

XXVI Salón de Gourmets

Pleno al 26



Premio a la versatilidad

Cuatro jornadas dedicadas a la gastronomía. Expositores de productos delicatessen y visitantes profesionales coincidieron en esta importante feria anual que concentra el mayor número de alimentos y bebidas de gama alta de Europa.

XXVI Salón de Gourmets

Feria Internacional de Alimentación y

Bebidas de Calidad

5 al 8 de marzo de 2012

Feria de Madrid

Expositores

1.056

Novedades

900

Plataforma de exposición

18.300 m²

Productos expuestos

30.000

Visitantes profesionales

74.168

El Salón de los **cinco** **continentes**

Profesionales procedentes de Estados Unidos, Australia, Japón, México, Singapur... más una representación de suizos, franceses, holandeses, checos o belgas, otorgan al Salón de Gourmets ese carácter de feria internacional que ostenta desde 1992. Las palabras de las personas y el sabor de los productos llegados de todos los puntos del planeta dejaron su huella en este evento de referencia de los alimentos y bebidas delicatessen.

XV Business Center

En este espacio de acceso exclusivo para expositores se establecieron más de 1.200 reuniones de trabajo propiciadas por la dirección con los posibles compradores extranjeros.

Noelia Medialde Pérez, de **Hortofrutícola Costa de Almería** (Roquetas de Mar, Almería), está esperando turno. "Es la primera vez que venimos al Salón y creo que merece la pena aprovechar la oportunidad de acudir al Business Center. He concertado cuatro entrevistas con compradores de Estados Unidos, Canadá y Bélgica porque son los países donde queremos entrar con nuestros productos, los pimientos asados al horno QDelicias".

Un total de 60 compradores extranjeros invitados por la Organización y la colaboración del Instituto del Comercio Exterior (ICEX), acuden al Business Center (BC) para realizar un mínimo de 20 entrevistas diarias.

"Nosotros venimos participando en esta feria desde hace años trayendo periodistas y prescriptores de opinión extranjeros. Este año, con menos inversión, porque los presupuestos del ICEX son los del Estado, también hemos colaborado en el BC invitando a compradores de terceros países", dice Fernando Lanzas Sánchez del Corral, director general de Promoción Internacional del ICEX.

Los compradores proceden de Alemania, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, China, Estados Unidos, Francia, Hong Kong,



Holanda, Hungría, Japón, México, Nueva Zelanda, Polonia, Rusia, Singapur, Suecia y Suiza. Roberto Carballo expositor veterano, es habitual del BC. "Un buen servicio, la mejor forma de que conozcan tus productos". Pimientos asados del Bierzo, escalibada, salsa de tomate, dulce de membrillo, manzanas, peras, cerezas... Son 50 las referencias de la firma **De lo Nuestro Artesano** (Carracedelo, León), con distribución en la restauración y tiendas gourmets de España, algunos países europeos y en el mercado norteamericano. Su presencia en el BC se debe al interés por los países emergentes de China, Japón y Malasia. "Noto que algunos expositores todavía no están preparados para salir al mercado exterior. No es suficiente con tener buen producto, hay que saber moverse por unos mercados que tienen unas normativas diferentes de las nuestras".

Aceites de oliva, aceitunas, vinagres de Jerez, Pedro Ximénez, almendras marcona, alcaparras, verduras y frutas en conserva, pimentón... son algunos de los productos españoles que busca Ronald Johnson, importador-distribuidor norteamericano que acude cada año al BC. "Es la feria que más me interesa porque sólo aquí encuentro reunidos todos los productos de alta calidad". Johnson conoce tanto el mercado estadounidense que él mismo habla con los fabricantes y les sugiere nuevas combinaciones. Las regañás, aliñadas con queso manchego, romero o sal marina, son algunas de esas coproducciones hispano-norteamericanas que tienen mercado al otro lado del charco.

Ciudadanos del mundo

La **República Checa** participa por primer año en el Salón de Gourmets (SG). Marketa Lehecková, directora de la Representación para España y Portugal de la Oficina Nacional Checa de Turismo-Czech Tourism, nos obsequia con una refrescante Pilsen Urquell. "Es la primera cerveza de estas características que se elaboró en el mundo" –dice–, al tiempo que acerca unos tacos de queso aderezados con hierbas aromáticas. "En nuestro país, al igual que en España, es típico el tapeo; ir de bar en bar con los amigos, bebiendo cerveza y comiendo knedlíky (pequeñas albóndigas), bramboráky (tortitas de puré de patatas) o pequeñas salchichas". El experto tirador continúa dando la bienvenida a los visitantes con una jarra de la bebida nacional del país: rubia, a la temperatura adecuada, con la espuma espesa. "Nuestra cerveza tiene mucha aceptación en España; su consumo sigue aumentando y para nosotros es un mercado interesante que no deja de crecer".

El embajador francés Bruno Delaye recibió a la comitiva inaugural en el stand de su país. "Mis compatriotas están contentos porque hacen muchos contactos con los profesionales y, según me han dicho, les está yendo muy bien. Este año han venido menos empresas porque hay crisis, pero las que exponen están haciendo negocio". En la isla Madrid-París abundaban las delicatessen francesas: vinos, champagnes, foie-gras de oca y de pato, dulces, chocolates, mermeladas... Las también francesas ostras Sorlut, protagonistas de una de las actividades más vistosas del Salón, trajeron el aroma y el sabor del mar a la feria.



Reunión de negocios en el Business Center.



Una pinta de Pilsen Urquell, la popular cerveza checa.



Representación del Cono Sur a través de la Fundación Exportar.

"Es realmente impresionante la cantidad de productos expuestos, la representación de los alimentos y bebidas de todas las Comunidades Autónomas", dice Kate M. Byrnes, consejera de Cultura, Educación y Prensa de EE.UU. "En mi país hay un gran interés por la cocina española. Con embajadores como José Andrés y otros chefs famosos como Ferran Adrià, la cocina española está en auge". Los vinos, jamones, quesos y especialmente los productos frescos, la verdura, el pescado, la fruta... A esta mujer nacida en Florida, que ha pasado parte de su etapa profesional en Washington, le gusta el estilo de vida español y, por supuesto, la gastronomía. "Todavía no tengo restaurante favorito, pero estoy en ello. Estoy experimentando cada día". De su primera visita al SG, además de la admiración por la calidad y cantidad de los productos en exposición, Kate M. Byrnes destaca la labor de

educación que se está llevando a cabo en el Taller de los Sentidos Gourmets (TSG).

“Es muy importante que los niños adopten buenos hábitos alimenticios, que conozcan los productos frescos, el pescado, el aceite de oliva, el pan, la fruta, las verduras...”

Cuatro cocineras africanas elaboraron y vendieron tapas y sus correspondientes recetarios en el espacio Habitáfrica, la ONG que el TSG acogió por segundo año consecutivo. Los platos más característicos de Marruecos, Camerún y la República del Congo, se ofrecieron en degustación para mostrar la diversidad cultural del continente africano. Las mujeres, ataviadas con llamativos trajes regionales, ofrecían té y pastelillos salados recaudando fondos con los que se financian los diferentes proyectos de lucha contra la pobreza que esta ONG desarrolla en África.

Los maestros Koichiro Shimura, especialista en tempura, chef-propietario del restaurante Tempura Ono de Tokio, y Keiichirou Otsu, profesor de la Japan Cooking Art Academy de Nitcho, que demostrarían su virtuosismo en el ronqueo del atún, realizaron diferentes showcookings en el stand de Japón. Especialidades niponas armonizadas con los diferentes tipos de sake que George Yusa, presidente de Okunomatsu Sake Brewery, décimo novena generación de Present Master, ofrecía a los visitantes.

El embajador de Japón Satoru Satoh, que presenciaba el despiece del atún ante una nube de cámaras, dedicó unas palabras a Club de Gourmets (CG). “Nos complace mucho que Japón esté en esta feria mundialmente reconocida”. La cultura japonesa está de moda en España. ¿Sucede lo mismo en Japón? “Exactamente. Ahora España está de moda en Japón. Hay muchos y muy buenos restaurantes españoles que están abriendo. Sobre todo muchos bares



La diversidad gastronómica del continente africano representada en Habitáfrica.

de tapas, con pinchos de jamón ibérico, de tortilla, con cava y vinos. A los jóvenes japoneses les gusta mucho la cocina española”. Sobre el aceite de oliva virgen, el representante nipón comentó: “Es muy conocido y se está usando en los hogares porque se sabe que es un producto saludable”. Dado que 2013-2014 se celebran los 400 años de intercambios comerciales entre España y Japón, invitamos al embajador a celebrar la efemérides en el SG con Japón como País de Honor. “Es una gran idea. Vamos a trabajar con los interesados, con los empresarios japoneses para que traigan sus productos aquí, a España, para celebrar ese aniversario”.

Gotas de Aceite de Oliva Virgen Extra

Convocados por la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español (OIAOP) 11 cocineros procedentes de Armenia, Bélgica, Brasil, Cuba, China, India, Japón, México, Perú y Tailandia, realizaron demostraciones diarias en el XII Túnel del Aceite de Oliva Virgen Extra dentro del TSG. “La idea de invitar a cocineros extranjeros” –dijo Pedro Barato, presidente de OIAOP– es para que muestren cómo se integran nuestros aceites de oliva virgen extra en sus platos. Con esta iniciativa pretendemos llegar a países donde nuestros aceites de oliva no se conocen o se conocen poco, e intentar que sean los propios cocineros de esos países quienes ejerzan de embajadores, lo mismo que hacen nuestros chefs cuando van fuera”. A la pregunta de si se vende bien el aceite de oliva español, Barato respondió: “Cuando se conoce se acepta bien. Todas las propiedades del aceite de oliva son saludables y hay experiencias como en Japón, que lo aceptan muy bien. Estamos batiendo récords de exportación en el aceite de oliva, no así en el precio”. ¿No nos vendemos bien? “Vender se vende bien, lo que no es bueno es que se venda a precios tan bajos porque estamos matando a la gallina de los huevos de oro. Tenemos un producto de calidad incuestionable y debe tener el precio que le corresponde para que los productores puedan cobrar más por su trabajo”.





Bruno Delaye, embajador de Francia, saluda a Esperanza Aguirre, presidenta de la CAM en presencia de Miguel Arias Cañete, ministro del MAGRAMA.



Ronald Johnson, importador-distribuidor de EE.UU., en el Business Center.



Francisco López-Bago, director gral. del Grupo Gourmets acompañando a Kate M. Byrnes, consejera de Cultura Educación y Prensa de EE.UU. (izq.) y a Laura M. Gould, agregada cultural.



Cocineras etíopes presentan sus tortas de maíz.



George Yusa, presidente de Okunomatsu Sake Brewery.



Los maestros Otsu y Shimura en el stand de Japón.



Madrid-París, una liason de empresas hispano-francesas.



Alumnos del Culinary Institute of America.



El cocinero mexicano Alejandro Martínez del restaurante Mestizo.



Chefs procedentes de 11 países elaboraron sus especialidades con aceite de oliva virgen extra español.



Vartan Jakaroghi, chef armenio participante en el encuentro de Cocinas del Mundo.

Opiniones a pie de obra

El Salón de Gourmets recibió la visita de embajadores, consejeros de diferentes Comunidades Autónomas y otras personalidades que bien acudieron de forma oficial o lo hicieron a título privado durante las cuatro jornadas feriales. Ofrecemos las declaraciones de algunos de ellos sobre la feria, el difícil momento económico y el esperanzador futuro.

