

36º

**SALÓN GOURMETS**

17-20 de abril 2023

**Actividades Expositores de Comunidad de Madrid\*:**

COMUNIDAD DE MADRID	5G30				
		Showcooking de tapa de bocartes de CASA SANTOÑA. Maridaje con vino de LAS MORADAS DE SAN MARTÍN	Showcooking de tapa de bocartes de CASA SANTOÑA. Maridaje con vino de LAS MORADAS DE SAN MARTÍN, de la D.O. VINOS DE MADRID guiada por la enóloga Isabel Galindo.	18/04/2023	13:30-14:30
		Showcooking de VINOS Y ACEITES LAGUNA a cargo de la chef María Jiménez Latorre	Showcooking de mini bocadín de carne de toro, nibs de cacao y AOVE Alma de Laguna Ecológico a cargo de María Jiménez Latorre, maridado con vino Exun 2019 de VINOS Y ACEITES LAGUNA.	18/04/2023	14:30-15:30
		El chef de AROTELL presenta "Escandallos y reducción de mermas en restauración" V Gama línea Gourmet	"Escandallos y reducción de mermas en restauración", presentado por el chef ejecutivo de AROTELL, José López. Presentación de sus platos V Gama línea Gourmet.	18/04/2023	15:30-16:30
		Presentación Consorcio Exportación: CHOCOLATES MAYKHEL, MADRID MIEL, ACEITERA DE LA ABUELA Y SABORES SIERRA MADRID	Presentación del Consorcio de Exportación -CHOCOLATES MAYKHEL, MADRID MIEL, LA ACEITERA DE LA ABUELA Y SABORES SIERRA DE MADRID-: Elaboración y degustación de "Canelón de Madrid" a cargo del ecochef Miguel Ángel Mateos.	18/04/2023	16:30-17:30
		Presentación de MADRID RURAL: primer gran mercado de proximidad distribución y comercialización de frutas y verduras	Presentación de MADRID RURAL: primer gran mercado de proximidad distribución y comercialización de frutas y verduras	18/04/2023	18:00-19:00

	II CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID. Organizado por Hostelería de Madrid.	II CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID. Organizado por Hostelería de Madrid.	19/04/2023	10:00-12:00
	II CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID. Organizado por Hostelería de Madrid.	II CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID. Organizado por Hostelería de Madrid.	19/04/2023	12:00-13:30
	Showcooking de MRM: "Recuperación de técnicas clásicas aplicadas a la hostelería actual", por el chef Julio Miralles	Julio Miralles chef encargado de nuevos productos de MRM expone el showcooking "Recuperación de técnicas clásicas aplicadas a la hostelería actual".	19/04/2023	14:00-15:00
	Showcooking ROGUSA : Buñuelo líquido de callos a la madrileña; oreja crujiente en pepitoria y pad thai de albóndiga de rabo de toro.	Showcooking con productos ROGUSA de "Buñuelo líquido de callos a la madrileña; oreja crujiente en pepitoria y pad thai de albóndiga de rabo de toro en tempura".	19/04/2023	15:00-16:00
	UCAM y ACEITE DE MADRID presentan showcooking con carne de GANADEMAD, AOVE POSITO y vino "Y VOLARÁS"	UCAM y ACEITE DE MADRID presentan un showcooking, elaborado con carne de GANADEMAD, maridado con aceite de oliva virgen extra POSITO y vino "Y VOLARÁS" de COOPERATIVA ACEITERA DE ARGANDA (D.O. VINOS DE MADRID), elaborado por el chef Agustín Herrera.	19/04/2023	16:00-17:00
	Showcooking y degustación de taco de churrasco de ternera con salsa de mole por EUROAMBROSÍAS	Showcooking y degustación de taco de churrasco de ternera con salsa de mole por EUROAMBROSÍAS a cargo de sus chefs Francisco de Miguel y Antonio Núñez.	19/04/2023	17:30-18:30
	MADRID MIEL presenta "la quinta abeja". Extracción de miel en directo y degustación con una tapa a base de miel	MADRID MIEL presenta "la quinta abeja". Extracción de miel en directo y degustación con una tapa a base de la miel extraída a cargo del ecochef Miguel ángel Mateos	20/04/2023	10:00-11:00

	<p>Showcooking de "Migas de Pastor", elaboradas con LA ACEITERA DE LA ABUELA y productos de SABORES SIERRA DE MADRID,</p>	<p>Showcooking de "Migas de Pastor: Tradición - Innovación", elaboradas con aceites de la ACEITERA DE LA ABUELA y productos de SABORES SIERRA DE MADRID, a cargo del ecochef Miguel ángel Mateos maridado con VINOS JEROMÍN, de la D.O. VINOS DE MADRID.</p>	20/04/2023	11:00-12:00
	<p>GRANJAS VILLARREAL presenta "Secretos de la tortilla de patata" elaborada con huevos camperos por el chef Alberto García,</p>	<p>Secretos de la tortilla de patata presentado por el chef Alberto García, elaborada con huevos camperos de GRANJAS VILLARREAL.</p>	20/04/2023	12:00-13:00
	<p>EI COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID presenta los productos de DEHESA EL MILAGRO.</p>	<p>Presentación del COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID de los productos de DEHESA EL MILAGRO de la mano de su chef Marta Alcalá. Degustación de sus productos.</p>	20/04/2023	13:00-14:00
	<p>Presentación y degustación de productos elaborados por CHOCOLATES 1902</p>	<p>Presentación y degustación de productos elaborados por CHOCOLATES 1902</p>	17/04/2023	10:00-11:00
	<p>MARCA DE GARANTÍA ACEITE DE MADRID: Presentación de los aceites certificados 2023</p>	<p>MARCA DE GARANTÍA ACEITE DE MADRID: Presentación de los aceites certificados 2023</p>	17/04/2023	11:00-12:00
	<p>Showcooking Alimentos de Madrid con el chef Juan Pozuelo, Embajador 2023 marca M PRODUCTO CERTIFICADO</p>	<p>Showcooking a cargo del EMBAJADOR 2023 de la marca de garantía de los ALIMENTOS DE MADRID, M PRODUCTO CERTIFICADO, Juan Pozuelo Talavera, presentando un menú degustación con Alimentos de Madrid y maridado con vinos de la D.O. VINOS DE MADRID.</p>	17/04/2023	12:00-13:00
	<p>Presentación CAEM. Showcooking ecochef Miguel Ángel Mateos, a base de productos de O.K. ECO</p>	<p>Presentación del COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID (CAEM) del showcooking a cargo del ecochef Miguel ángel Mateos a base de productos de O.K. ECO: "Quinoa tricolor con curry, coco y crujiente de té matcha" y "Humus de garbanzo con spirulina y hoja de moringa".</p>	17/04/2023	14:00-15:00
	<p>Presentación de nuevos sabores de perlas de miel de MADRID MIEL con quesos ALBE a cargo de chef ejecutivo Rubén Amro.</p>	<p>Presentación de nuevos sabores de perlas de miel de MADRID MIEL con quesos ALBE a cargo de chef ejecutivo Rubén Amro.</p>	17/04/2023	15:00-16:00

	Masterclass de CHOCOLATES MAYKHEL: degustación del cacao en sus distintas etapas, granos, nibs, mant	Masterclass de introducción al chocolate con cata interactiva de CHOCOLATES MAYKHEL: degustación del cacao en sus distintas etapas, granos, nibs, manteca, pasta, polvo y tableta.	17/04/2023	16:00-17:00
	ALBE-LÁCTEAS DEL JARAMA presenta "Pasión y Arte de Mozzarella" por maestro quesero Ignacio González y Jesús Vázquez	Pasión y Arte de Mozzarella: ALBE- LáCTEAS DEL JARAMA muestra una elaboración en vivo de mozzarella de forma artesanal con el maestro quesero Ignacio González y el experto quesero Jesús Vázquez.	17/04/2023	17:00-18:00
	Degustación de grandes especialidades de hojaldres selectos de PRODUCTOS JESÚS y DULCINOVA.	Degustación de grandes especialidades de hojaldres selectos de PRODUCTOS JESÚS y DULCINOVA.	17/04/2023	18:00-18:30
	CHOCOLATES MAYKHEL Y MADRID MIEL presentan "Desayunos a la Madrileña" con el chef Miguel Ángel Mateos	Desayunos a la Madrileña: El chef Miguel ángel Mateos elaborará "Teja de chocolate y polen fresco" a base de productos de MADRID MIEL y CHOCOLATES MAYKHEL.	18/04/2023	10:00-10:45
	Presentación y degustación de "Pasta Gourmet y Bizcocho Integral" de GARCÍA LEÑERO.	Presentación y degustación de "Pasta Gourmet y Bizcocho Integral" de GARCÍA LEÑERO.	18/04/2023	10:45-11:15
	ALBE-LÁCTEAS DEL JARAMA presenta el catering "De la cocina a nuestra casa" de la mano del chef Eduardo Casquero	ALBE-LÁCTEAS DEL JARAMA presenta el catering "De la cocina a nuestra casa" de la mano del chef Eduardo Casquero, elaborando recetas con sus productos, entre otros Perlas de Mozzarella, Yogur y Nata.	18/04/2023	11:15-12:00
	Showcooking de OK-ECO a cargo del ecochef Miguel Ángel Mateos	Cata de trigo sarraceno con baobab y guaraná; migas con quinoa amarilla, maca, lúcuma y yema de huevo y tiramisú de matcha de OK-ECO a cargo del ecochef del CAEM Miguel ángel Mateos	18/04/2023	12:00-12:45
	Cata de 3 VERMUTS ZECCHINI dirigida por María Girón.	Cata de 3 Vermuts Zecchini dirigida por María Girón.	19/04/2023	17:00-17:30

