provista de la ciudad está en el Taller de los Sentidos Gourmets.

**IV Túnel de Frutas y Verduras/Gold Gourmet.** Magnífica muestra de la variedad de estos alimentos que se producen dentro y fuera de nuestras fronteras. Asesoramiento sobre su estacionalidad y momento idóneo de consumo acompañado de degustación de zumos y pinchos de frutas.

**XI Taller Norge.** El Consejo de Productos del Mar de Noruega ofreció a los visitantes del TSG las mejores piezas del Mar del Norte, pescados y mariscos extraídos de aguas frías y limpias que aportan mayor textura y sabor a las especies. En el espacio Norge se pueden probar tapas elaboradas con salmón, skrei -el apreciado bacalao noruego-, y el cangrejo rojo real.

### **XII Gourmetquesos - La Cava de los Sentidos**

Más de 100 variedades para degustar, entre quesos españoles y europeos, seleccionadas exclusivamente para esta actividad. Este espacio gastronómico diseñado para aprender y disfrutar del queso albergó **La Cava de los Sentidos** donde se llevaron a cabo diferentes conferencias-degustación:

#### **Entre tablas anda el queso**

Preparación y presentación de una tabla de quesos de autor. El corte, la preparación y su presentación en diversos soportes. Indicaciones prácticas para el cuidado y conservación del queso.

**Quesos de Radiquero: Los quesos del Somontano.** Recorrido gastronómico y sensorial a través de una de las empresas queseras emblemáticas de Aragón.

Quesos de cabra de pasta prensada, de pasta blanda, madurados, afinados.

**A Tortas con el Queso:** Una selección de las 6 mejores tortas españolas ofrecidas por sus protagonistas y en su punto óptimo de consumo: su historia, su elaboración, sus características organolépticas. Torta de la Dehesa Hacienda Zorita (Salamanca), Torta Cañarejal (Valladolid), Torta de cabra a la jara Rufino (Badajoz), Tortita mini de oveja Finca Pascualete (Trujillo, Cáceres), Torta del Casar Rafael Pajuelo (Cáceres), Torta de La Serena Sánchez Hidalgo (Badajoz). **El Queso entre Tablas:** Preparación y presentación de una tabla de quesos de autor.

**Vinos Espléndidos para Azules Soberbios:** El norte y el sur se funden perfectamente en una sinfonía de aromas y sabores nuevos que se crean cuando se juntan en boca. Los vinos de Jerez armonizan de maravilla con nuestros quesos azules de los Picos de Europa. Lotes seleccionados exclusivamente para este evento: Cabrales de Tielve, Picón Bejes-Tresviso, Azul de Valdeón con vinos ofrecidos por Bodegas Tradición de Jerez

**Quesería Vega de San Martín: Quesos Afinados de Cabra de Madrid:** Quesos de leche cruda, de pasta blanda, afinados y madurados con su flora específica.

Degustación y cata comentada.

**Que no te la den con Queso:** Consejos técnicos y recomendaciones prácticas sobre cuidados, conservación, variedades, etc. Cómo se cata un queso con sentido común.



### **Talleres Infantiles**

Por las mañanas (de 10 a 13 h), 250 escolares han visitado a diario el **Taller de los Sentidos Gourmets** (TSG). Unos 1.000 niños han formado sus papilas gustativas en actividades diseñadas en exclusiva para ellos. De dónde se extrae y cómo se elabora el aceite de oliva virgen extra; qué aspecto y textura tiene la masa del pan; a qué huelen y saben las verduras y frutas, cómo se elaboran y clasifican los diferentes tipos de quesos... Un gran faro marineru atrae a los pequeños al espacio patrocinado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Vestidos de "lobos de mar", los niños prestan atención al pescador que les habla de las artes de pesca, al pescadero que les muestra los distintos pescados y mariscos de nuestras costas y al cocinero que elabora ricos pinchos de pescado, una manera divertida de introducir el consumo de pescado en la dieta de los más pequeños.

**Más información y material gráfico: Ana Isabel Montero Plaza**

**Tel.: 91 548 96 51 (Ext. 205)**

**prensa@gourmets.net**