Esperanza Aguirre Gil de Biedma, presidenta de la Comunidad de Madrid, en compañía de Miguel Arias Cañete, ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), inauguró el XXVI Salón de Gourmets. Mientras la comitiva inaugural se abría paso con dificultad por los pasillos de los pabellones, nos dedicó unas palabras: "Es el segundo año que vengo a la feria, aunque hace unos 25 años la visité en compañía de José M^º Álvarez del Manzano; me lo acaban de recordar en un stand, que tenían la foto y todo...". Probablemente Aguirre era entonces concejala de Medio Ambiente y Álvarez del Manzano alcalde de Madrid. "Esta feria es un gran éxito. Yo creo que hay que felicitar a los fundadores y decirles que realmente, lo que parecía que iba a ser un evento modesto, se ha convertido en un gran éxito también en épocas de crisis".

"Se nota la crisis, naturalmente, pero el Salón no ha perdido su esencia. Hay producto de alto nivel, expositores que quieren vender y visitantes que quieren comprar. Todos saben que tienen que venir aquí porque la oferta es buena y el producto es bueno. A pesar de la crisis, hay inversión", dice el responsable de la empresa madrileña Embutidos Estévez. Sobre las ayudas comunitarias, desde el stand de Vinos de Madrid, comentan: "Creo que como todas las ayudas, son malas porque manipulan el mercado. La industria agroalimentaria de Madrid no tiene las mismas ayudas que Castilla-La Mancha y están a un kilómetro una de otra. Las ayudas deberían eliminarse. ¿Por qué vas a pagar impuestos? ¿Para que luego se los devuelvan sólo a



unos pocos? Entonces, quita impuestos y eso desarrollaría la imaginación y el esfuerzo de cada uno”.

Para María Luisa Soriano Martín ésta es su primera visita al SG como consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha, aunque reconoce que por su interés en la agricultura y la ganadería de su Comunidad Autónoma, había estado en la feria en ediciones anteriores. “Sin duda es una de las más importantes a nivel internacional que reúne productos de alta calidad, los que hoy estamos viendo y probando”.

“Estar en Madrid, en Gourmets, para nosotros es como estar en casa. Es una feria reconocida donde Euskadi no puede faltar. Nosotros tenemos buenos productos y hay que venderlos, tanto en el mercado interior como en el exterior. Necesitamos hacer promoción y en un evento de estas características no podemos faltar”, afirmó Jon Azkue Manterola, viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias del País Vasco.

“La industria agroalimentaria madrileña es un sector que ha crecido en los últimos tiempos y estamos potenciando mucho el desarrollo rural de la Comunidad desde la perspectiva de que Madrid tiene un 50% de su territorio protegido y un 80% está en manos de agricultores y ganaderos”, dice Ana Isabel Mariño Ortega, consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid. “Creo también que es básico que potenciemos las posibilidades económicas de nuestra agricultura porque es la oportunidad que tienen muchos ciudadanos de tener una salida al futuro”, que la consejera ve con mucho optimismo “pero no exento de apreturas”.

Maritina Hernández Miñana, consejera de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua de la Generalitat Valenciana considera que esta feria “es una edición muy complicada por la situación económica que estamos viviendo, pero yo creo que hay mucha innovación, mucha diversificación de producto, se ve el esfuerzo que están haciendo nuestras empresas y para nosotros es una inyección de moral estar aquí apoyando a los empresarios valencianos”. (...) “El mercado exterior es en estos momentos nuestra tabla de salvación. El sector agroalimentario es el primer capítulo de la exportación en la Comunidad Valenciana y está siendo esa puerta a la esperanza. Y de entre otros canales que estamos intentando afianzar, el canal horeca, gourmet y delicatessen, creemos que en el mercado nacional puede ser el de mayor crecimiento”.

Una de las últimas paradas de la comitiva inaugural, que ya iba con más de una hora de retraso con respecto al horario previsto, fue en Canarias. Probaron papas arrugás con mojo picón y plátano frito. “Cada año venimos con los quesos, con los vinos... pero este año hemos incorporado los plátanos, de los que estamos tramitando su Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.), con lo cual, es un proyecto de calidad que lo obtendrá dentro de poco a nivel europeo y por eso tenemos que estar aquí en esta feria presentando nuestros plátanos”, dijo Sulbey González González directora del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. “Los productos canarios tienen muy buena aceptación en

**“ESTA FERIA
ES UN GRAN
ÉXITO.
HAY QUE
FELICITAR
A LOS FUNDADORES”**

Esperanza Aguirre

la península. Los quesos, que han obtenido permiso a nivel mundial y los vinos, que aunque tenemos aquí mucha competencia, también están teniendo aceptación. Nosotros exportamos vino a China, EE.UU., Inglaterra y Alemania. Los millones de turistas que nos visitan son buenos embajadores de nuestros productos: los consumen allí y los buscan en su lugar de origen. Nos esforzamos en conseguir que tengan la posibilidad de comprarlos, a través de Internet o cualquier otra vía de comercialización. De hecho, estamos colaborando con Turismo, y por primera vez estuvimos en Fitur donde hicimos degustaciones de miel, papas, quesos, vinos... Tenemos que aprovechar esos millones de turistas que nos visitan cada año”.

“Castilla y León tiene que estar en esta feria, la más importante de las que se celebran en España, porque nuestra industria agroalimentaria es el sector más potente de la Comunidad Autónoma con más de 36.000 empleos. Somos la región que más marcas de calidad atesora, cerca de



1



2

“NECESITAMOS HACER PROMOCION Y EN UN EVENTO DE ESTAS CARACTERÍSTICAS NO PODEMOS FALTAR”

Jon Azkue, consejero de Pesca e Industrias Alimentarias del País Vasco.



5



3



4

1. Esperanza Aguirre y Miguel Arias Cañete en presencia de José M^o Álvarez del Manzano, presidente de la Junta Rectora de IFEMA, Francisco López Canís, presidente del Grupo Gourmets, Francisco López-Bago, y Luis Eduardo Cortés, presidente del Comité Ejecutivo de IFEMA, cortan la cinta inaugural.
2. Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva recibe a la comitiva.
3. En el stand del MAGRAMA durante el taller infantil.
4. La importante cobertura mediática del Salón de Gourmets.
5. Ana Isabel Mariño, consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la CAM, acompañó a las autoridades durante el recorrido.





6



7



8



9



10

- 6. Maritina Hernández, consejera de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua de la Comunidad Valenciana, degusta un zumo con el ministro en su stand.
- 7. Fernando José Burgaz, director general de la Industria Alimentaria del MAGRAMA y José Luis Carrascosa, jefe de Promoción del MAGRAMA, en el XVIII Túnel del Vino.
- 8. Juan Carlos Maneiro, secretario general del Mar, recibe en el stand de Galicia.
- 9. En el espacio de Los Norteños el chef Íñigo Urrechu saluda a la presidenta.
- 10. Bienvenida de Karel Beran, embajador de la República Checa.
- 11. Alumnos del Culinary Institute of America, la prestigiosa escuela de EE.UU.

60 figuras, y esta feria nos permite tener notoriedad, elevar el prestigio de nuestra tradición". (...) De hecho, lo que nos ha empujado a estar aquí es que hemos incrementado nuestra facturación a través de las marcas de calidad en más de 600 millones de euros en 2011, que vienen a representar un crecimiento desde el año 2007, del 8,2%. Es decir, que a pesar de las dificultades económicas, las marcas de calidad siguen vendiendo más y esto es determinante para seguir viniendo a esta feria. Es la exposición de la máxima calidad y aquí Castilla y León tiene verdadera razón de ser", son declaraciones de Silvia Clemente Municio, consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León. "Las empresas que vinieron en la edición anterior, según

una encuesta que realizamos, dijeron que de no venir con este stand, de no apoyarles económicamente, el 60% de ellas no habría podido asistir; por lo tanto, apoyar un sector tan importante es un esfuerzo reconocido y necesario. Nuestras empresas tienen que vender y comercializar la calidad que están ofreciendo y el Salón de Gourmets es el mejor escaparate para hacerlo".

"Conocía esta feria porque había venido otros años dado que siempre me ha parecido una feria importantísima por todo lo que representa para los productos agroalimentarios de calidad", dijo Juan Antonio Echávarri Lomo, consejero de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía de la Junta de Extremadura. "Este año tengo el honor de venir como consejero y debo decir que, a pesar de la crisis que nos está afectando a todos los niveles y a todos los sectores, es muy grato ver el esfuerzo que están haciendo los productores españoles para revitalizar el sector y proyectar nuestros productos de calidad, como estamos haciendo desde la Junta de Extremadura, hacia el mercado exterior".



12



13



14



16



17



15



19



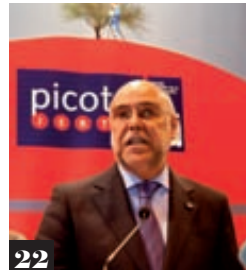
20



18



21



22

- 12. Un culín de sidra en el stand de Asturias junto a Albano Longo, consejero de Agro-ganadería y Recursos Autóctonos.
- 13. Sulbey González, directora del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.
- 14. La presidenta saluda a Pilar Pereda, directora gral. de Pesca y Alimentación y a Fernando Mier de la Oficina de Calidad Agroalimentaria de Cantabria.
- 15. Tomás Fernández-Couto, secretario general de Medio Rural y Montes de Galicia con el Presidente del Grupo Gourmets.
- 16. Francisco López Bago, María Luisa Soriano, consejera de Agricultura y Miguel Cervantes, director gral. de Infraestructuras y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha.
- 17. Arturo Fernández, presidente de la CEIM y vicepresidente de la CEOE, saluda a Reyes López, directora adjunta del Grupo Gourmets y a Francisco López-Bago.
- 18. Inés Gómez-Acebo, directora de Comercio de la CAM.
- 19. Silvia Clemente, consejera de Agricultura y Ganadería de Castilla y León atiende a los medios.
- 20. Satoru Satoh, embajador de Japón.
- 21. La comitiva a su paso por el stand de Panizo.
- 22. José Antonio Echávarri, consejero de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía de la Junta de Extremadura.
- 23. Jon Azkue, consejero de Pesca e Industrias Alimentarias del País Vasco, con Francisco López Canís.



23



Lo humano del factor

Por su espíritu emprendedor, por la trayectoria profesional, por el buen hacer en pro de la gastronomía, un grupo de personas recibieron diferentes galardones en el transcurso del Salón de Gourmets. Ellos nos obsequiaron con declaraciones de agradecimiento.

"Me he sentido muy pequeñito y muy solo, pero dentro de esa soledad, uno se siente grande junto a personajes de la talla de Custodio Zamarra, la cadena NH... Cuando nos comunicaron el galardón quedamos gratamente sorprendidos. Y lo que más nos gustó es que fueran precisamente los lectores de una revista tan prestigiosa como Club de Gourmets los que nos eligieran porque eso significa que conocen nuestro trabajo y lo valoran. Que hayan apostado por ti es un placer y también una gran responsabilidad", decía el gallego José Ignacio Costoya, premio XXXV Aniversario Club de Gourmets al Mejor Maître.