		Presentación de la empresa LICORES TRAMPERO y degustación de sus productos.	Presentación de la empresa LICORES TRAMPERO y degustación de sus productos.	18/04/2023	17:30-18:00
		Showcooking con base de VERMUT ZECCHINI, a cargo de la chef Celeste García de la Banda y cata de vermut.	Showcooking con base de VERMUT ZECCHINI, a cargo de la chef Celeste García de la Banda y cata de vermut.	17/04/2023	13:00-14:00
		Cata de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID a cargo de la sumiller Ana María Lahiguera	Cata de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID a cargo de la sumiller Ana María Lahiguera,	18/04/2023	12:45-13:30
<b>FASHION FRUIT</b>	<b>8G46</b>				
		DEGUSTACION DE FRUTAS NACIONALES Y TROPICALES ACOMPAÑADAS DE CHOCOLATES FUNDIDOS SELECCIONADOS	FASHION FRUIT OFRECE UN ESPACIO DE DEGUSTACION CON HORARIO LIMITADO PARA LOS AMANTES DE LA FRUTA Y EL CHOCOLATE, PUDIENDO COMBINAR AMBOS PARA OFRECER UNA EXPERIENCIA SENSACIONAL.	17/04/2023	17:00-18:30
		DEGUSTACION DE LOS DESAYUNOS DE FASHION FRUIT	DEGUSTACION TODOS LOS DIAS DE LOS DESAYUNOS DE FASHION FRUIT, ELABORADOS CON ZUMOS NATURALES Y FRUTA NATURAL MARIDADO CON LA BOLLERIA SELECCIONADA PARA CREAR UNA EXPERIENCIA EXCLUSIVA A PRIMERA HORA DEL DIA.	17/04/2023	10:00-11:30
<b>FIAB</b>	<b>8B28</b>				
		Jornada Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets	Las últimas tendencias del canal gourmet en cuanto a tecnología, investigación e innovación de la industria alimentaria se darán cita en la primera edición de la Jornada Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets, que tendrá lugar el jueves 20 de abril a las 11:00, en el Aula Gourmets (Pabellón 4).Organizada por el Grupo Gourmets, la Federación Española de la Industria de Alimentación y Bebidas (FIAB), la Plataforma tecnológica "Food for Life-Spain" y con la colaboración de CDTI e ICEX, las unidades de administración de referencias en cuanto a innovación.Durante toda la jornada se irán sucediendo empresas punteras pertenecientes a los sectores más innovadores - dentro de la Industria de Alimentación y Bebidas, tales como bebidas, sector cárnico, sector conservero, así como, las futuras referencias del canal Gourmet representados por Centros Tecnológicos de referencia y algunas de las mejores Startups de nuestro país - que abordarán temas como la importancia de la investigación en el día a día de las empresas del sector, la sostenibilidad a nivel nacional e internacional, las tecnologías digitales y su aplicación en la alimentación de gran calidad e incluso de nanotecnologías y la importancia de la energía en los procesos de un sector tan esencial para la economía española.Para formar parte del evento, rellena el formulario que encontrarás en el siguiente enlace <a href="https://form.jotform.com/230662820074047">https://form.jotform.com/230662820074047</a>	20/04/2023	11:00-14:00

<b>FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE MADRID</b>	<b>8C50</b>				
		Entrega del diploma de Banco de Alimentos al Grupo Gourmets	Entrega del diploma de Banco de Alimentos al Grupo Gourmets	20/04/2023	12:00-12:30
<b>GINMACHINE</b>	<b>6D09</b>				
		Tomate un cocktail de aperitivo con Algae GIN!	Desde GinMachine nos gustaría invitaros a un cocktail de la Ginebra Algae a la hora del aperitivo.Podrás probar desde cocktails clásicos hasta los propios creados por GinMachineLos Clásicos•Gin-tonic Clásico, presentado con Alga Japónica •Dry Martini. •Gimlet de Lima Nuestros Cocktails by GinMachine CO. •Dry Japan. •Gimlet de Maracuyá.	20/04/2023	13:00-14:30
		Tomate un cocktail de aperitivo con Algae GIN!	Desde GinMachine nos gustaría invitaros a un cocktail de la Ginebra Algae a la hora del aperitivo.Podrás probar desde cocktails clásicos hasta los propios creados por GinMachineLos Clásicos•Gin-tonic Clásico, presentado con Alga Japónica •Dry Martini. •Gimlet de Lima Nuestros Cocktails by GinMachine CO. •Dry Japan. •Gimlet de Maracuyá.	19/04/2023	13:00-14:30
		Tomate un cocktail de aperitivo con Algae GIN!	Desde GinMachine nos gustaría invitaros a un cocktail de la Ginebra Algae a la hora del aperitivo.Podrás probar desde cocktails clásicos hasta los propios creados por GinMachineLos Clásicos•Gin-tonic Clásico, presentado con Alga Japónica •Dry Martini. •Gimlet de Lima Nuestros Cocktails by GinMachine CO. •Dry Japan. •Gimlet de Maracuyá.	17/04/2023	13:00-14:30
		Tomate un cocktail de aperitivo con Algae GIN!	Desde GinMachine nos gustaría invitaros a un cocktail de la Ginebra Algae a la hora del aperitivo.Podrás probar desde cocktails clásicos hasta los propios creados por GinMachineLos Clásicos•Gin-tonic Clásico, presentado con Alga Japónica •Dry Martini. •Gimlet de Lima Nuestros Cocktails by GinMachine CO. •Dry Japan. •Gimlet de Maracuyá.	18/04/2023	13:00-14:30
<b>GRUPO GOURMETS</b>					

	<p>29º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura</p>	<p>Bases Concurso Ficha de Inscripción Uno de los clásicos del Salón, que este año celebra su 29ª edición. Seis cortadores compiten en destreza ante un jurado de profesionales que valora parámetros como: el grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza y la velocidad, entre otros. Además, se deberá calcular una ración de 100 gramos, demostrar el conocimiento sobre la cultura del jamón respondiendo a una pregunta relacionada y presentar un plato con cada una de las partes de este producto: Maza, Babilla y Punta. Los concursantes cuentan con hora y media para demostrar sus habilidades y convertirse en el Mejor Cortador de Jamón de España. En la entrega de premios que tiene lugar tras el concurso, el ganador recibe un jamón de cebo ibérico DO Dehesa de Extremadura, un premio de 1.000€, además de un trofeo y un diploma que le acredita como Mejor Cortador de España 2023. El segundo puesto, un soporte jamonero y un diploma acreditativo y el tercer clasificado una manta de cuchillos. Por su parte, en la categoría de Mejor Plato Creativo /Artístico, el ganador es obsequiado con un diploma acreditativo y un jamón de Cebo Campo DO. El jurado estará compuesto por: Elena Diéguez, Presidenta del Consejo Regulador de la D.O. Dehesa de Extremadura- Presidente del Jurado Elena Arzak, Chef Restaurante Arzak Pedro Larumbe, Chef Grupo Larumbe Juan Francisco Hernández, Cortador de Jamón Grupo Urrechu Begoña Tormo, Periodista Gastronómica Gonzalo Miró, Colaborador de Televisión Clemente Gómez, Cortador de Jamón Los concursantes de la 29ª edición serán: • Francisco Ortiz Escalona, Tienda gourmet "Corte de Autor" (Mijas, Málaga) • Cristian García Argente, cortador de jamón en sala blanca (Algemesí, Valencia) • Felipe Gil Díaz, Jamonería, Quesería, Charcutería "Felipe Gil" (Plasencia, Cáceres) • Abraham Cambres Salinas, Jamonería "Abenza &amp; Cambres" (Alcantarilla, Región de Murcia) • Juan Antonio Pérez Moro, "Juan Pérez Jamones" (San Bartolomé de la Torre, Huelva) • Agustín Borreguero Gorjón, "Paisajes Gourmet" (Madrid).</p>	<p>17/04/2023</p>	<p>11:30-14:00</p>
	<p>28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor</p>	<p>Un clásico del Salón patrocinado por Tierra de Sabor y copatrocinado por Bodegas Protos que celebra su 28ª edición. El concurso tiene como objetivo divulgar la cultura de la sumillería así como seleccionar al mejor profesional que se convierte en el "Mejor Sumiller de España" y representa a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale). El campeonato consta de dos eliminatorias: en la semifinal los concursantes deben enfrentarse a un cuestionario escrito, con preguntas tipo test y a desarrollar y una cata escrita de vinos. Los mejores pasan a la final que se celebra al día siguiente en la misma ubicación, donde los finalistas tienen que superar las siguientes pruebas: un test rápido, una cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados, licores y bebidas, y, por último, la decantación y servicio de una botella de vino, todo esto ante un jurado compuesto por profesionales de alto nivel en el mundo del vino.</p>	<p>20/04/2023</p>	<p>10:00-14:00</p>

