

Nos vemos en abril 2022



Tras una larga espera el Salón Gourmets culmina su 34 edición con un éxito rotundo.

74.914 visitantes profesionales

46.500 m2 de superficie de exposición

1.548 expositores

La cuarta y última jornada comenzó con la entrega de **premios** que otorga la organización de **Salón Gourmets** junto con personalidades del mundo de la gastronomía como Verónica Puente, directora de internacional de la FIAB; María Durán, directora de comunicación de Hostelería de España; María Naranjo, directora de la industria agroalimentaria del ICEX; Íñigo Pérez de restaurante Urrechú; Salomé Martínez, directora adjunta de alimentos, vinos y gastronomía del ICEX y Lourdes Cabido del MAPA.

Los galardones premiaron la innovación, la presentación, la versatilidad y, como novedad este año, el mejor producto ecológico.

El premio a la innovación ha recaído en el Roti de cochinillo de Cárnicas Tabladillo (Segovia); en cuanto a la presentación la caja conmemorativa de la

primera vuelta al mundo, con un amplio surtido de especialidades de La Despensa de Palacio (Sevilla) ha sido la que ha conseguido el primer premio. Las chips de cecina de Cecinas Pablo (Astorga, León), ha ganado el premio a la versatilidad, elaboradas con cecina de vacuno, que destacan por su innovadora y crujiente textura.

Para terminar, el Mejor Producto Ecológico ha sido para el Pisto ecológico "Como en casa" de Cascajares (Dueñas, Palencia) elaborado con verduras ecológicas.

Premios GourmetQuesos

Tras más de 800 muestras presentadas a la 11 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2021, Savel de Airas Moniz Chantada en Lugo (Galicia) ha sido el ganador absoluto de esta edición. Un queso elaborado con leche cruda de vaca Jersey en pastoreo procedente de la Ribeira Sacra y que ya fue ganador en la categoría de quesos azules del Campeonato GourmetQuesos 2019.

Puedes consultar el listado completo de los ganadores [aquí](#).

26 Campeonato de España de Sumilleres, Tierra de Sabor

El ganador del 26 Campeonato de España de Sumilleres, Tierra de Sabor ha sido Gabriel Lucas (Baleares), en segunda posición Iván Monreal Herrera (Canarias) y Manuel Fernández Benítez (Córdoba) que ha sido el tercer clasificado.

Tras la semifinal de ayer que contó con 68 participantes, el jurado ha fallado esta mañana los diez nombres de los sumilleres finalistas y los tres que participaron en la final, donde han tenido que enfrentarse a 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. El ganador, además representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale).

Al término del Campeonato ha tenido lugar un acto homenaje a Francisco López Canís, Presidente Honorífico de Grupo Gourmets.

Mesas Redondas Gourmets

La segunda jornada de las Mesas Redondas Gourmets se ha celebrado bajo el lema: Los Nuevos Protagonistas del Vino en España, moderada por el colaborador en Nueva York de la revista Club de Gourmets, Helio San Miguel. En ella se ha repasado la situación actual del mundo vitivinícola, la demanda del mercado actual y las claves para incrementar el consumo del vino en España. Los ponentes han sido:

Pedro Ruiz Aragoneses, Director General de Bodegas Pago de Carraovejas, Bodegas Ossian, Viña Meín y Emilio Rojo; Mauro Alberto García, director general

de Bodega Mauro, San Román Bodegas y Viñedos y Garmón Continental; Silvia Flores Cintado, Wine Maker Assistant de Bodegas González Byass; Luis Hurtado de Amézaga, responsable de los vinos de Rueda/Castilla y León de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal; Roc Gramona i Simó, enólogo de Gramona y Cristina Osuna Herrera, directora técnica y enóloga Bodegas Toro Albalá.

Cesal Gastronomía Social

El escenario Cesal Gastronomía Social volvió a llenarse de show cookings con las recetas anticovidianas de Juan Pozuelo y Sergio Fernández, las recetas veganas de Rebeca Hernández y Anita Be Cool y la comida a domicilio de Naumi Uemura y Jesús Almagro.

La Federación de Asociaciones de Personas con Discapacidad Física y Orgánica de la Comunidad de Madrid, (FAMMA Cocemfe Madrid) presentó '5 RUEDAS', la guía definitiva con la que mostrar lo importante que es preparar las instalaciones y a los profesionales del sector de la hostelería para convertirse en un "5 estrellas" en accesibilidad e inclusividad.

Escuela de Hostelería Lezama

La escuela de Hostelería de Sevilla y Eurhodip perteneciente al Grupo Lezama, ha cerrado las actividades del Escenario Gourmets con una presentación a cargo del periodista Pepe Ribagorda sobre la futura Escuela Universitaria de Ciencias de Gastronomía y Turismo de Madrid cuyo campus contará con un hotel de lujo, residencia de estudiantes, centro formativo y HUB Gastronómico. La presentación, que ha contado con la asistencia de Carlos Osorio, Cardenal de Madrid y Rafael Ansón, expresidente de la Real Academia de Gastronomía ha concluido con un concierto a cargo de la orquesta de la Fundación Iruaritz Lezama, del Colegio Santa María La Blanca.

#SG21