Al empresario catalán Sergi Ferrer Salat le han concedido el Premio Especial Guía Gourmets 2012, Los Mejores Vinos de España, por su espíritu emprendedor y entusiasta en pro de la cultura del vino. "Estoy gratamente sorprendido. Es un premio excelente que al mérito de provenir de una publicación como ésta, una de las primeras guías de vinos editadas en España, tiene el mérito añadido de ser los usuarios, los lectores, quienes al emitir sus votos han decidido que lo estamos haciendo bien en Ferrer Bobet". Y tan bien. Los tintos Ferrer Bobet Selecció Especial 08, y Ferrer Bobet Vinyes Velles 08, alcanzan calificaciones de 9,50/10 y 8,25/10 respectivamente. Del mismo modo que los otros espacios propiedad de Ferrer Salat, Monvínic (Diputación 249), viniteca-restaurante dedicado a la divulgación y cultura del vino –más de 3.000 referencias bajo la supervisión de los sumilleres Isabelle Brunet y César Casanovas, y una cocina en manos del chef Sergi de Meià– y Fastvínic (Diputación 251), el fast-food con política km 0, pueden presumir de medallas y premios internacionales.



24

24. Los galardonados de la Guía Gourmets, los Mejores Vinos de España, junto a Franciso López Canís y Francisco López Bago.

25. La periodista Pepa Fernández con el trofeo del V Premio a la Excelencia Picota del Jerte.

26. Ignacio Crespo, director de la Guía y del Club de Vinos Gourmets conversa con Pere Llopart, propietario de Cavas Llopart, todo un señor del vino.



25



26

José Fernández García, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Picota del Jerte, en presencia de José Antonio Echávarri, consejero de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía de la Junta de Extremadura, entregaron a Pepa Fernández, directora-presentadora del programa de RNE "No es un día cualquiera", el Premio a la Excelencia Picota del Jerte 2012, ya en su quinta edición. Este galardón reconoce la labor de aquellos profesionales que desde diferentes ámbitos destacan por su autenticidad, calidad y excepcionalidad. "Hace falta en la radio, igual que para cultivar las picotas, talento, esfuerzo y trabajo; pero lo realmente importante es la gente que hay detrás, como en mi programa de radio, donde lo importante es el equipo, al que le dedico este premio", dijo la periodista al recoger el galardón.

El chef Joan Roca recogió el premio XXXV Aniversario de la revista Club de Gourmets al mejor restaurante, El Celler de Can Roca. "Es un premio que se agradece por varias razones: primero, que sea Club de Gourmets, una revista a la que nosotros tenemos mucho cariño por lo que representa

y lo que significaba cuando empezamos. En el año 86, era nuestra revista de cabecera y todavía lo es ¿eh?, aunque luego han surgido muchas otras, pero ella fue la primera y eso tiene mucho, mucho mérito. Siempre la llevamos en el corazón y por lo que aportaba, para nosotros era una referencia, el estar al día, el saber lo que hay... Desde siempre la hemos tenido con nosotros. Y segundo, que un día te digan que los lectores de esta revista han tenido a bien concederte un premio como este, pues es una alegría, un orgullo y una satisfacción. Sobre todo porque va más allá de un jurado. Los lectores son más objetivos, es el público que visita los restaurantes, los valora, tiene sensibilidad... Es lo que da valor a este premio".

Casi inevitable hablar con Joan Roca del cierre de elBulli, que sitúa su restaurante en buena posición en la línea de salida internacional. "¿Mejor restaurante del mundo? No lo creo. Ferran no hay más que uno. Es insustituible. Además, estas cosas se deben tomar con distancia por lo que representan, porque es muy difícil que un jurado conozca todos los restaurantes del mundo, los valore y en fin... No creo que sea muy objetivo. En esta lista puedes pasar del número 2 al 25 en una sola edición, así es que hay que tomarlo como lo que es. Con mucha prudencia. Estoy agradecido por lo bien que nos han tratado hasta ahora, pero no más. Estar ahí es bueno para la cocina española. Nosotros hemos hecho la revolución y seguimos haciéndola porque somos cocineros de gran recorrido. No ha sido una cosa pasajera y hay mucha gente trabajando".

"Para nosotros es una enorme satisfacción y además, porque es el criterio de los lectores de la revista, que en definitiva es un público más objetivo; son personas





27. Juli Soler, co-propietario de elBulli, muestra el premio XXXV Aniversario de la revista CG a Francisco López Canís y Reyes López.

28. El cocinero Joan Roca agradece el galardón, entregado por Fernando Jover, consejero delegado del Grupo Gourmets.

29. Teo Gómez-Calcerrada, jefe de estudios del colegio Ciudad de Zaragoza, en uno de los talleres infantiles.

30. Fernando Balmaseda, director del Salón de Gourmets durante la presentación de los I Premios Salón de Gourmets.

que conocen el mercado de la hostelería y han decidido darnos el premio a nosotros porque a su juicio lo estamos haciendo bien. Es un aliciente importante que respalda nuestro trabajo de calidad, prestigio e innovación y en esta línea, esperamos seguir dando el mejor servicio a nuestros clientes. Estamos agradecidos por lo que representa el premio, porque nos lo conceden los lectores de una revista muy prestigiosa". Rufino Pérez, director de la Unidad de Negocio de NH hoteles.

Encontramos a Teo Gómez-Calcerrada, jefe de estudios del madrileño Colegio Público Ciudad de Zaragoza, controlando a los 97 escolares, de entre 6 y 7 años, que asisten a los Talleres Infantiles. "Están encantados, disfrutando mucho y aprendiendo de los productos de nuestra dieta mediterránea, del pescado, del pan, las frutas, las verduras, el aceite de oliva, y también de otros países como el salmón noruego". Pero los pequeños se comportan y siguen atentamente las explicaciones. "Sí, nos han dicho que son unos niños muy tranquilos. Es fruto de una labor conjunta y fascinante, de una colaboración entre las familias de esta cooperativa, que son estupendas, y de una constancia profesional en la educación primaria". ¿Les pedís que hagan un resumen de esta experiencia? "Lo más seguro es que las tutoras les hagan escribir, dibujar, contar... Luego lo compartiremos con las familias y lo colgaremos en la página web del colegio. Estamos muy agradecidos por vuestra invitación. Si podemos, volveremos el año que viene". Nos consta que los pequeños gourmets, ya de vuelta al colegio, hacían comentarios del tipo "¡Pues es que el salmón estaba delicioso!".

**"EN EL AÑO 86
ERA NUESTRA
REVISTA
DE CABECERA
Y TODAVÍA LO ES.
SIEMPRE
LA HEMOS LLEVADO
CON NOSOTROS"**

Joan Roca

Escenario de vanguardia

Después de tantas ediciones, las actividades del Salón de Gourmets (SG) han ido ganando protagonismo. Será la madurez, que hace que a medida que pasan los años, tanto la organización como los visitantes adquieran experiencia y aprecien las actividades como una buena plataforma para apoyar los nuevos productos, las tradiciones de otras culturas, y cómo no, las de la nuestra, reconocer a los que por su trabajo lo merecen.

XIX Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura

Los jamones los aporta la D.O. Dehesa de Extremadura; el arte, los participantes; y el jurado, las valoraciones. Dos horas fue el tiempo del que dispusieron los seis concursantes para demostrar su pericia en la cisoría de las seis piezas, similares en peso y pata. Rendimiento, rapidez, limpieza, presentación en el plato, originalidad... son algunos de los aspectos sobre los que se basó el jurado para puntuar.

A medida que avanzan las ediciones, el concurso está más reñido, "es muy interesante, es uno de los atractivos del SG, cada día el nivel está más alto y el poder de convocatoria es mayor, este año se ha quedado pequeño el aforo", comentaba Alfonso Vega, maître del Casino de Madrid y miembro del jurado.

Manuel Ramírez Ramírez (maître de Bodegas Campos, Córdoba) y Jessica de Palma Fuster (cortadora en Paladar Jamonería & Delicatessen, Menorca), ganaron los dos accésits. Y el primer premio fue a parar a manos de José Ángel Palacios Vadillo, cortador profesional y profesor de cursos de corte en Vitoria. "He cortado muchos jamones", confesaba, "pero nunca había estado en un concurso y me ha gustado muchísimo, la exhibición ha quedado muy bonita", decía emocionado, que aunque ha sido la primera vez, no será la última.



V Concurso de Abridores de Ostras-Écailleurs/Sorlut

Más vale maña que fuerza, dice el dicho popular. Y los participantes en este concurso lo tienen muy claro. Sacha Hormaechea, cocinero y fotógrafo, repitió como presentador, “el primer campeonato que se celebró fue en Irlanda 1958”, y desde entonces son cada día más los que se unen a esta competición. Este año, quinta edición en el SG, hubo una gran novedad: Sandra Fernández, de Palma de Mallorca, será recordada como la primera mujer que se inscribe para participar en este concurso. La más novata de los concursantes confesaba: “me temblaba hasta la mano, pero ahora que ya he pasado los nervios, tengo ganas de volver, me ha servido mucho presentarme, porque así aprendes. Además, no competía con mi cuchillo, al venir en avión, no estaba segura de si me iban a dejar traerlo y me ha tenido que dejar el suyo un compañero”. Sandra quedó la tercera de los finalistas, con la felicitación del jurado por ser la única concursante en abrir todas las ostras perfectas, sin ni un solo fallo.

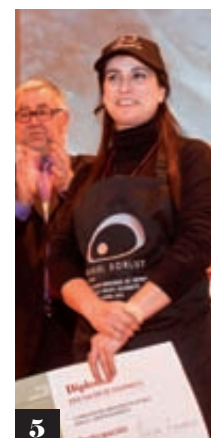
Se realizaron tres semifinales que enfrentaron a los concursantes de dos en dos. Los 3 finalistas fueron: Sandra (7'14"), Nabil Rezaoui (4'55") y finalmente, Miguel Garrido, que con 4'13" se hizo con el título de campeón por segundo año consecutivo, y eso que no abre ostras nunca, confiesa que en el restaurante O'Pazo de Madrid donde trabaja, tienen una máquina estupenda para eso, así que sólo practica unos días antes.

Mientras el jurado deliberaba, Bernard Gonthier, cinco veces campeón del mundo en esta especialidad, intentó batir su propio récord, 200 ostras en 15 minutos, invitando al reto a sus compañeros. El único que se atrevió fue Nabil Rezaoui (segundo finalista en el concurso). Aunque no fue posible –el listón estaba demasiado alto– Bernard consiguió abrir 175 bivalvos.

Tras este espectáculo, los asistentes pudieron degustar las ostras de Daniel Sorlut, al natural, tal y como recomiendan en la firma, “estamos consiguiendo poco a poco que los españoles se quiten el limón de la cabeza al tomar ostras, hay quien toma limón con ostras más que al revés”, dice Hervé Nuée (director general del Grupo Sorlut en España), “también está subiendo el consumo de ostras francesas, en 2011 sólo en el Mercado de San Miguel vendimos más de un millón de ostras.” En cuanto a la repercusión que tiene participar en el concurso, Hervé confiesa, “es muy interesante, no sólo aumenta las ventas, sino que también apoya la notoriedad. Cada año viene más público, y se nota cómo su interés va creciendo cada edición.”