	15º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets	Bases Formulario Inscripción Un espectáculo único donde los concursantes muestran su virtuosismo abriendo 30 ostras manualmente en el menor tiempo posible. El concurso, en su 15ª edición, se celebra bajo el patrocinio de la empresa francesa de ostras Daniel Sorlut, está dirigido a abridores profesionales que ejerzan su actividad en España. El jurado puntúa la técnica de apertura, la limpieza, la rapidez, la habilidad y la presentación, mientras que penaliza la presencia de nácar y la rotura total o parcial. Una herida sangrante en un concursante supone la descalificación inmediata. El ganador recibe un premio de 600 € y el título de "Mejor Abridor de Ostras de España 2023".El jurado estará compuesto por:Daniel Sorlut-Presidente del juradoRamón Ramírez- Chef Restaurante El invernadero de los peñotesLuis Cepeda- GastronomicomAna Lorente- Librería A Puntoóscar Caballero- Periodista gastronómicoJuan Pozuelo- Director Teatro Goya Catering, Director Técnico Bocuse D,OrJurado de Honor: Elena Arzak-Chef Restaurante ArzakLos concursantes de la 15ª edición serán:Verónica Arellano Álvarez, ayudante de cocina, Málagaángel Javier Ramírez Díaz, Supermercado Casa Pucherete, La Carolina (Jaén)Francisco Solano González Córdoba, docente de cocina, Montilla (Córdoba)Pablo Víctor Molpeceres Olmos, Restaurante Pedro Olivar, ValladolidDamián Margarit Marián, Ostras Daniel Sorlut, MadridPatrick James, Restaurante Pan y Vino, Menorca (Baleares)Adrián Plazas Torrens, Mercat de L'Olivar, Marratxi (Baleares)Yolanda Amores Sierra, Restaurante El Ramblar, Zaragoza	18/04/2023	13:30-17:00
	13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España	Bases campeonato Quesos finalistas El Campeonato GourmetQuesos, que este año celebra su 13 edición, se consolida como el más importante de los celebrados en España pues el número de quesos presentados crece cada año desde su inicio en 2009, con más de 800 en la actualidad. Las muestras son catadas a ciegas por un panel de 60 jueces que abarca profesionales de todos los sectores del mundo del queso: técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros, periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes. El Campeonato otorga 60 premios (3 por categoría), además de elegir un ganador absoluto, al que se le otorga el título de "El Mejor Queso de España". Tras la primera selección, determinada en la Semifinal, se escogen los 100 quesos finalistas (5 por categoría). Para ello, los jueces valoran diferentes aspectos como la corteza, el color, la textura, el olor, el sabor, el regusto y la persistencia de cada una de las muestras. El ganador recibe un diploma acreditativo como "Mejor Queso de España 2023". Todos los quesos finalistas podrán ser degustados en el Túnel del Queso, del 17 al 20 de abril, durante el 36º Salón Gourmets.	17/04/2023	10:00-14:00
	VIII Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia	En esta gran final nacional se reúnen los diferentes campeones de los certámenes regionales, tratándose así de un campeonato de tiraje de cerveza del más alto nivel. Los participantes, que ya demostraron sus conocimientos, habilidades y nervios de acero en pasadas ediciones en sus certámenes locales, se medirán en esta ocasión para decidir quién será el nuevo campeón nacional.Un jurado compuesto por miembros del departamento de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera y por profesionales cervecedores, hosteleros y gastrónomos seleccionados bajo los criterios de profesionalidad y experiencia establecidos internamente por Estrella Galicia, otorga el título de "Mejor tirador de cerveza de España 2023" y un premio en metálico de 1.000 €.	18/04/2023	15:30-17:30

	<p>6º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P"</p>	<p>Con el fin de dar un valor añadido al ya famoso cachopo y apoyar a los establecimientos hosteleros que lo elaboran con Ternera Asturiana I.G.P., el Consejo Regulador convoca este concurso donde participan diferentes restaurantes de España. Los interesados se inscriben y, durante 8 semanas previamente anunciadas, reciben en algún momento la visita de un representante de la organización que de forma anónima prueba el plato "in situ". De entre todos los participantes se escogen los 12 mejores para elaborar sus recetas en el Salón Gourmets ante un jurado compuesto por críticos gastronómicos y cocineros de prestigio. El jurado valorará la presentación, el empanado, la originalidad, el relleno, el punto de la carne y, por supuesto, el sabor. Los premios a los 3 mejores cachopos de España están valorados en 1.200€, 500€ y 300€. Si quieres formar parte del 6º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P" pincha en el enlace en el que encontrarás las bases del concurso y rellena la ficha de inscripción. El plazo está abierto hasta el 25 de enero. El jurado estará compuesto por: Sergio Rama Chef y Asesor Gastronómico Roberto Capone Chef y colaborador en programas de televisión Pilar Salas Agencia EFERaquel Castillo Crítica Gastronómica de Metrópoli Concursantes: Asador de Bulnes (Madrid) Casa Aniceto (Jimenez de Jamúz, León) Casa Maroto (Gijón) El Gallineru (Villaviciosa) La Manzana Sidrería (Oviedo) La Puerta de Cimadevilla (Oviedo) La Saucedá (Buelles, Asturias) La Taberna Asturiana Zapico (Toledo) Misti Restaurant (Oviedo) Restaurante El Saúco (Gijón) Río Astur Sidrería (Gijón) Río Luz (Valladolid)</p>	<p>17/04/2023</p>	<p>15:00-19:00</p>
	<p>4º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets</p>	<p>Bases Concurso En el Siglo XV el Marqués de Villena escribió un elaborado tratado sobre el arte de cortar la carne o cisoría, como se denominaba antiguamente. El 4º Campeonato Nacional de Arte Cisoría Encinar de Humienta / Grupo Gourmets está dirigido a profesionales que ejerzan su actividad en España, recuperando la importancia de este conocimiento tan básico y tan difícil de dominar. En la primera fase, donde los concursantes deben despiezar un solomillo de vaca, se tendrá en cuenta la limpieza del corte, la técnica, la habilidad, la velocidad y el orden. En la segunda, tienen que elaborar un steak tartar. En esta fase se puntúa la presentación, la originalidad y, por supuesto, el sabor. El ganador recibe un premio de 500€ y un diploma que lo acredita como el mejor de España 2023. El jurado estará compuesto por: Javier Collar- Director de El Encinar de Humienta. Presidente del Jurado Andrés Madrigal- Chef Restaurante La única Joseba Quintana- Chef Restaurante Qchara de Pachi Jose Luis Inarejos- Chef Restaurante Bamba Juan Adán- Grupo Al Punto Jose Manuel Arias Blanco- Restaurante Los Castaños Concursantes: Javier Montes Díaz-Rato. Restaurante Las Margaritas. Madrid Mario Lazar- Restaurante Olmo. Madrid Robel Kamanga- Alegria Gastrobar. Torrejón de Ardoz. Madrid Alfredo González- Restaurante Pólvora. Madrid Luis Emilio Cortés- Restaurante La Española. Pozuelo de Alarcón. Madrid Radu Christian Gerhes- Restaurante Big Cow. Madrid Elvis Rodríguez- Restaurante Panthera. Madrid</p>	<p>18/04/2023</p>	<p>10:30-13:00</p>