III Concurso Nacional de Cócteles Panizo

Con la presentación del periodista Javier Pérez de Andrés, comenzó este concurso dirigido a barmans y sumilleres



1. Los participantes del XIX Concurso de Cortadores de Jamón.
2. Miguel Ángel Palacios, ganador del certamen.
3. El jurado evalúa las ostras abiertas durante el V Concurso de Abridores de Ostras.
4. Daniel Sorlut entrega el primer premio a Miguel Garrido.
5. Sandra Fernández, primera mujer participante en el concurso.

profesionales de toda España, “algo más que un espectáculo de colores” que “pone la guinda a un restaurante”.

89 cócteles aspiraban al título, de ellos sólo 10 fueron elegidos por el jurado para competir en la final. Los requisitos: cada concursante debería preparar cinco vasos del mismo cóctel, elaborado con cualquiera de los orujos de la firma, y compuesto por un máximo de 6 productos, incluido gotas. Todo ello en un tiempo límite de 7 minutos.

El malagueño Juan Miguel Moreno Pérez, fue el segundo finalista con su cóctel Mojicoco y la madrileña Laura Reverte, la tercera, con su cóctel Tropic. Finalmente, se llevó el título Emilio Gea, con su Perfect Morujito. La fórmula secreta: 3 cl de Morujito, 3 cl de Orujo de Limón, 2 cl de Orujo Verdejo y 3 cl de zumo de lima y azúcar. Todo ello mezclado y adornado con hierbabuena y una rodaja de limón. Emilio recibía emocionado el premio, entre las felicitaciones y abrazos de sus compañeros, “me ha hecho muchísima ilusión, porque llevo 35 años en la profesión. Quedé hace 30 años el tercero en un concurso y hoy, por fin, se ha hecho realidad.”

Premios Guía Gourmets 2012, Los Mejores Vinos de España

Los galardonados de la XXVII edición de la guía más veterana de España, reciben este premio de una manera muy especial. "Nos sentimos muy orgullosos de estar aquí. Más del 90% de nuestra línea de distribución es a nivel internacional pero poco a poco vamos avanzando con productos a nivel nacional ya que va dentro del trabajo del Grupo Caballero que es también importantísimo para estar en las grandes mesas y en los grandes mercados", decía Manuel Lozano, enólogo de Bodega Emilio Lustau, encargado de recoger el premio al Mejor Generoso que recayó sobre el oloroso Don Nuño. Uno de los momentos más emocionantes, fue cuando Pere Llopart recogió el premio al Mejor Espumoso por su cava Leopardi Llopart: "Me alegro muchísimo porque es el final de mi vida empresarial. Tengo 82 años y ya ha llegado el fin. Ahora me quedan los años para disfrutar y esto es lo máximo, un reconocimiento extraordinario e inolvidable." Sobre por qué cree que han elegido los usuarios su cava, responde: "Han sabido apreciar la calidad de un producto. Es el aprecio a ella lo que tiene valor en cualquier sector. Intentamos huir de modas, seguir la misma línea. Por ejemplo la etiqueta es totalmente antigua, de cuando empezó mi bisabuelo hace 125 años."

Premios XXXV Aniversario

A finales de este mes de marzo terminamos de celebrar el XXXV Aniversario de la revista Club de Gourmets. En abril de 1976 apareció el primer número y el entonces director, Pedro Barceló, señalaba "asistimos a un despertar de la curiosidad y del interés por el hecho gastronómico". Han pasado 35 años desde entonces y no hay duda del gran avance que ha logrado este sector. Queríamos celebrarlo, e invitamos a nuestros lectores a darnos su opinión para poder premiar a las personas, establecimientos o empresas que han ido siguiendo –y han descubierto en muchos casos– a lo largo de los años a través de nuestra publicación.



6. Javier Pérez de Andrés, presenta el III Concurso Nacional de Cócteles Panizo.

7. Emilio Gea, en plena entrevista con Isabel Cruz-Conde, de Club de Gourmets, tras recibir el primer premio.

8. Los participantes preparan los cócteles durante el concurso.

9. Francisco López-Bago, en la presentación de los Premios de la Guía Gourmets.

Los galardonados, orgullosos, vinieron a recoger los premios, dando pie a una reunión de amigos de la gastronomía. Juli Soler, copropietario de El Bulli, recogió el título al Mejor Restaurante, y quiso obsequiar al Grupo Gourmets con unas palabras: "Premio a la mejor revista, a la mejor exposición y a la mejor guía". "Al lado de una copa de vino, hay un buen amigo", brindaba Javier Gila al recoger el premio al Mejor Sumiller. Víctor de la Serna recogió dos premios, el suyo propio, como personalidad vinculada a la gastronomía, y el otorgado al medio de comunicación, El Mundo. José Ignacio Costoya, el Celler de Can Roca, el Club del Gourmet de El Corte Inglés, NH Hoteles y Arturo Pardos, figuraban también entre los reconocidos.

II Spirits Corner

Volvió por segundo año consecutivo uno de los rincones con más afluencia del Salón. Espirituosos, licores y destilados premium se dieron cita en este rincón, elaborando distintas propuestas, con un nuevo acompañante, el agua de lujo Magma de Cabreiroá. Central Hisúmer con whiskies de malta, el caribeño Ron Diplomático y ginebras de todo el mundo, ofrecieron cócteles "maridando siempre de forma que cada uno tenga su propio sabor". La magia azul de Bombay Sapphire estuvo presente con sus clásicos combinados gin&tonic, Tom Collins y Tom Collins de mandarina elaborados por el Brand Ambassador de la marca, Óscar Molina.





10



11



12



13



14



15

CLUB DE GOURMETS



10. Bodega Los Aljibes, una de las integrantes del II Agora del Vino.
 11. Juli Soler habla con Francisco López Canís tras recibir el galardón de la revista CG.
 12. Cata de Euroselecció con copas de la firma Riedel.
 13. Manuel Lozano recoge el premio al Mejor Generoso que le entrega Fernando Jover del GG.
 14. El chef Ángel León, tras preparar su cóctel mediterráneo by Gin Mare.
 15. Diego Copado, director de Comunicación y RR.EE. de El Corte Inglés recibe el premio de manos de Patricia López, del GG.

IreiMar mostró su novedad, Thunder Vodka, lanzado al mercado español en enero. Lleva vodka premium triplemente destilado y sirope de toffee totalmente natural, presentaron este nuevo preparado, para tomar como chupito.

Celler del Cava destacó con One Key Gin, con una innovadora botella diseñada para dar una "vuelta de tuerca" más a la oferta de esta bebida que incluye una llave para abrirla.

Global Premium Brands con Gin Mare, inspirada en el estilo de vida mediterráneo, mostró su sello distintivo con su mezcla de esencias y aromas auténticamente mediterráneos (romero, tomillo, albahaca, oliva arbequina). La marca se sumó a las actividades que llenaban el Escenario Gourmets, con la presentación de cócteles mediterráneos Gin Mare 2012 by Ángel León (Aponiente, El Puerto de Santa María). El chef gaditano se acercó al Salón de Gourmets para hacer sentir el Mediterráneo desde Madrid. Preparó para los presentes el Gin Mare & Tonic con la ginebra Gin Mare y la tónica 1724, que por su burbuja fina y delicada permite que el plancton se mantenga en suspensión, recordando el movimiento de la vida en el mar.

XVII Túnel del Vino / MAGRAMA

245 vinos elegidos por el Ministerio de Agricultura junto a la Guía Gourmets, se dieron cita en la que lleva años siendo una de las actividades con más éxito del SG. Alrededor de 3.000 personas diarias aprovecharon la oportunidad de conocer los vinos más reconocidos del mercado nacional.

Con nuevas variedades de uva –mazuelo-cariñena, graciano, malvasía, petit verdot y prieto picudo– el tamaño este año se ha visto incrementado. "Queremos dar la oportunidad de que se conozcan todas las variedades de uva implantadas en España, y que se pueda ver cómo la misma variedad, cultivada en zonas distintas tiene diferentes características, cómo se aclimata y adquiere diferentes sensaciones organolépticas cuando se catan los vinos", comenta Ignacio Crespo, director de la Guía Gourmets.

En cuanto a los intereses de los visitantes, "se va viendo que el consumo de blancos va aumentando, la verdejo es la más conocida, también interesa mucho la chardonnay, la albariño... Se ve también cómo la Pedro Ximénez va teniendo más demanda. Como novedad, se han realizado catas en dos turnos –añade–, de mañana y tarde, con gran demanda de público profesional. Los cursos los imparten sumilleres del Comité de Cata del Grupo Gourmets. Además, nos ha visitado público interesado, profesionales del sector, bodegueros que quieren conocer las tendencias de otras bodegas..."



15



17



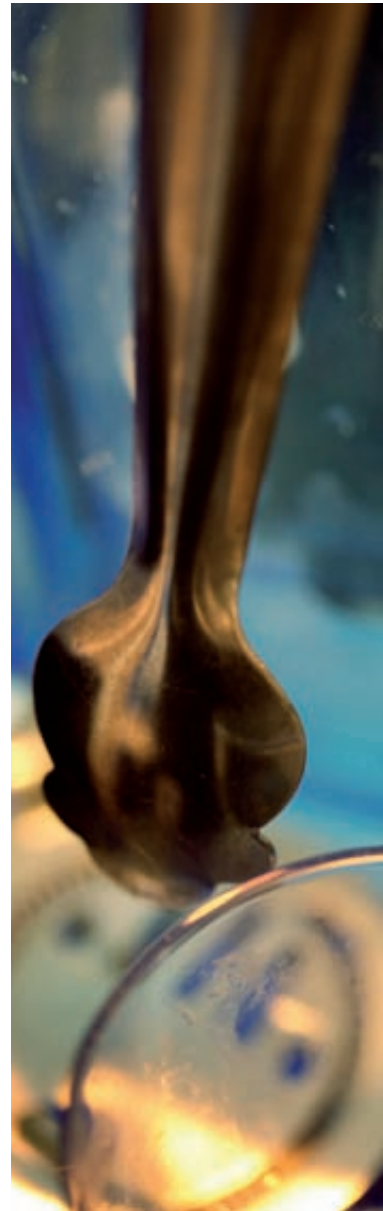
18



16



19



15. La cantidad de monovarietales hacía difícil la selección en el XVII Túnel del Vino/MAGRAMA.
 16. Percibiendo las peculiaridades de cada variedad de uva.
 17. Uno de los expositores en el II Ágora del Vino.
 18. El chef Sergio Rama y Sara Cucala en un momento del II Showcooking A Punto/Gourmets.
 19. Una de las catas comentadas dentro del XVII Túnel del Vino/MAGRAMA.

II Ágora del Vino

Nació con motivo del 25 Aniversario del SG, y un año más tarde ha vuelto con nuevas incorporaciones. Un escaparate que muestra la actualidad vinícola del país a través de un recorrido con algunas de las bodegas más representativas de España. La Ruta del Vino Enoturismo en el Bierzo volvió en esta edición con cinco bodegas más adheridas "tenemos 15 bodegas dentro de la ruta, en noviembre de 2011 nos certificamos como Ruta del Vino de España". Las Moradas de San Martín trajo un nuevo vino que presentaron en el Ágora, Libro Siete-Las Luces, 100% garnacha, con una crianza de 21 meses en barrica, distinta a la de su vino Inicio. La distribuidora Markvintel ofrecía una

cata comentada de su 2020 Vicius. Abadía Retuerta, Bodega Amaren, Bodegas Lan, Bodegas Dominio de Cair, Bodegas y Viñedos Pujanza, D.O.P. Vinos de Calidad de Granada, Totem Wines, Alidís, Enate, Estancia Piedra, Dominio de Tares y Finca los Aljibes, formaban la carta de esta actividad, que nació para potenciar la presencia del vino como producto de alta gama.