	Desafío XChef by Cervezas 1906 - Final Nacional	Desafío XCHEF by Cervezas 1906 es un certamen organizado por Estrella Galicia cuyo objetivo es otorgar reconocimiento a los chefs con mayor talento y potencial del país, que además muestren entusiasmo por formar parte de una comunidad que actúa en favor de alcanzar un impacto positivo y consciente en la sociedad. Los 6 finalistas de los distintos concursos celebrados a lo largo y ancho del país, presentan sus propuestas gastronómicas en la final que tiene lugar durante la celebración del Salón Gourmets. Las propuestas presentadas tienen que estar armonizadas con alguna cerveza de las variedades de la familia 1906. El cocinero ganador recibe un premio por valor de 2.500 € y un plan de promoción de la mano de Estrella Galicia. Los concursantes finalistas del 2023 son: Jorge Gago- Restaurante A Maceta. Santiago de Compostela. Plato: "Xardiñas de San Xoán" (Con cerveza 1906 Reserva Especial) El Juliana. Vigo. Plato: "Arepa atlántica de gallineta Juliana Style" (Con cerveza 1906 Reserva Especial) Begoña Vázquez- Restaurante Regueiro da Cova. Verín. Plato: "Huevo, caldo de lacón y castañas con cerveza 1906 Reserva Especial". Javier del Blanco- Restaurante Cocina con mimo. León. Plato: "Cocido y botillo... de León al Mundo con cerveza 1906 Reserva Especial". Los últimos dos finalistas se sabrán en el Desafío XCHEF País Vasco y Cantabria, que se celebrará el próximo 11 de abril, y en el Desafío XCHEF Madrid (Zona Centro) que será celebrado el 17 de abril en el 36 Salón Gourmets.	18/04/2023	11:00-13:30
	Desafío XChef by Cervezas 1906 - Zona Centro	Entre la programación que Estrella Galicia tiene prevista en la 36 edición Salón Gourmets, destacamos la Gran Final de Desafío Xchef by Cervezas 1906, el concurso organizado por la compañía y que va más allá de un simple certamen gastronómico. Desafío Xchef y sus participantes comparten los valores por los que Estrella Galicia ha apostado en los últimos años: dejar huella en la sociedad a través del impacto positivo. De este modo, Desafío Xchef, además de descubrir el talento de nuevos cocineros y su creatividad ante los fogones, permite dar voz a aquellos chefs que llevan a cabo buenas prácticas en sus cocinas, como el desperdicio cero o el ahorro energético. Este trasfondo se refleja en las elaboraciones, transmitiendo su valor gastronómico en todas sus vertientes. En esta tercera edición de Desafío Xchef, la más ambiciosa hasta el momento, el concurso ha hecho parada en Santiago, Vigo, Ourense, Asturias y Castilla y León y hará lo propio en los próximos días en País Vasco, Cantabria y Madrid. Los ganadores de cada una de las finales regionales serán los que se midan en la Gran Final de Salón Gourmets, que se celebrará el próximo 18 de abril por la mañana donde cocinarán en directo sus propuestas ante un jurado profesional de reconocido prestigio. En anteriores ediciones, han formado parte de ese Jurado Profesional de Desafío XChef by Cervezas 1906 afamados chefs de nuestra gastronomía como Ángel León (Aponiente), Diego Guerrero (Dstage), Javier Aranda (Gaytán) o Javier Olleros (Culler de Pau), entre otros. También han participado como jurado periodistas como Ferrán Imedio, Emma Sueiro, Alejandro de la Rosa, Ana Marcos, Almudena Ortuño o Xosé Manuel García. FINALISTAS DESAFIO XCHEF 2023 Jorge Gago, A Maceta (Santiago) Xardiñas de San Xoán, con cerveza 1906 Reserva Especial. El Juliana (Vigo) Arepa atlántica de gallineta Juliana style, con cerveza 1906 Reserva Especial. Begoña Vázquez, Regueiro da Cova (Verín), Huevo, caldo de lacón y castañas con cerveza 1906 Reserva Especial. Javier del Blanco, Cocina con mimo (León). Cocido y Botillo... De León al Mundo con cerveza 1906 Reserva Especial. DESAFIO XCHEF PAÍS VASCO Y CANTABRIA: 11 DE ABRIL. DESAFIO XCHEF MADRID: 17 DE ABRIL	17/04/2023	15:30-18:00

	<p>3º Burger Combat Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2023</p>	<p>El Salón Gourmets acoge por tercer año el Burger Combat, organizado por Lantmännen Unibake y Grupo Gourmets, una batalla entre chefs que buscan convertir su hamburguesa en la mejor de España. El concurso, que se desarrolla en directo, mide la creatividad de los chefs a la hora de elaborar su receta de hamburguesa Premium, además de valorar las combinaciones de sabores más ingeniosas, presentación, armonía e innovación en los ingredientes empleados. ésta debe contener además del pan del grupo Lantmännen Unibake, salsa, carne y otros ingredientes a su elección. Desde las más clásicas hasta las más vanguardistas, este concurso promete elevar las hamburguesas a la categoría gourmet. Si quieres formar parte del concurso rellena el formulario que encontrarás en el siguiente enlace junto con las bases de participación: <a href="http://www.burgercombat.com/inscribete">www.burgercombat.com/inscribete</a> El jurado estará compuesto por: Daniel Salas Fundador de Cocinillas y Crítico gastronómico de El Español Felipe Ruano Presidente de ASEMAC Iñigo Urrechu Chef y propietario de restaurantes Urrechu y Zalacaín Mikel Galán Ganador 2º Burger Combat Juan Antonio de la Rica Fundador y propietario de Juancho's BBQ Sergio Fernández Chef Ejecutivo Grupo La Fábrica Javier Gutiérrez Actor Concursantes: Mariana Hernández Medina- Restaurante El Baifo Street Food. Santa Cruz de La Palma (Tenerife) Sergi Mateo Llado- Hamburguesería Paradise. Girona Sergio Sanz López- Restaurante Pólvora. Madrid Alfonso Escolar- Restaurante Autocines. Madrid Juan Manuel Giralda Álvarez- Tapas Camino de Santiago. Cádiz Javier Almado Márquez- El 2 de Gastéiz. Vitoria-Gastéiz. Álava</p>	<p>17/04/2023</p>	<p>11:30-13:30</p>
	<p>2º Campeonato de España de Pizzas Gourmet Cerveza 1906 Red Vintage</p>	<p>Bases Clásica, Napolitana, Taglio, En Pala y Sin Gluten Bases Acrobacia, Velocidad y Più Larga Formulario inscripción El Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Estrella Galicia 1906 Red Vintage celebra su segunda edición de la mano de Jesús Marquina junto con la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) y Grupo Gourmets. Jesús Marquina, conocido como "Il Dottore Marquinetti", 5 veces campeón del mundo y embajador de la Pizza en España por la Asociación de Pizzerías Italianas (API), será el maestro de ceremonias del campeonato, al que no le faltarán masterclass, exhibiciones acrobáticas y toda una competición en torno a las 8 modalidades del campeonato, con 3 nuevas este año: Napolitana, pizza più larga y velocidad. Pizza Clásica: La más conocida y consumida en el mundo. Redonda, fina, crujiente por fuera y esponjosa por dentro. Pizza Pala: La de mayor gramaje, cocida directamente a la piedra. De forma alargada, toma su nombre del utensilio (pala) utilizado para sacarla del horno. Pizza Taglio: O pizza al corte, cuadrada, cocida en bandeja de metal, se corta a discreción con tijeras. Pizza sin Gluten: La modalidad más complicada por la naturaleza de las harinas. Pizza Acrobacia: El lugar para la diversión y el espectáculo, donde medir la destreza a la hora de airear la masa. Pizza Napolitana: Cuando hablamos de pizza, inevitablemente tenemos que hablar de esta modalidad. La de más tradición en Italia, forma parte de la cultura e incluso cuenta con denominación de origen. Velocidad: Los concursantes deberán llegar a cubrir la distancia exigida, estirando sus pizzas, empleando el menor tiempo. Pizza Più Larga: La destreza será la clave de esta modalidad. Los concursantes deberán estirar la masa tanto como puedan, valiéndose únicamente de las manos. ¡El espectáculo está garantizado! Negrini /Robo, el principal importador y distribuidor de alimentos y vinos italianos ofrecerá su tomate en exclusiva para la base de las pizzas y 5 Stagioni, empresa líder en la producción de harina de calidad superior, facilitará a los concursantes su amplia variedad de harinas de trigo para aquellos que realicen su masa "in situ". Por su parte, Valco Iberia proveerá de auténticos productos italianos las creaciones de los concursantes con su mozzarella, e Infrico será el encargado de proporcionar los armarios de frío y las mesas donde los concursantes elaborarán sus recetas.</p>	<p>17/04/2023</p>	<p>10:00-17:00</p>

2º Concurso Mundial  
AOVE Salón Gourmets

Bases concursoFormulario inscripciónSalón Gourmets ha sido impulsor y testigo de excepción del impresionante auge que está viviendo el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en el mundo, apoyando a productores en su carrera hacia la excelencia en un sector que innova y se profesionaliza constantemente.Se hace por tanto evidente la necesidad de dar a conocer los grandes Aceites de Oliva Virgen Extra que en este momento se están produciendo en distintos rincones del mundo, la inmensa variedad de colores, sabores y texturas que ofrecen y la infinita versatilidad de este producto.Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo estarán presentes en el Salón Gourmets por segundo año consecutivo en el 2º Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets. Una convocatoria que tiene como objetivo buscar aquellos aceites más sobresalientes de la campaña 2022/2023. El Panel de Cata Oficial de la Comunidad de Madrid seleccionará los AOVE finalistas, y después un jurado, compuesto por profesionales internacionales del sector, entregará 7 premios teniendo en cuenta su tipología, características organolépticas y diseño.Categorías:Premio a la Calidad AOVE Salón Gourmets:Frutado verde intensoFrutado verde medioFrutado maduroPremio a la Calidad AOVE Ecológico Salón Gourmets. Premio a la Calidad AOVE D.O.P. e I.G.P. Salón Gourmets.Premio Alto contenido en polifenoles AOVE Salón Gourmets.Premio Packaging e Innovación AOVE Salón Gourmets.El jurado del Premio a la Calidad estará compuesto por:Elena Díaz Mejías, Jefa del Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.Mª del Mar García González, Jefa del Panel de Catadores de Aceite de Oliva virgen de Laboratorio Central de Aduanas.Mª ángeles Pérez Jiménez, Jefa de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid.Bienvenido Callao Navales, Jefe de Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen de Aragón.Chelo Dolado Bonilla, Jefa de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Foral de Navarra.Wenceslao Moreda Martino, Jefe de Panel del Consejo Oleícola Internacional, miembro del comité de expertos COI e investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).Lorenzo Cerretani, Jefe de Paneles de Cata de AOVE en Italia y experto catador internacional.Tomiko Tanaka, experta catadora internacional.Ana Carrilho, Laboratorio COI y catadora del Concurso Mario Solinas.Takis Dimitrakopoulos, miembro de Panel COI en Grecia y experto catador internacional.Miguel Montfort, experto catador internacional.Paqui García González, Secretaria General de la DOP Priego de Córdoba y experta catadora internacional.José Manuel Bajo Prados, Secretario General del CRDO Baena y experto catador internacional.Enrique García-Tenorio, Director CRDO Montes de Toledo y experto catador internacional.Miguela González Velasco, Responsable del Panel de Cata de Oleoestepa.José Antonio Carrasco Martínez, Responsable de Calidad de la DOP Sierra del Segura y experto catador.Juan Morales Navas, miembro del Panel de Cata de la DOP Baena y experto catador internacional.Mª ángeles Calvo Fandos, Jefa de panel de cata de aceites de oliva vírgenes de Cataluña.Fernando Martínez Román, Jefe de panel de cata del laboratorio de análisis sensorial del Instituto de la Grasa (CSIC-Sevilla).Alfonso J. Fernández, experto catador internacional.El jurado del Premio Packaging e Innovación estará compuesto por:Ágatha Ruiz de la Prada DiseñadoraBoria Hernández Director de Arte Grupo

18/04/2023 10:00-19:00

Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias

Bases Concurso Formulario de Inscripción Por primera vez el Salón Gourmets acogerá el Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias Gourmets, patrocinado por Alimentos del Paraíso Natural. Una cita que reunirá a 24 concursantes de toda España que tendrán que demostrar, delante de un prestigioso jurado de expertos, su técnica, estilo, velocidad y limpieza a la hora de escanciar una sidra. La sidra asturiana es un símbolo de identidad de la región y la manzana uno de sus frutos más característicos. La calidad de las 76 variedades procedentes de manzanos de sidra cultivadas en Asturias, junto a la habilidad y precisión a la hora de servirla, hacen que esta técnica sea conocida en todo el mundo. La técnica del escanciado o "la intención de simular la acción de espichar el tonel en el llagar" propicia el despertar del carbónico, lo que lleva a que la sidra alcance la máxima frescura de su sabor. El escanciador debe adoptar una postura recta, con la botella por encima de la cabeza y el vaso inclinado debajo de la cintura, en el centro del cuerpo, de manera que el chorro debe caer recto y al borde del vaso. El "culete" resultante debe contener en torno a los 100 ml y debe beberse inmediatamente después de servirse para disfrutar del sabor de las burbujas que han sido vitalizadas gracias al escanciado. Expertos del sector y críticos gastronómicos, entre otros, serán los encargados de evaluar distintos aspectos: El Jurado nº1 valorará el machaque y la entrega del vaso, el jurado nº2 se fijará en la botella y el vaso y el jurado nº3 tendrá en cuenta la postura a la hora de escanciar la sidra. El concursante que logre superar todos estos aspectos se convertirá, el próximo 18 de abril, en el mejor escanciador del mundo de Sidra Asturiana. El jurado estará compuesto por: Abraham Castellanos Presidente del Jurado del Campeonato Regional de Escanciadores Nicolás Expósito Campeón Nacional de Escanciadores en 1995 y actual jurado del Campeonato Regional Loreto García Campeona Nacional de Escanciadores en 2005 y actual jurado del Campeonato Regional Aladino Ardura Campeón Nacional de Escanciadores en 1997 y actual jurado del Campeonato Regional Alfonso Prado González JURADO MEDIDAS A Vicepresidente Asociación de Escanciadores (AES) Noemí Martínez Díaz JURADO MEDIDAS B Jurado Copa de Escanciadores Gonzalo Méndez AYUDANTE TÉCNICO

18/04/2023 15:00-19:00

GourmeTapa by Fuentes

Bases Concurso Formulario de Inscripción Salón Gourmets y Fuentes organizan GourmeTapa by Fuentes, el primer campeonato de tapas elaboradas con atún rojo de esta empresa murciana pionera en Europa en la cría y comercialización de este túnido, líder mundial en exportación con más de un 85% de su producción destinada a países como España, Portugal, Marruecos, Malta, Italia y Túnez. El escenario del Auditorio Gourmets acogerá el miércoles 19 de abril este campeonato en el que 12 participantes demostrarán lo que son capaces de hacer con la calidad del atún Fuentes a la hora de elaborar sus tapas, ya sea con los cortes más nobles del atún o con los menos populares como la parpatana, la carrillera, el morrillo o el osobuco. Cada participante contará con 30 minutos para elaborar 10 tapas iguales cuyo ingrediente principal sea el atún rojo de Fuentes. Deberán ser tapas de rápida preparación, que puedan elaborarse en una barra y que se puedan comer en uno o dos bocados. El jurado, formado por profesionales del sector, valorará aspectos como el sabor, la originalidad, la presentación o la aplicación comercial de la tapa. El ganador recibirá 2.000 €, el segundo clasificado 1.000 € y el resto de participantes un diploma acreditativo, además de un obsequio en productos de Fuentes. El jurado estará compuesto por: Javier Caballero- Periodista gastronómico Alberto Granados- Director revista Gastroplanet Carlos Valentí- Chef Restaurante Hermanos Vinagre Joaquín Felipe- Chef Restaurante Atocha 107 Jesús Santamaría- Chef Restaurante Bokado- Presidente del Jurado Francisco Sánchez- Luengo- Fuentes El Atún Rojo Jose Miguel Serrano- Gerente de Comimport Los concursantes son los siguientes: Jon de Miguel Estívariz- Restaurante Atabaka Jatetxea- Vitoria-álava. Tapa: Mar de Laia Jose Antonio Guerrero Juan- Restaurante Aquarium Port- Ciutadella- Menorca. Tapa: Japotaco de atún Alberto Ceular Martínez- Bodegas Trasmallo y Marengo Brasserie- Córdoba. Tapa: Niguirí de atún Antonio Martínez Bleda- Restaurante Frontera-Tobarra- Albacete. Tapa: Coccocha de atún rojo de Cartagena con membrillos y carlotas Silvia Penalva García- Restaurante Cocina 34- Mallorca. Tapa: Tronco de atún Jesús Iván Anaya Gómez- Restaurante El Mirador de La Mancha- Malagón-Ciudad Real. Tapa: Marmi-Taco Fco. Javier Navarro Santiago- Restaurante Concierto Sentido- Mazarrón- Murcia. Tapa: Me sabe a México César Mogollón Eugenio- Restaurante Ambivium- Valladolid. Tapa: Talo de atún rojo y txuleta Fernando Viñuela García- Restaurante Mamaguaja- Gijón- Asturias. Tapa: Galete Antonio Bong Xu Castro- Restaurante Natur & Sushi Gastro Gourmet- Villanueva de la Cañada- Madrid. Tapa: Maguro Tartufato Damián Ríos Ladrón de Guevara- Restaurante DeAtún- Madrid. Tapa: Pasión de atún rojo Ángel González Riera- Restaurante Hacienda La Lloreja- Gijón- Asturias. Tapa: Bikini de Atún Rojo Fuentes