Sala de Catas

La sala de catas que la organización pone a disposición de los expositores aumenta su demandada cada año. Esta edición, además, trajo consigo novedades como la cata de sake, en consonancia con la gran presencia que ha tenido Japón en el SG. Dirigida por Haruo Matsuzaki, Presidente de la Asociación de Exportadores de Sake Japonés, hizo un recorrido por la historia, el proceso de producción y las maneras de disfrutar de esta bebida nipona. Euroselección realizó una serie de catas de distintos elaborados con las copas Riedel, una lección de cómo el contenido determina la forma de cada copa. La sala se inauguró con la cata de aceite de oliva virgen



extra de Señoríos del Relleu, que además se llevó el galardón a la Innovación de los I Premios Salón de Gourmets. Dominio de Cair (LU&BE 2009 y Cair 2008), Viña Mambrilla (Alidis Crianza 2009, Alidis Reserva 2008 y Alidis Expresión 2009), bodegas adheridas a la Ruta del Vino Enoturismo en el Bierzo, Dominio de Tares (Lusco, Cepas Viejas y Cumal), Bodega Habla, Luis Gurpegui Muga, y la D.O.P. Vino de Calidad de Granada, que estrenaba presencia en el Salón.

II Showcooking / A Punto / Gourmets

Con la colaboración de Miele, la mejor materia prima y los mejores maestros actuando en directo, las clases magistrales que se ofrecieron en este espacio, tuvieron un gran público que no quiso desaprovechar la oportunidad de intercambiar conocimientos y degustar los platos que se prepararan.

Chema Isidro (restaurante Bella Lola, Madrid) abrió esta actividad con la cocina saludable de autor. José Peña fue el encargado de elaborar el menú "la cocina es una lata", con los productos de Real Conservera Española. La periodista Sara Cucala presentó el Showcooking con Sergio Rama. El chef del restaurante La Puerta Nueva, descubrió los secretos de la Ternera Asturiana, la "carne que te lleva al paraíso", trabajando con 3 productos, "queremos definir nuestra carne como un trocito de nuestra tierra". La periodista Cristina Alcalá en "gastronomía en Lanzarote", nos descubrió los quesos y vinos de la tierra. Conservas de Codesa mostraron las propiedades de las anchoas y la importancia de la limpieza –para la que no hace falta sólo tener buenas manos, sino también buena vista– y la frescura. Y la guinda final a esta actividad la pusieron las escritoras Ángeles Díaz Simón y Ángeles Caso, con el Showcooking Cocinar la Historia, descubriendo secretos como ¿qué secretos culinarios descubrieron los conquistadores en América?, ¿a qué sabían las albóndigas en la antigua Mesopotamia?

Actividades Paralelas de los expositores

El programa de actividades del XXVI Salón de Gourmets, no tenía un minuto vacío e incluso muchas se solapaban. Expositores y stands de las Comunidades Autónomas, ofrecieron durante el Salón una apretada agenda para mostrar sus productos. Presentaciones, celebraciones de aniversarios, lanzamientos, showcookings, cursos y espectáculos, acaparaban la atención de los visitantes profesionales. Lamentablemente, por evidentes razones de espacio, no se pueden reseñar todas.

Feliz cuarto de siglo

El stand de Euskadi fue uno de los más activos durante los cuatro días. Demostraciones de cocina en directo, catas de Vinos de Rioja Alavesa, Txakoli, Sidra Natural del País Vasco... Sin duda una de las actividades más notorias fue el XXV Aniversario de la D.O. Queso Idiazábal. Durante la celebración, que contó con la presencia del presidente y la gerente del C.R.D.O.P Queso Idiazabal, José María Ustarroz y Miriam Molina, recordaron la cultura milenaria en la elaboración de los quesos y sortearon un queso y tres paraguas para "invocar a la lluvia, que tanta falta nos hace". Pudimos asistir también a la presentación de la tienda online Eusko Label (www.euskolabeltienda.com) con el fin

de "responder a los retos de distribución a los que se enfrenta la industria alimentaria". El SG fue el escenario elegido porque "es un reto", además de una manera de "no sólo tocar la sensibilidad del importante colectivo de vascos que vive en Madrid, sino también de dar a conocer la importancia de los productos de nuestra tierra fuera de ésta", analizaba Jon Azkue, viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco.

Tierra de Sabor

El stand de Castilla y León –el más grande del Salón– comenzaba su jornada diaria con el desayuno y la presentación de la nueva Leche Tierra de Sabor. Quesos, harinas, frutas, morcilla, vinos, jamón ibérico, carne, judiones, lechazo, hamburguesas, botillo... son solo algunos de los productos que fueron base de las actividades. Pudimos conocerlos, degustarlos y aprender a cocinarlos.

Los Norteños

Showcookings, unos de la mano de Íñigo Urrechú, en promoción a su programa Una Vida Saludable, y otros de los cocineros de la escuela de Hostelería de Madrid. Degustaciones continuas, y una novedad: los jamones de Alta Expresión de COVAP. Rafael Muñoz, el Maestro Cortador de COVAP, dirigió un curso de corte de jamón, haciendo especial hincapié en que "no debemos descuidar que el jamón debe consumirse a temperatura ambiente, es lo ideal para que la grasa se derrita y se mezcle con el sabor del jamón".



Degustación de productos en el stand de Euskadi.



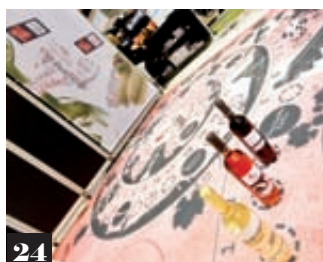
22

22. El stand de Castilla y León, Tierra de Sabor, el mayor de toda la feria.



23

23. El Jurado de los I Premios Salón de Gourmets junto a Fernando Balmaseda.



24

24. Un gran tablero del Juego de la Oca, en el stand de la D.O. Navarra.



25

25. La actividad Pon a Prueba tu Equilibrio en el espacio de MBT.



26

26. Myriam López, del Grupo Gourmets, con José Mínguez, participante en el V Concurso de Abridores de Ostras-Écaillers/Gourmets.

El Juego de la Oca

La D.O. de Navarra puso a prueba el conocimiento sobre la Comunidad Foral de los visitantes de una forma original y divertida. Un gran tablero, las fichas en forma de botellas de vino, los participantes que formaban los equipos y los premios de los ganadores, fueron los elementos necesarios para promover la cultura del vino de una forma desenfadada. A esta actividad se sumó la presentación de la nueva añada de los rosados de la D.O. Navarra, con una enoteca en la que se ofrecían catas.

Almería origen, origen Almería

Productos de Cabo de Gata al Desierto de Tabernas. La exhibición gastronómica de los sabores almerienses la presentó el restaurante La Costa de El Ejido, con una estrella Michelin.

De Menú Denominaciones de Andalucía

Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga, Condado de Huelva, Aceite de Oliva Virgen Extra de Estepa

y Espárrago de Huétor-Tájar: cuatro Denominaciones de Origen que dieron a conocer sus productos de manera individual o combinando sus sabores.

Broche solidario

Banco de Alimentos recogió 2.000 kilos de alimentos –400 más que en la pasada edición– que donaron los expositores al cierre del Salón para su posterior distribución a entidades benéficas. Como agradecimiento, Javier Espinosa Martínez, presidente de la Fundación en Madrid, entregó un diploma a Francisco López-Bago, director general del Grupo Gourmets.

Con el lema “comes más agua de la que bebes”, la Fundación We Are Water presentó una aplicación para smartphones con recetas de todo el mundo, para concienciar a la población sobre la cantidad de agua necesaria para producir alimentos.

Salud masai

MBT proponía su línea de calzado Work, especial para profesionales de la restauración, que los asistentes podían probar durante una hora. Además, puso a prueba el equilibrio de visitantes y expositores retando a quien se atreviera a un divertido juego de destreza, cuyo ganador recibía un par del revolucionario calzado para dejar huella en la hostelería.



Desfile de estrellas

En la XXVI edición del Salón de Gourmets, 1.056 expositores llegados de todos los rincones de España y de diversos países han exhibido hasta 30.000 productos, de los cuales, más de 900 eran novedades. En plena recesión han sabido reinventarse, invirtiendo en I+D, apostando por la vanguardia y la innovación al servicio de la calidad. Demuestran, un año más, que si bien la coyuntura económica hace mella en su día a día, no frena sus ganas de crecer.

Hace 26 años abrió sus puertas del SG con la ambición de convertirse en un referente en el sector del producto delicatessen. En 1986 los pequeños productores apenas tenían nociones de cómo y dónde posicionar su producto, y el SG se convirtió en el mejor escaparate. Con el paso de las ediciones los expositores han crecido con la propia feria, reforzando su presencia, su visibilidad y su manera de darse a conocer.

El SG es producto. Y tras él, empresas, muchas de ellas familiares, que demuestran que es posible hacer las cosas de otra manera, con respeto a la estacionalidad de la despensa, al origen. Una forma de trabajar donde se cuida hasta el más nimio detalle.

La feria se compromete un año más con los procesos respetuosos y con la etiqueta, con la materia prima con un nombre y una historia que se reivindican frente a los lineales de marcas blancas y anónimas.

Este es un recorrido por el SG a través de sus verdaderas estrellas, que no son los cocineros ni las instituciones que lo visitan, si no los productos. Algunos amparados bajo el paraguas de su Comunidad Autónoma; otros que viajan solos; muchos llegados de lejos.

Todos hablan de esfuerzo, de una apuesta por la calidad en la que no existen rebajas ni ofertas. Porque para elaborar una conserva –o un vino, un embutido, un plato preparado, un aceite...– delicatessen hacen falta muchas horas de trabajo en ocasiones sin más respaldo que la pasión por las cosas bien hechas.

Sabores regionales

Aunque algunas han optado por exhibir sus referencias tradicionales, son mayoría las Comunidades Autónomas que han dado protagonismo a la innovación. Se respira modernidad en los nuevos envases, que ganan en atractivo; en las técnicas de elaboración y conservación, cada vez menos agresivas con la materia prima; en la comunicación de las novedades y en el aumento de creatividad en las recetas, abriéndose a un abanico de armonías antes impensable. El cambio es decisivo para dar una nueva vida a las firmas, respetando las formas clásicas pero combinándolas con las actuales herramientas de producción, gestión y marketing.

Castilla y León ha sido la Comunidad Autónoma con mayor número de metros cuadrados de exposición y de stands, amparados bajo su sello de calidad Tierra de Sabor. También se ha revelado como una de las más activas, gracias al nutrido programa de actividades, en el que los productos han exhibido todas sus virtudes. Ha destinado una importante suma de metros cuadrados a una generosa representación de sus diferentes sellos de calidad hasta un total de 35 entre Marcas de Garantía –Tertera de Aliste, Pan de Valladolid...–, Indicaciones Geográficas Protegidas –Lechazo de Castilla y León, Garbanzo de Fuentesauco...– y Denominaciones de Origen y sus Consejos Reguladores –Cigales, Toro, Guijuelo...–. Vino, embutido, legumbres, frutas y verduras, cárnicos que conforman la rica despensa castellanoleonesa. “A pesar de las dificultades económicas –reconoció Silvia Clemente, consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León– las marcas de calidad siguen vendiendo más y esto es determinante para seguir viniendo al Salón de Gourmets. Es la exposición de la máxima calidad y aquí Castilla y León tiene verdadera razón de ser”.