19/04/2023

15:00-19:00

	Nespresso Professional, Café Oficial del 36 Salón Gourmets	Nespresso Professional, la división de Nespresso que ofrece soluciones de café integrales para cualquier tipo de negocio, contará con un stand ubicado en el pabellón 4 (4C12) en el que su Embajador de Café, Damián Seijas, realizará dos Masterclass de lunes a miércoles. De lunes a miércoles, de 10:30 h. a 12:30 h., tendrá lugar la Masterclass "Recetas de desayuno, la reinterpretación de los clásicos", en la que Damián preparará deliciosas recetas para el momento desayuno, reinterpretando los conocidos Cappuccino, Flat White y Latte con las variedades de café "Creations", ideales para elaboraciones con leche. De lunes a miércoles, de 16:00 h. a 18:00 h., todos los asistentes podrán disfrutar de la Masterclass "Cócteles con café con alma orgánica" y disfrutar de tres cócteles de café con las variedades orgánicas de la gama Origins de Nespresso Professional. Tres cafés de origen único (Peru Organic, Colombia Organic y Reviving Origins Congo Organic) que servirán como inspiración para la alta coctelería. Durante el resto de día, todos los visitantes podrán degustar deliciosas creaciones propias elaboradas con las 18 variedades de café con las que cuenta la marca y descubrir los diferentes modelos de máquinas de Nespresso Professional. El martes 18 a las 17:30 h., en el Escenario Gourmets (pabellón 6), tendrá lugar el show cooking: "Quique Dacosta & Nespresso Professional: La experiencia del café en sala". El chef Quique Dacosta, con tres Estrellas Michelin en su restaurante Quique Dacosta en Denia, entre otros, realizará dos postres con el café como protagonista. Damián Seijas, maridará estas dos creaciones con la nueva variedad de café Reviving Origins Congo Organic de Nespresso Professional. Utilizando el maridaje por afinidad y por contraste nos presentarán, a modo de inspiración, dos propuestas para ensalzar la experiencia del café en sala para la sobremesa. Además, todos los asistentes podrán degustar algunas de las elaboraciones que prepararán al momento y que seguro que no dejarán indiferente a los paladares más exigentes.	17/04/2023	10:00-17:00
	Master Pinchos Gourmets #productoriojano	Bases Concurso Formulario inscripción Por primera vez se presenta en el Salón Gourmets un campeonato de pinchos elaborados con productos riojanos. Grupo Gourmets y el Gobierno de la Rioja organizan este concurso que pone en valor el producto de la región. La campaña #productoriojano acerca al público la forma de hacer las cosas "a la riojana", y, qué mejor manera que con un campeonato de pinchos en el marco del Salón Gourmets. 12 participantes tendrán que elaborar sus creaciones utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP riojanas (DOP Peras de Rincón de Soto, DOP Queso Camerano, DOP Aceite de La Rioja, DOP Nuez de Pedroso, DOP Alubia de Anguiano, IGP Chorizo Riojano, IGP Pimiento Riojano e IGP Coliflor de Calahorra). El jurado, formado por profesionales del sector, valorará entre otros aspectos la cantidad de ingredientes "riojanos" que se han utilizado en su elaboración, la técnica, la originalidad y por supuesto el sabor. El ganador obtendrá un premio de 1.500€, el segundo clasificado 700€ y el tercero 500€. Otra de las novedades es el premio especial para el pincho mejor armonizado con vinos de la DO Rioja elaborados en la Comunidad Autónoma. El campeón de esta categoría recibirá un premio de 500€. Además, la organización obsequiará a todos los ganadores con una selección de productos riojanos. El jurado estará compuesto por: Iñaki Murúa Chef restaurante Ikaro, de Logroño Abencio Millán Director de la Escuela de Hostelería de la Rioja "Camino de Santiago" Luis Cepeda Periodista. Gastronomicom Lucía Grávalos Chef restaurante Amicitia, de Madrid Jorge Suquet Actor Rita Sánchez Chef y asesora gastronómica	19/04/2023	10:00-14:00

	5º Túnel del AOVE / MAPA	El Túnel del AOVE es un espacio dentro de "El País Más Rico del Mundo" dedicado a la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra, donde el visitante puede conocer y catar las marcas de calidad diferenciada de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Los asistentes podrán informarse sobre todos los aspectos de cada AOVE, degustando variedades minoritarias y singulares, vírgenes extra ecológicos y los mejores AOVE de los Premios "Alimentos de España" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.	17/04/2023	10:00-19:00
	Semifinal 28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor	En la semifinal del Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor los concursantes deberán enfrentarse a un cuestionario escrito, con preguntas tipo test o a desarrollar y una cata escrita de vinos. Los mejores de esta prueba pasarán a la final que se celebrará al día siguiente. La finalidad de esta prueba es divulgar la cultura de la sumillería y encontrar al mejor profesional que represente a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres de la ASI (Association de la Somellerie Internationale).	19/04/2023	14:00-19:00
	Cata vertical celebración 25º aniversario de Bodega Numanthia	A orillas del río Duero, en la provincia española de Zamora, se extiende la región vinícola de Toro donde se encuentra la Bodega Numanthia. Creada en 1998, cuenta con un patrimonio vitivinícola único. Sus viñedos de Tinta de Toro se encuentran entre los más antiguos del mundo, con entre 30 y 200 años, y dan origen a dos icónicos vinos: Numanthia y Termanthia. En esta carta vertical los asistentes podrán descubrir de la mano de Lucas Löwi, director general, y Jesús Jiménez, Director Técnico, algunas de sus joyas enológicas de la bodega como son: Numanthia 1998, Numanthia 2008, Numanthia 2018, Termanthia 2000, Termanthia 2010, Termanthia 2015.	20/04/2023	13:00-14:00
	30 Aniversario de Oremus	András Bacsó, director técnico de Bodegas Oremus, dirigirá esta espectacular cata con alguno de los vinos más emblemáticos de la bodega húngara fundada por Vega Sicilia en 1993. La ciudad de Tokaj se encuentra a las orillas del río Bodrog en el Nordeste de Hungría. Una región que acoge un total de 7.000 hectáreas de viñedo y consta de 27 municipios que fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 2002. Los vinos que se podrán catar son: Mandolás 2019: Un vino joven, afrutado, con nariz y aroma frescos, aunque también caracterizado por su cuerpo y acidez. Pétracs 2019: Nacido en una añada equilibrada es un vino contundente y especiado, en el que el sabor mineral se percibe de forma pura y cristalina. Es profundo, largo, se comprime en boca de forma concentrada y salina. Late Harvest 2021: un vino armonioso, fresco y sedoso. Una añada caracterizada por su acidez, que da mucha frescura con los aromas florales de la uva. Aszú 3 puttonyos 2016: Elegante y fresco, con una acidez que lo convierte en un vino vibrante y aterciopelado. Aszú 5 puttonyos 2014: Es complejo y rico con un final refrescante, típico de un vino dulce clásico de Tokaj haciendo honor a esa acidez que logra el perfecto equilibrio con el dulzor. Aszú 5 puttonyos 2000.	20/04/2023	11:30-12:30
	Espacio Alimentos de España / MAPA El País más Rico del Mundo	#Alimentos de España creado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación no falta a su cita anual con Salón Gourmets a través de "El País Más Rico del Mundo". Se trata un Espacio Gastronómico en el que disfrutar de show cookings, conferencias y presentaciones con los productos de calidad de la gastronomía española. Además de los ya tradicionales Túnel del Vino y Túnel del AOVE. Todos los productos expuestos demuestran año tras año su compromiso con la calidad y el medio ambiente, amparados bajo sus respectivas etiquetas de calidad: Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).	17/04/2023	10:00-19:00

	27º Túnel del Vino / MAPA	De visita obligada en el Salón, el Túnel del Vino es un singular y ya tradicional espacio que durante sus 26 ediciones ofrece la posibilidad de catar los mejores monovarietales del país, una muestra de 330 vinos procedentes de 250 bodegas, en la última edición, seleccionados por los técnicos del Ministerio de Agricultura junto al Comité de Cata de la Guía de Vinos del Grupo Gourmets. Durante el recorrido, los visitantes reciben un pequeño manual para conocer cada referencia y con la ayuda de los sumilleres que atienden el Túnel pueden conocer de cerca cualesquiera de los vinos expuestos. Completando la experiencia vinícola, relevantes bodegas nacionales imparten catas y cursos de iniciación donde los asistentes pueden conocer los diferentes métodos de elaboración y crianza de los vinos blancos, tintos, rosados y espumosos, así como sus particularidades y armonías.	17/04/2023	10:00-19:00
	Inauguración oficial del 36 Salón Gourmets, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad a cargo del ministro del MAPA	La inauguración tendrá lugar el día 17 de abril a las 11:00 h. con un amplio recorrido por los 5 pabellones. A día de hoy inaugurarán el 36 SG, Luis Planas Puchades, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Isabel Díaz Ayuso, Presidenta de la Comunidad de Madrid, Begoña Villacís Sánchez, Primera Teniente de Alcalde y Vicealcadesa de Madrid, Excmo. Sr. D. Orlando Leite Ribeiro, Embajador de Brasil (País de Honor) en España y Excmo. Sr. D. Serhii Pohoreltsev, Embajador de Ucrania, acompañados por distintas instituciones nacionales y territoriales.	17/04/2023	11:00-15:00
	Día de Córdoba	Córdoba celebra su Día en el Salón Gourmets. El escenario Plató Gourmets, ubicado en el pabellón 7, acogerá durante todo el miércoles 19 de abril actividades y show cookings en los que se pondrá en valor la calidad de la gastronomía cordobesa. Los productos locales, que hacen de su cocina uno de los grandes atractivos turísticos de la ciudad de Córdoba y de su provincia, serán los protagonistas de esta jornada. La región cuenta con hasta siete denominaciones de origen: Cuatro son para la excelente calidad de sus aceites, seña de identidad de su cocina; la DOP Los Pedroches, con su cerdo ibérico criado en el campo y alimentado con bellotas; los vinagres de la DOP Vinagre de Montilla-Moriles y los vinos blancos, generosos y dulces de la DO Montilla Moriles. Todos ellos y algún que otro plato típico tendrán cabida durante la celebración del Día de Córdoba en el 36 Salón Gourmets. Actividades previstas: 11:00h a 12:00h: Desayuno mediterráneo con José Roldan (Bakery World Cup Champion 2023) y el AOVE de las DDOO de Córdoba 12:00h a 13:00h: Show cooking de la DO Priego de Córdoba con Periko Ortega (Sol Repsol) 13:00h a 14:00h: Concurso de cocina con Salmorejo 13:30h: Conectamos con la inauguración de la Cata del Vino en Córdoba (DO Montilla-Moriles) 17:00h a 18:00: Actividad de cocina con AOVE de la DDOO Lucena 18:00h a 19:00: Actividad con jamón DOP Los Pedroches	19/04/2023	10:00-19:00

	Premios 38º Guía Vinos Gourmets	<p>Con el fin de reconocer la labor de los profesionales del sector vinícola español, los usuarios de la Guía Vinos Gourmets, Los Mejores de España son los encargados de elegir a los mejores representantes del sector, sean vinos, instituciones, bodegas o personas físicas. En estos premios el equipo de la Guía de Vinos Gourmets actúa exclusivamente como receptor de votos y garante de su entrega, pues son los lectores, a través de la versión impresa o de la aplicación móvil, los únicos responsables de otorgar estos galardones. En el 36 SG se entregarán los premios a los ganadores de las ediciones 38 de la Guía Vinos Gourmets. Los premiados han sido: Bodega del año: Bodegas José Pariente Mejor blanco joven: Emina Verdejo –; Bodega Emina –; DO Rueda Mejor Blanco con crianza: Contino - Viñedos del Contino - DO Ca Rioja Mejor rosado: Viña Sastre Marcelina Gómez - Bodegas Hermanos Sastre - DO Ribera del Duero Mejor tinto joven: Artuke - Bodegas y Viñedos Artuke - DO Ca Rioja Mejor tinto con crianza: Tinto Pesquera Reserva - Tinto Pesquera - DO Ribera del Duero Mejor espumoso: Mestres Visol - Cava Mestres - DO Cava Mejor generoso: Cayetano del Pino y Cía. Palo Cortado - Cayetano del Pino y Cía. - DO Jerez-Xérès-Sherry. Mejor tienda especializada: Tentación Gourmet (Lugo) Premio especial del año: Pablo Ossorio González. Por su dedicación y perseverancia para poner en valor la imagen de los vinos del Levante.</p>	19/04/2023	11:00-12:30
	10º Premios Liga '99	<p>La Guía de Vinos Gourmets, Los Mejores de España, recoge en la Liga '99 aquellos vinos que el Comité de Cata premia con su máxima calificación: 99 puntos sobre una escala de 100. Vinos sublimes que sobresalen por su marcada personalidad, elegancia y cualidades excepcionales. Ante la ocasional pregunta de ¿si son los mejores por qué no otorgarles un 100? , los expertos lo aclaran “porque la perfección no existe, ese punto final lo dejamos al criterio de nuestros lectores pues es el catador o aficionado al vino, quien tiene la potestad de valorarlo”. Como es lógico, dada la dinámica de estos premios, el número de referencias anuales varía, aunque afortunadamente podemos asegurar que cada año encontramos entre 15 y 20 vinos sublimes. Estos han sido los ganadores de la 10ª edición: 1902 Centenary Carignan 2017 Mas Doix, DO Ca Priorat Aro Muga 2019 Bodegas Muga. DO Ca Rioja Artuke El Escolladero 2020 Bodegas y Viñedos Artuke. DO Ca Rioja Barón de Chirel reserva 2017 Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal. DO Ca Rioja Carmelo Rodero TSM 2019 Bodegas Rodero. DO Ribera del Duero Casa Castillo Pie Franco 2020 Bodegas Casa Castillo. DO Jumilla Castillo de Ygay Gran Reserva 2011 Marqués de Murrieta. DO Ca Rioja Conde de Aldama Palo Cortado Bodegas Yuste. DO Jerez-Xérès-Sherry Contador 2020 Bodega Contador. DO Ca Rioja Contino Viña del Olivo 2019 Viñedos del Contino. DO Ca Rioja Dalmau Reserva 2019 Marqués de Murrieta. DO Ca Rioja Dominio de Es La Diva 2019 Bodegas Dominio de Es. DO Ribera del Duero Don PX Vieja Cosecha 1974 Toro Albalá. DO Montilla-Moriles Enoteca Manuel Raventós Brut Nature 2007 Raventós i Blanc. Método Tradicional González Byass Amontillado Añada 1975 Bodega González Byass Jerez. DO Jerez-Xérès-Sherry Gran Arzuaga 2018 Bodegas Arzuaga Navarro. DO Ribera del Duero L'Ermita 2019 Álvaro Palacios. DO Ca Priorat Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 2018 Pago de Carraovejas. DO Ribera del Duero Pingus 2019 Dominio de Pingus. DO Ribera del Duero Reserva Real 2018 Familia Torres. DO Penedès Sierra Cantabria Mágico 2019 Viñedos Sierra Cantabria. DO Ca Rioja Teso La Monja 2018 Teso La Monja. DO Toro Tradición Palo Cortado Bodega Tradición. DO Jerez-Xérès-Sherry Vega Sicilia único Reserva Especial-CVC de las añadas 2009, 2011 y 2012- Bodegas Vega Sicilia. DO Ribera del Duero Viña El Pisón 2020 Viña El Pisón. Otros vinos</p>	19/04/2023	11:00-12:30

	11º Premios Salón Gourmets	<p>Salón Gourmets realiza en esta 11ª edición de los Premios Salón Gourmets un reconocimiento especial a aquellos productores que cada año traen más de 1.300 nuevos productos, entre los que se eligen estos premios otorgados en cuatro categorías: innovación, presentación, versatilidad y producto ecológico más completo nutricionalmente. El primero se concede al producto singular que represente, con su lanzamiento en el mercado, un avance para el sector y para los consumidores. La presentación premia el equilibrio entre la belleza del envase y la información que reseñe fielmente sus valores nutricionales y la versatilidad se concede al producto que por su singularidad, sea capaz de enriquecer el patrimonio gastronómico gracias a sus múltiples aplicaciones. Los ganadores de la 10ª edición en el 35 Salón Gourmets fueron: Premio a la innovación: Patente internacional de fruta y verdura congelada que se mantiene y consume como fresca, de La Unión Long Fresh. Premio a la presentación: Chocolate negro de melocotón de Calanda y nuez de macadamia, de Belenguer 1918. Premio a la versatilidad: 24 Kt Pan de Oro Comestible. La máxima expresión de la excelencia en la cocina, de Gold Chef by Manetti. Premio al Producto Ecológico más completo nutricionalmente: Ginebra 100% ecológica. triple destilación, frutos rojos y predominio de fresa silvestre, de ADA Organic Gin London Dry. Además de los premios de Salón Gourmets también se entregan los galardones elegidos por el público de las redes sociales de Salón Gourmets: Producto favorito en el que los participantes eligen su producto favorito entre todos los expuestos en el Salón Gourmets. Stand favorito, donde los asistentes, a través de las redes sociales premian su stand favorito, aquel que destaque por su originalidad, y Producto incógnito, en el que los usuarios deben adivinar, mediante una serie de pistas que se dan durante los días de celebración, cuál es el producto incógnito del Salón Gourmets. Ganadores premios redes sociales 2022: #MiproductoSG22: Vermut Zecchini. Mi stand favorito: Gobierno de Asturias. Producto incógnito: Helado de Mostaza de Bico de Xeado. El jurado estará compuesto por: Verónica Puente- Directora Sección Internacional- FIAB Purificación González Camacho- Subdirectora General de Promoción Alimentaria- MAPA Jose Luis Yzuel- Presidente de FEHR- HOSTELERÍA DE ESPAÑA María Naranjo- Directora de la Industria Agroalimentaria- ICEX Íñigo Pérez- Grupo Urrechú Pedro Larumbe- Grupo Larumbe</p>	20/04/2023	10:30-11:30
	12º Premios Revista Club de Gourmets	<p>Club de Gourmets, la revista decana de información gastronómica española, pide anualmente a sus lectores que valoren a los profesionales más relevantes del mundo gastronómico, vinícola así como a establecimientos y medios de comunicación, entre otras categorías. Desde 1976, Grupo Gourmets, a través de sus publicaciones, en especial la guía turística Gourmetour que se editó durante 30 años, ha tendido el puente entre el mundo gastronómico y su público para que sea éste quien premie a los chefs más prestigiosos, tanto del panorama nacional como internacional, célebres restaurantes, bodegueros y sumilleres. Los ganadores de la 12ª edición han sido: Mejor Restaurante: Restaurante Kraken Art&amp;Food (Gijón-Asturias) Mejor Chef: Pablo Vega, Restaurante Ménade (Vélez, Málaga) Mejor Jefe de Sala: (ex aequo) Cristina Socorro, Restaurante La Antxoeta Art Restaurant (Málaga) Cristina Díaz, Restaurante Maralba (Almansa, Albacete) Mejor Sumiller: Agustín Trapero, Four Seasons Hotel Madrid Mejor Tienda: Quesería Cultivo (Madrid) Mejor Hotel: Mandarin Oriental Ritz Madrid Mejor Medio de Comunicación: La Gaceta del Vino Mejor Organismo o Institución: Sabor a Málaga Mejor Libro: El Arte del Maridaje. Reflexiones imperfectas de la asociación entre comida y bebida. Javier Campos González. Círculo Rojo Editorial. Mejor Producto: Ginebra Cannagin Premium (Córdoba) Reconocimiento extraordinario: Martín Berasategui</p>	19/04/2023	11:00-12:30