Una de sus novedades ha sido la leche Tierra de Sabor, que en palabras de Clemente “tiene los parámetros de calidad más exigentes del mercado nacional”. Para ello se seleccionan las mejores vacas de la Comunidad, garantizando el proceso de recogida y envasado.

Entre las propuestas de sus numerosos expositores, destacan Morcillas Ríos (www.embutidosrios.es) de Burgos naturalmente y de elaboración artesana;



Mousse de pato de Malvasía.



Leche Tierra de Sabor.



Pinchos en Morcillas Ríos.

como novedad sus pinchitos de morcilla y las rodajas ultracongeladas de sencilla y rápida preparación. En la misma línea Morcilla de Villada (www.morcilladevillada.com) que estrenan una moderna imagen, y una deliciosa crema de morcilla. Los quesos, generosamente representados, han protagonizado varias degustaciones. Los de Cañarejal (www.canarejal.es) se preparan con leche de sus ovejas en Pollos (Valladolid); la estrella es su torta, muy cremosa con un paladar suave. El Prestigio Gourmet Cerrato (www.quesoscerrato.com), con leche pasteurizada de oveja, resulta mantecoso, de sabor pronunciado. La calidad de Malvasía (www.malvasia.com.es) reside en sus patos, que se crían en los Pinares de Urbión (Soria). Este año presentan su mousse al natural o con setas, a la pimienta de jamaica..., además, platos preparados, como el magret de pato con salsa de frutos del bosque y setas y puré de patata con trufa. Precisamente éstas últimas, las trufas, atraen como un imán al stand de Frutobos (www.frutobos.com), especializados en la comercialización de casi 50 variedades de setas silvestres frescas, congeladas y deshidratadas, donde Rafael Álvarez nos mostró un magnífico ejemplar.

Los vinos de Carmelo Roderó, Bodegas Trus, El Albar Lurton o Tábula entre otros, ofrecieron sus nuevas añadas que acompañaban al canelón de meloso de buey de Cascajares (www.cascajares.com). Desde Tierra de Campos (Palencia), Selectos de Castilla (www.selectosdecastilla.com) sorprendía con su pato entero confitado y despiezado.

Euskadi ha ganado merecida fama por la calidad de sus productos ampliamente representados en la treintena de firmas que se presentaron en el stand del Gobierno Vasco.





Chuzo de Sal de Añana.



Sweet Sushi de Geltoki.



Mejillones de Pedro Lafuente.



Jamón de Señorío de Montanera.



Alejandra Ansón en Élite Gourmet.



Postre de Mass Mousse.



Rafael Gorrotxategi con sus tejas con chocolate recién horneadas.



Caviar cítrico de Wild Ibisus.



Raffpacho de La Gergaleña.



Chuletero de Valles del Esla.



Corte de salmón en Ahumados Domínguez.



Aceite valenciano Summa Dor, presentado en originales botellas.



Nueva imagen de Conservas Zallo.



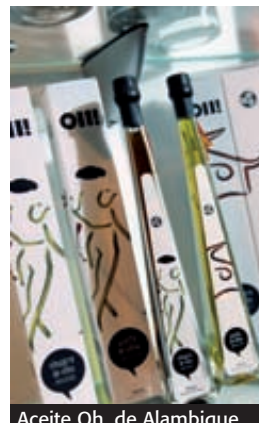
Surtido de Flor del Delta.



Gin tonics de Delgado Selección.



Lechuga viva de Salanova.



Aceite Oh, de Alambique de Santa Marta.



Escaparate de Orto Mediterráneo.

Algunas, con largo recorrido, como Conservas Zallo (www.zallo.com), fundada en 1926, que presentaba su imagen actualizada. Su enorme lata azul de bonito del norte en escabeche fue una de sus atracciones. La pureza de las salinas de Sal de Añana (www.saldeanana.com) se combina con una activa investigación. Fruto de ello exhibían la innovadora sal líquida, que se sirve con un vaporizador. Aunque lo que sorprendía era el chuzo de sal, una enorme estalactita que se ralla directamente sobre el plato. Sus compradores, siempre bajo reserva, cocineros de la talla de Subijana, Arzak, Berasategui, Aduñer...

Geltoki (www.geltoki.net), pastelería familiar y artesana, se ha adaptado a los tiempos actuales con su original sweet sushi, elaborado con bizcocho –chocolate, frambuesa, kiwi y limón– y relleno de yogurt. Dulces también las cremas de chocolate al vino de Alma de Cacao (www.almadecacao.com); su responsable, Víctor Anitua, afirmó que las personalizan con el vino de la bodega que lo requiera. Y el maestro pastelero Rafael Gorrotxategui (www.gorrotxategui.com) homeó en directo sus nuevas Tejas Gourmet de Tolosa Almendra & Cookies, con pepitas de chocolate.

En la en la Galería del Vino se pudieron catar referencias de Luis Alegre, Bodegas Labastida o Heredad de Hugarte, el patxaran Barañano o el txakoli de la D.O. Guetariako Txakolina; y por la Cocina en Directo desfilaron platos sencillos y creativos elaboraciones con los productos en exhibición.

La vecina **Navarra** llegó enarbolando su mejor “arma”, el sello Reyno Gourmet que cuenta con 15 Certificaciones de Calidad y 8 Normas Técnicas Específicas para sus verduras, vinos, quesos, productos lácteos y cárnicos. Representando a su poderosa huerta, verduras con DNI en formato tradicional, de producción ecológica o bajo nuevas propuestas. La firma Monjardín (www.monjardinorganic.com) se decanta por la alubia roja y su gama el Navarrico por la fritada. Conservas Pedro Luis (www.conservaspedroluis.com) hace de las cremas –de puerro, alcachofa o calabaza– su nuevo caballo de batalla, junto a una gama ecológica y otra de verduras con sello de calidad.

El sector de los derivados de la oca y el pato se ha convertido en uno de los más prósperos. En M. Etxenike (www.etxenike.com), degustamos el hígado de oca en dos versiones, conserva y semiconserva, acompañados de hierbas silvestres que su propietario Michel recolecta en la pequeña localidad de Burguete, donde elabora, además, raviolis rellenos de foie-gras.

Los aceites de la **Comunidad Valenciana** han sido uno de sus platos fuertes. La cooperativa agraria Intercoop (www.intercoop.es) sorprendía con Summum Dor, de Castellón, de la variedad autóctona borreolencia, muy poco común. Junto a él, Dor, una innovadora mezcla elaborada con uva tinta. Sus vecinos de stand, Mass Mouse (www.massmousse.com), aúnan vanguardia y tradición en su alta pastelería artesana sin colorantes ni conservantes artificiales. Foodvac (www.foodvac.es) se ha especializado en la quinta gama para el sector HORECA. Sus largas cocciones al vacío consiguen texturas sorprendentes, potenciando el sabor tradicional de sus nuevas mini hamburguesas de carne o de pescado o sus gratenes. Las conservas de Tío Hilario (www.eltiohilario.blogspot.com.es) viajaron desde San Isidro (Alicante) para compartir su paté de alcachofas y la mermelada de tomate y manzana. En Verdú Cantó Saffron





Castañas de Galicia.



Cóctel de ron Sana Teresa y Café Gillis.



Patés de las conservas Eutimio.



Sidra rosada de Pomar.



Sardinillas con trufa de Real Conservera Española.



Atún en sushi de Balfegó.

Spain (www.saffron-spain.com) además de su especialidad —el azafrán— destacan la flor de sal con wasabi, o los chutneys de mango y cacahuete, de su gama Toque.

La **Xunta de Galicia** desplegó la fuerza de sus conservas de mar. Entre ellas, Ramón Franco (www.ramonfranco.com); de la mano de M^a José Lago, su responsable comercial, degustamos su sensacional mousse de mejillón, con un 60% de mejillón —que precede de las piezas que se rompen al envasar su conserva de 4-6 piezas, la joya de la casa—, vino blanco y cebolla. Otros de toda la vida, Paco Lafuente (www.pacolafuente.es), estrenan la gama Rosa Lafuente, que lleva el nombre de la nieta del fundador. Con Rosa Mirás a la cabeza, los siempre sorprendentes Portomuiños (www.portomuinos.com), apuestan por un sabroso chimichurri de algas.

Tras 6 años de investigación Auga Mareira, agua de la ría de Arousa higienizada gracias a un proceso de microfiltrado y dos tratamientos a base de ozono y luz ultravioleta, y perfecta para cocinar. La castaña, uno de los productos con más proyección, protagonizó varias degustaciones con la representación entre otros de una empresa familiar con años de historia, Posada Select (www.marronglace.net).

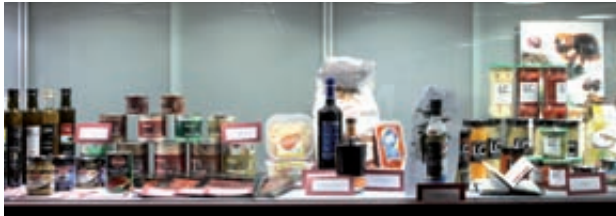
Los miembros destacados de la despensa de **Asturias** muestran renovadas facetas. Como las conservas de Laurel (www.laurel-ayayay.com), elaboradas a partir de originales guisos caseros, como el pulpo con langostinos en salsa romesco, o el pastel Covadonga, con salmón, avellana y cabrales. Desde Lastres las Conservas Eutimio siguen innovando con sus patés de salmonete, setas y oricios, fabes con mejillones, o bonito, jamón y algas. Y la Sidra Pomar (www.sidrapomar.es), es por primera vez rosada, más dulce que la tradicional.

Cantabria reivindica sus referencias más tradicionales jugando con la baza de las pequeñas producciones

artesanas. Las anchoas encabezaban la delegación, de la mano, entre otros, de Conservas Lolín (www.conservaslolin.es) y Conservas Emilia (www.conservasemilia.com). Joselín (www.sobaosjoselin.com) y sus clásicos sobaos pasiegos y quesadas. La gama de postres lácteos de Delicatessen La Ermita (www.delicatessenlaermita.com). O Queso Valluco, donde elaboran su queso viejo de oveja graso “a la antigua” en sus instalaciones de Valderredible.

La **Comunidad de Madrid** ha exhibido encurtidos, cafés, aceites, cárnicos, vinos... Uno de los aceites que más han gustado tanto por su paladar como por el formato ha sido Changlot Real, de Vega Carabaña (www.vegacarabana.es), de la variedad que le da nombre y envasado en una bonita botella de cerámica. Alambique de Santa Marta (www.alambiquedesantamarta.com) ha lanzado su aceite Oh, que con su colección de licores (de higo, de madroño, de chocolate con cerezas...) se disfrutaron en numerosas degustaciones. En Café Gillis se asociaron con ron Santa Teresa gracias al cóctel creado por el maestro coctelero Pablo Mosquera. Los lácteos de Priégola, los platos preparados de Carali o los vinos de Tagonius sirven de ejemplo para medir la gran calidad de la presencia madrileña.

La innovación llega a las empresas de **Extremadura**. Los embutidos se presentan como bombones de ibérico (salchichón y chorizo en formato mini) en Sierra de Monasterio (www.sierrademonasterio.com)



Solo una muestra de los Nuevos Productos expuestos en varias vitrinas.



Infusión de pacharán de Alma Tea.



Bombones de ibérico de Sierra Monasterio.



Derivados de la granada de Granatum.



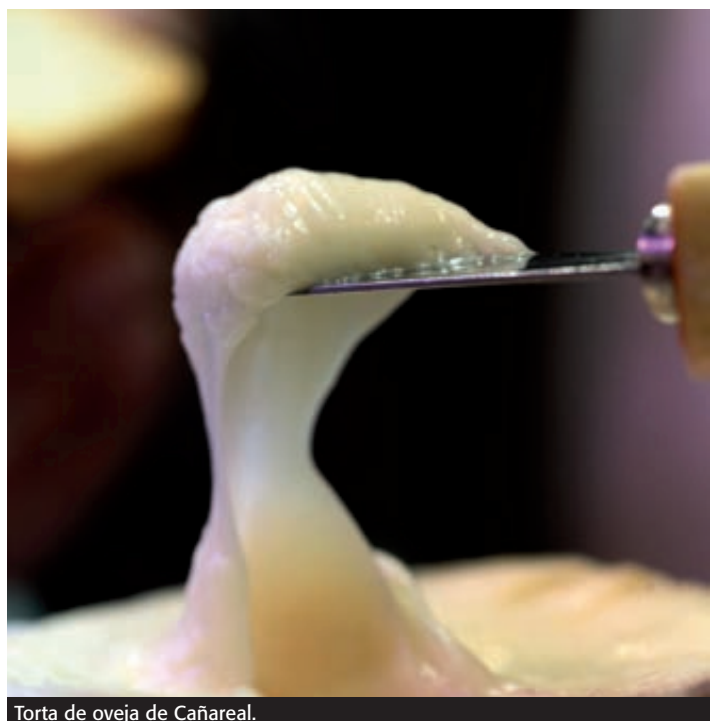
Derivados del pato de Larnaudie.



Delicias de chocolate de Delishop.



Gama de cremas y salsas de La Catedral de Navarra.



Torta de oveja de Cañareal.



Aceite Señorío de Jaén.



Té de Roya T-Stick.



Los desayunos sucumben a los sabores tradicionales con los Iberitos de Huerta Dehesa (www.iberitos.com): manteca colorá, pringá ibérica, paté ibérico con cerezas del Jerte... Sorprendentes los aceites en aerosol de chocolate, barbacoa o limón de Oil Desing (www.oil-dg.com), y con la regularidad de años de experiencia, la Torta de Barros (www.tortadebarros.com), de leche de oveja, donde aseguraron que el 85% de sus compradores les llegan a través del SG.

Las Papanda (www.papandadelicious.com) se convirtieron en una de las sensaciones de Castilla-La Mancha: patatas aromatizadas de manera natural, con varios sabores, arábigo, asiático, bosque mediterráneo y trufa negra. Los aceites Valderrama (www.valderrama.es) presentaron su primera apuesta ecológica, Oleum del Molino, 100% hojiblanca, junto a la gelatina de aceite de oliva y sus especias, pimentón extremeño y azafrán.

Aceites de alta costura

Los productores españoles han descubierto la importancia del envase para exhibir en todo su esplendor la calidad de sus productos. El abanico de formatos es diverso: elegantes, modernos o con materiales menos convencionales. El desfile comienza en Ciudad Real con Pago de Piedrabuena (www.pagopiedrabuena.com), monovarietal de la variedad cornicabra. Exquisita la puesta en escena de la primera cosecha de Hacienda Guzmán (www.haciendaguzman.com), 100% manzanilla, muy aromática de Sevilla.

Jaén sigue siendo el máximo exponente oléico. Tuccioliva (www.amadorsca.es) mostraba elegantes diseños. Novem (www.jaenvirgenextra.com) se decanta por el formato de hojalata. Señorío de Jaén (www.senoriodejaen.com) brilla con su botella serigrafiada en oro, que contiene el líquido de 667 olivas. Juan Antonio Medina, jefe de cocina del emblemático restaurante madrileño Zalacaín, aconsejaba desde el stand de Casas de Hualdo (www.casasdehualdo.com), qué monovarietal de aceite de oliva virgen extra era la más adecuada para aliñar verduras, pescados, mariscos o carne.

Y Castillo de Canena (www.castillodecanena.com) presentó en exclusiva –todavía no ha salido al mercado– su Aceite del Siglo XXI al humo de romero con un envase en un llamativo color turquesa.

Infusiones Premium

Nuevos formatos que conservan y explotan mejor las propiedades y el sabor: flores, combinaciones frutales, dulces, para momentos específicos del día... Royal T-Stick (www.royalteastick.es) oferta 9 sabores distintos en un innovador envase que sirve de agitador realizado en papel (94%) y aluminio (6%). Alma Tea (www.almahome.es) y sus infusiones de pacharán y ratafia, o Tarde de Domingo –con nueces de macadamia y cacao– de La Tetera Azul (www.pharmadus.com/es/lateterazul), abren el abanico de sabores. Wild Hibiscus (www.wildhibiscus.com) aprovecha las hojas de esta exótica flor para una infusión que recuerda a las bayas rojas con un potente color carmesí. Aunque la sorpresa fue degustar la flor entera en conserva.

De la huerta

Lo ecológico ha pasado de ser una moda a convertirse en línea de negocio habitual. Bien lo saben en La Catedral de

Navarra (www.lacatedraldenavarra.com), que lanzan la gama Eco, junto a una exquisita colección de cremas –espárrago, calabaza, puerro– y salsas (hongos, piquillo) en envases de cuidado diseño.

En el escaparate de Orto Mediterráneo (www.ortomediterraneo.com) lucían sus conservas vegetales artesanales de origen italiano. Y las riojanas La Leyenda (www.delgadoseleccion.com), combinan los sabores de siempre con innovadoras recetas. VitaSnack (www.vitasnacks.es) ha desarrollado una tecnología para la realización de sus crujientes de frutas y verduras, que elimina el agua sin reducir su poder antioxidante. Frescas y vivas estaban las lechugas de Salanova (www.mysalad.com) cuya raíz permite alargar su consumo. En Frujuca (www.frujucacomidasana.com) apuestan por las frutas peladas y troceadas, en cómodos envases, frescas o congeladas. El gazpacho de aguacate Frudel de Frumaco (www.frumaco.com) o el de tomate raf sin gluten, sin colorantes ni conservantes, de La Gergaleña (www.lagergalena.com) son dos de las grandes apuestas de cara a la temporada veraniega.

El stand de los portugueses Casa da Prisca (www.es.casadaprisca.com) se convirtió en una gran despensa, en la que destacaba su original mostaza con piña o las mieles con guindilla o con ajo.

Helados todo el año

Multiplican sus sabores con combinaciones audaces que van más allá del verano y del consumo particular afianzando su presencia en las cocinas profesionales.

Polesud, de Compagnie des Desserts (www.lacompagniedesdesserts.com), que cuenta con más de 200 sabores, estrenó el de gin tonic, remolacha con vinagre balsámico o banoffe (plátano, galleta y caramelo). En Icenatur (www.icenatur.com) triunfaron propuestas tan originales como el caramelo toffee con flor de sal o el plátano con dulce de leche.

El toque definitivo

Las sales y especias se ha especializado en los últimos años, con referencias sofisticadas, creativas y naturales. En Crespi (www.especiascrespi.com), además de su excelente pimentón mallorquín, destacan sus aderezos Sabores del Mundo (Jerk-Jamaica, Chimichurri Argentino, Criollo). De las salinas de La Trinidad (Tarragona) llegan los cristales de sal de Flor del Delta (www.flordeldelta.com), ahora con limón o al carbón natural. Para cocinar sobre ella, la plancha de sal del Himalaya que presentó en exclusiva Il Pastaio del Veccio Mulino (www.pastaio.com) junto sus pastas artesanas.

Variedad marina

Nuestro país sigue a la cabeza de la calidad conservera y en el SG se ha expuesto una deliciosa muestra. Frinsa (www.frinsa.es) se consolida como uno de los grandes, exhibiendo todo el potencial de las rías gallegas en sus berberechos, mejillones, zamburiñas... Las anchoas cántabras sobresalen entre la exquisita oferta de La Brújula, de Delgado Selección (www.delgadoseleccion.com). En Don Bocarte (www.donbocarte.com), causaron sensación unas hamburguesas de pescado para las que José M^o Zorrilla aún no tenía nombre. Siguen renovando su selecta gama en Ahumados Domínguez (www.ahumadosdominguez.es) con el lomo de salmón en lonchas cortado a mano y envasado al vacío. También para el consumo doméstico ha creado Benfumat (www.benfumat.com) su pastrami de salmón ahumado, bacalao ahumado con ají, tacos de atún ahumado con soja...

Creatividad dulce

La empresa de origen húngaro ChocoMe (www.chocome.hu) se estrenó con 64 variedades de tabletas. Su propuesta premium chocolate negro con violeta liofilizada y pan de oro comestible. Largas colas para degustar las cañas rellenas de crema de La Cañita del Gourmet (www.lacanitadelgourmet.com), producto artesano que elabora desde hace tres

generaciones la familia Cerviño, en Tomiño (Pontevedra). Las neulas (barquillos) de Casa Graupera (www.casagraupera.com) aumentan la familia con los sabores chocolate y menta o yogurt y limón.

Calidad cárnica

El sector de la chacinaría, vinculado a nuestra tradición gastronómica, apuesta por innovadoras técnicas que contribuyen a preservar la calidad de sus productos. De cerdo "ibéricos puros" que se crían en la dehesa extremeña provienen los embutidos de Señorío de Montanera (www.senorio.es). Aunque el jamón es la carta de presentación de Casalba (Burgos), sorprenden su cecina gran reserva o la untuosa panceta ibérica. El fuet y los salchichones artesanos de Casa Riera (www.cro.es) cuelgan de vigas de madera de más de 100 años en un secadero en Vía. Y un año más, la familia Rituerto, de Embutidos Alejandro, muestra la calidad de sus chorizos sin desmerecer al lomo, la costilla o el jamón adobado. Imperia (www.imperia.es), con 16 ferias a sus espaldas, sigue innovando entre los derivados de la oca y el pato con el foie-gras entier trufado. Y si hablamos de carne, con mayúsculas, es inevitable mencionar a Valles del Esla (www.vallesdelesla.com) y el gran chuletero que presidía su stand.

De la cocina a la mesa

En los últimos años el diseño y la variedad de la puesta en escena se ha diversificado. Prueba de ello es el amplísimo catálogo de VCA (www.vcahosteleria.com) que les ha posicionado en las salas de los mejores restaurantes de nuestro país. En Kilmer (www.kilmer.es), además, se han especializado en novedosa vajilla y accesorios en pequeño formato especial para catering.



Premio a la innovación:

Real Conservera Española

www.realconservera.com

La primera añada de las sardinillas con trufa natural laminada se ha convertido en uno de los grandes atractivos del SG.

"Es una alegría enorme y motiva para seguir haciendo cosas especiales. Ya que se ha hecho un esfuerzo enorme para poder desarrollarla. El producto ha gustado mucho y la pequeña producción de este año ya está vendida. Queremos ampliar la gama con trufa pero solo empleando con pescados azules", dijo su propietario, José Peña, que agradeció el galardón a su equipo y a la colaboración "inestimable" de la Xunta de Galicia.