	Innovation Area	DossierInnovation Area es un amplio e impresionante espacio que este año exhibirá más de 1.500 novedades en alimentos y bebidas de calidad. Todos los expositores pueden presentar sus nuevos productos para que formen parte de esta zona donde se incluye una muestra del mismo, una ficha descriptiva así como el expositor al que pertenece y la ubicación de su stand en el Salón.Sus 28 ediciones y los productos premium expuestos lo convierten en un espacio de referencia de tendencias y avances en el sector, tanto en producto como en presentación, calidad o tecnología de producción. Por este motivo, desde 2011 se eligen entre estos productos los Premios Salón Gourmets: a la Innovación, a la Presentación, a la Versatilidad y al producto Ecológico más completo nutricionalmente.	17/04/2023	10:00-17:00
	Organic Exhibition Area	DossierLa zona de Organic Exhibition Area, es un espacio para la promoción y el lanzamiento de productos ecológicos. Esta edición contará con más de 200 productos expuestos en las vitrinas destinadas a este fin. Todos aquellos productos que forman parte de esta zona deberán disponer del certificado y logotipo de la Unión Europea que garantiza el respeto de las normas sobre agricultura ecológica. Un espacio que el Salón Gourmets pone a disposición de los expositores donde exponer sus productos ecológicos, de manera exclusiva.	17/04/2023	10:00-19:00
	Banco de Alimentos	Salón Gourmets colabora con esta organización benéfica sin ánimo de lucro cuya finalidad es recoger y distribuir alimentos de manera gratuita a entidades sociales como comedores sociales, residencias u hogares de acogida de la Comunidad de Madrid. Durante el jueves 20 de abril, Banco de Alimentos de Madrid se encargará de recoger los donativos de los expositores, una cifra que crece año tras año gracias a su generosidad. El año pasado se recogieron 2.800 kg de alimentos.Aldeas Infantiles es una organización que se encarga de atender a niños y jóvenes que se encuentran en situación de vulnerabilidad. Durante el Salón Gourmets, un grupo de representantes voluntarios informan a los asistentes sobre las acciones que realiza la asociación, como la protección a la infancia, el fortalecimiento a las familias vulnerables en riesgo de separación o el acompañamiento a jóvenes en su integración social y laboral.Salón Gourmets también colabora con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) dentro de El País Más Rico del Mundo promoviendo la campaña "Aquí no se tira nada" con la que busca minimizar el desperdicio alimentario y promover el consumo responsable de los alimentos.	17/04/2023	10:00-17:00
	Talleres Infantiles	Desde el I Taller de los Sentidos en el año 2000 se buscaba que el público no profesional pudiera conocer la trazabilidad de los alimentos que se mostraban en los distintos talleres. Con esta idea nacieron los Talleres Infantiles dirigidos a escolares entre 7 y 10 años de la Comunidad de Madrid. Los niños aprenden sobre el producto de una manera más cercana, viendo, tocando y oliendo además de conocer los principios básicos de una dieta saludable y por supuesto, saboreando su trabajo, la parte más divertida del taller.En esta edición, los niños conocerán las cualidades de alimentos como el pan a través del Taller del Pan organizado por Horneo Fresh, el Taller del Atún, convocado por Balfegó, donde descubrirán la importancia de este pescado, el Taller de la Carne, de la mano de Ternera Gallega, donde aprenderán cómo crían y alimentan a sus animales, así como los distintos tipos de queso en el Taller del Queso, de la mano de GourmetQuesos.	17/04/2023	10:00-14:00

		Mejor Bocadillo de Jamón Joselito 2023	Bases concursoFormulario inscripciónMas allá del bocadillo tradicional, la reinención del bocadillo de jamón, Salón Gourmets y Joselito buscan el Mejor Bocadillo de Jamón Joselito, aquel que resalte el impecable y único sabor de este jamón Joselito 100% natural.Joselito nació en 1868 en Guijuelo y 6 generaciones más tarde siguen ofreciendo la máxima calidad que solo se consigue a partir del cuidado por el animal y su hábitat, con el máximo respeto, controlando desde la genética de su cabaña de cerdos hasta su distribución. El jamón Joselito está presente en los mejores restaurantes y tiendas del mundo de 56 países y gracias a su labor pionera en la conservación de la dehesa es la única empresa agroalimentaria del mundo en conseguir el sello PEFC, a partir del cual han plantado 536.831 árboles desde 2003.Se trata de encontrar el Mejor Bocadillo Ibérico de la gastronomía española “Joselito” del 2023, cuyo ingrediente principal sea esta joya de la gastronomía. Puede ser frío o caliente, pero debe ser sabroso y creativo, y que se pueda tanto degustar en las tiendas Joselito como preparar en casa con la receta ganadora. Los concursantes tendrán que ser capaces de sorprender a los miembros del jurado, es decir, de reinventar el bocadillo de jamón “Joselito”.Creatividad, jugosidad, ingenio y originalidad de los productos utilizados o la facilidad de réplica de sus creaciones en distintos espacios serán algunos de los aspectos que puntuará el jurado, compuesto por profesionales del sector, cocineros y periodistas gastronómicos. El Mejor Bocadillo de Jamón Joselito 2023 recibirá un Jamón Joselito Vintage de más de 72 meses de curación.El jurado estará compuesto por:Clara Villalón Periodista freelance Marcelino Alonso Cocinero y periodista gastrorgásmicoJosé Gomez Grupo JoselitoAbraham Rivera Periodista diario El PaísLaura López Creadora de Contenido Gastro	17/04/2023	15:30-19:00
<b>ICESOFT</b>	<b>4B06</b>				
		Degustación de helado durante todo el evento (a qué sabe un helado de bitcoin?)	Degustación de helado durante todo el evento (a qué sabe un helado de bitcoin?)www.icesoft.es	18/04/2023	10:00-12:00
<b>PALACIO DE LOS OLIVOS</b>	<b>7H14</b>				
		Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra Premium	Cata de aceite de las diferentes variedades dirigida por nuestro experto catador.	19/04/2023	10:00-12:00
<b>SEGUNDO SANZ</b>	<b>5G30-2</b>				
		Degustación de Callos de Ternera	Callos de Ternera guisados	17/04/2023	12:00-14:00
		Degustación de Morro con Setas	Guiso de Morro de cerdo con Setas	18/04/2023	12:00-14:00
		Degustación de Oreja Guisada	Guiso de Oreja de Cerdo	19/04/2023	12:00-14:00

\*Los datos han sido introducidos por los expositores en el catálogo on-line.

La información de esta newsletter se corresponde con la siguiente fecha de cierre, 30 de marzo 2023.

[Últimas actualizaciones: gourmets.net/salon-gourmets](https://gourmets.net/salon-gourmets)

Los datos que figuran han sido introducidos por los expositores. Grupo Gourmets no se responsabiliza de errores, omisiones, faltas de ortografía, espacios en blanco, lugares incorrectos de las compañías expositoras y/o productos, etc.