Premio a la presentación:

Sensaciones del Mediterráneo de Señorío de Rellou

www.senoriosderellou.com

La casa valenciana presentaba su recién estrenado packaging, que se alzó con un merecido reconocimiento gracias a su original botella de aluminio, decorada con un mural naif. En su interior, un aceite de las variedades autóctonas manzanilla villalonga, blanqueta, changlot real, alfafara y genovesa, en un coupage con arbequina. "Define lo que hemos querido desarrollar: un envase que conserve muy bien el aceite pero que además cuente una historia, la de nuestra empresa", afirmaba Hugo, hijo de nuestra empresa, fundador de la empresa.

Premio a la versatilidad:

La gama Turrodelia Gourmet de Hijos de Manuel Picó Llorens

www.turronesmanuelpico.com

Los herederos una de las grandes familias del sector dan una nueva vida al turrón con sus cremas, este año en dos nuevas versiones, sin azúcar y con chocolate. Ana M^o Riera Espí, de la octava generación, agradecía el reconocimiento asegurando que "hacer el unttable a base de turrón es una manera de ampliar su consumo más allá de las fiestas navideñas. Nuestro objetivo es diversificar al máximo los productos derivados del turrón".





Cervezas Selectas de Mahou-San Miguel.



Uno de los muchos sabores de helados Polesud.



Salchichón de Casa Riera.



Sardinas de chocolate de Calidulce.



Éxito de público en el stand de Cvne.

Desfile enológico

121 bodegas en exposición, entre ellas, algunas de las más representativas de nuestra geografía. CVNE (www.cvne.com) presentaba sus Nuve –blanco y tinto–, bajos en alcohol y calorías, Cune semidulce o el rueda Monopole s. XXI.

En la riojana Muga (www.bodegasmuga.es), se degustaron grandes vinos de la bodega de Haro, como su Torre Muga 2006, Prado Enea Gran Reserva 2004 o el rosado y el blanco 2011. De la Ribera del Duero, dos de sus máximos exponentes: Grupo Matarromera (www.matarromera.es) con las novedades de sus bodegas Emina, Valdelosfrailles y Matarromera; y Arzuaga Navarro (www.arzuaganavarro.com) con La Planta o Arzuaga Reserva Especial.

Espacio Francia

Gestionado por UBIFRANCE –homóloga del ICEX español– exhibió vinos y licores, foie-gras, platos preparados, lácteos, dulces... En Larnaudie (www.larnaudie.com), derivados del pato con originales presentaciones. Una nutrida representación de quesos y vinos del país vecino llegaron de la mano de From Terrior (www.fromterroir.com), con un imponente escaparate quesero. Y en Calidulce (www.calidulce.com) macarons, originales sardinas en lata de chocolate, olivas de cacao que parecían reales...

No podemos cerrar este especial de producto sin mencionar la interesante propuesta del sello de calidad Elite Gourmet. Su secretaria general, Alejandra Ansón, dio a conocer con degustaciones el potencial de los 32 productos que cuentan con su certificación.

Obviamente no están todos los productos, ya que se exhibieron casi treinta mil referencias diferentes. Pero a través de los que figuran hemos intentado dibujar un mapa sabroso e innovador que resume las actuales tendencias del sector.



Pago. Paradise Yourself.

Pura Salud

Gama de Frutos Rojos con alto contenido en antioxidantes

100% Fruta natural
Sin colorantes
Sin conservantes
Sin aromas artificiales
Sin gluten



Fresa

Multifrutas

Arándanos

Los frutos rojos son recomendados por ser muy beneficiosos para el sistema inmunológico y por su aporte en vitaminas esenciales para el organismo.

Descubre todos nuestros sabores en pago.es

y [facebook.com/ ZumosPago](https://facebook.com/ZumosPago) 

Comer, beber, amar

Observar el espectáculo multicolor, percibir los variados aromas, notar las diferencias en el tacto, aprender de los profesionales, y degustar los productos delicatessen. Un lugar para colmar los cinco sentidos.

Los gourmets del mañana

Desde las 10 a las 12h., 2.400 niños acudieron este año al Taller de los Sentidos Gourmets (TSG) para aprender las bases de la dieta mediterránea. En el **XII Rincón del Pescado** del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se enseña a los escolares el arte de la pesca. Desde los utensilios, como anzuelos, tenazas, las diferentes redes... para que sepan cómo se deben hacer las capturas, hasta la sección de pescadería donde les muestran las distintas variedades. Cómo son los azules, cómo son los blancos. Durante las explicaciones, les dejan que lo toquen, que lo observen, que lo vivan en directo. Más tarde pasan a la cocina, donde lo degustan "lo fileteamos, lo preparamos para que lo vean sin huesos, sin espinas. Lo comen y les gusta. Les gusta mucho participar", comenta el encargado de esta actividad. Además dice que "ahora vienen más informados con Internet, se nota que saben más".

600 alumnos al día llegan para hacer el recorrido por los distintos talleres. En el **XI Taller Norge** aprenden sobre los productos del mar de Noruega además de convertirse, guiados por el chef Sergio Fernández, en pequeños cocineros. En el **XIII Taller del Queso**, lo que hacen es "jugar a través de los sentidos para poder aprender de forma interactiva, participando. Observar las distintas formas según el tipo de queso, oler los aromas con diversos matices, notar las consistencias, y por supuesto terminar con el tema del gusto. Es curioso, en este aspecto, como vienen niños de varias nacionalidades, a algunos les gustan más suaves, a otros más fuertes, dependiendo del componente cultural", comenta el que ha sido por una mañana su profesor. ¿Qué hace falta para seguir creciendo? pregunta Luis Pacheco, encargado del **IV Taller de Frutas y Verduras/ Gold Gourmet**. ¡Frutas y verduras! –responden los niños al unísono–. La teoría la traían de casa, y del Taller salieron viendo la fruta como algo divertido. "¡Son como chuches!" Le decía una niña a su amiga mientras le mostraba la bolsa con la que les obsequia la firma al terminar.





Unos de los expositores de Gourmetquesos.



La presencia del aceite de oliva en el Taller.



En el **XIII Taller del Pan/Pacren** aprenden todo sobre su elaboración, desde el cultivo de los cereales, las características de cada variedad, los beneficios que aportan... La Interprofesional del Aceite de Oliva Español en el **XII Túnel del Aceite de Oliva Virgen Extra** proponía la alternativa más sana y saludable: el Desayuno Español. Encierra todos los valores de la dieta mediterránea y además aporta todo lo necesario para empezar la jornada con energía. El grupo de alumnos se divertía mientras aprendía a cuidar la máquina más importante: su organismo.

Descubrir los productos del Salón

A partir del mediodía, comienzan a llegar los adultos a los túneles y rincones para aprender mirando, oliendo, tocando y saboreando los distintos productos.

En el **XII Gourmetsquesos**, uno de los espacios con más afluencia de gente, se podían encontrar más de un centenar de los quesos más relevantes de España y de algunos países europeos. Quesos de Doña Manuela, Artzai Gazta, Consorcio Per La Tutela del Parmigiano Reggiano, Quesos de Radiquero, Rafael Pajuelo, Rey Silo, Quesería Los Navaloshaces, Quesería Vega de San Martín, Quesos Cerrato, Queixeiría Santo André, Quesos Doñiana, Sat Sánchez Hidalgo, Quesos de Benabarre, Arqueso y Quesos Hermano Peña eran los expositores. En la Cava de los Sentidos, se sucedieron conferencias relativas a la tipología, elaboración, servicio y armonías de los quesos con diferentes bebidas.

El **XII Túnel del Aceite de Oliva Virgen Extra/ Interprofesional del Aceite de Oliva Español** llevó a cabo Cocinas del Mundo, donde 11 cocineros de 10 países mostraban cómo este producto español brilla de igual manera en cualquier parte del mundo. Además de ofrecer catas comentadas, se sortearon viajes de oleoturismo para cuatro personas. Este stand fue el elegido por el grupo Arzak-Bokado para presentar su unión con la Fórmula 1. Con su nuevo concepto "nos vamos de pintxos por el

mundo", el grupo formado por los hermanos Santamaría y Juan Mari y Elena Arzak y Jose María Pikabea, será el proveedor gastronómico de la escudería española HRT de los 20 grandes premios de Fórmula 1. En la presentación, Jesús Santamaría y Juan Mari Arzak destacaron su alegría por el proyecto, "de repente vas detrás de los boxes y estás dando de comer a los mejores, para mí es como de ciencia ficción (...) se nos comunicó que podríamos hacer una actividad de hospitality para difundir los cocineros de autor españoles que están en su momento cumbre". Al finalizar presentaron la primera propuesta de este catering "sobre ruedas", el pintxo veloz: redondo y con apariencia de neumático, relleno de un preparado de vegetales y aceite de oliva con sémola de mandioca soufflada.

Más pintxos se pudieron degustar en el **XII Espacio Bokado/Arzak**, con las últimas creaciones de su cocina en miniatura.

La cerveza Mahou, patrocinadora del Salón, volvió a esta edición para refrescar a los asistentes al TSC, en el **XII Rincón de la Cerveza**.

La ONG **Habitáfrica** unió por segundo año consecutivo gastronomía y solidaridad. Cuatro cocineras de distintos puntos de África recrearon su cocina tradicional en forma de tapas. Además, los asistentes pudieron adquirir libros con recetas africanas o hacer donaciones, para "ayudar a todas las



1



2



3



4



5

1. El Pintxo Veloz, creación para la Fórmula 1 de Bokado/Arzak.
2. El chef Sergio Fernández prepara mini-hamburguesas de salmón.
3. Cata de aceite de oliva en el XII Túnel del Aceite de Oliva.
4. Niños aprendiendo a cocinar en el XII Rincón del Pescado.
5. Mahou-San Miguel en su espacio del XI Rincón de la Cerveza.
6. Los escolares probando diferentes tipos de pan de Pacfren.
7. Los asistentes al Taller de los Sentidos en el XII Rincón del Vino.



6



7

asociaciones del África Blanca y Negra, y también a las que luchan por esta causa desde España". En tiempos de crisis, la sociedad se conciencia más y aunque notaron que "hay menos dinero", "hemos visto más gente que el año pasado". Vinos de autor, grandes clásicos, novedades ecológicas... se dieron cita en el **XII Rincón del Vino**. Los visitantes pudieron degustar la amplia selección de vinos españoles que previamente había seleccionado el Comité de Cata del Grupo Gourmets, los vinos más sobresalientes de nuestro país convivieron durante los cuatro días en este espacio.

En el **XII Rincón del Pan/Pacfren** desmintieron las teorías que asocian el consumo de pan con el sobrepeso y recordaron la importancia y las bondades de este producto tan delicioso como variado y saludable.

Skrei, cangrejo rojo real, salmón fresco, bacalao y pez balder, son los productos del mar de Noruega que descubría el chef Sergio Fernández mientras el público lo disfrutaba en el **XI Taller Norge**. Crudo o la plancha, con palomitas y pipas, incluso en hamburguesas, una auténtica lección del potencial que tiene el pescado a la hora de complementar todo tipo de recetas, además de sus beneficios.

La firma Gold Gourmet ponía el colorido y los aromas al TSG con el **IV Taller de Frutas y Verduras**, desde las más clásicas a las más exóticas componían este espacio donde se ofrecieron degustaciones, catas comentadas y asesoramiento sobre todos los productos expuestos. □

