

SALÓN GOURMETS

JAVIER OLMEDO MORALES, CHEF DEL RESTAURANTE DEL ZOO DE MADRID, VENCEDOR DEL 5º CAMPEONATO NACIONAL ARTE DE CISORIA EL ENCINAR DE HUMIENTA / GRUPO GOURMETS

Javier Olmedo Morales se erigió como el mejor participante en el arte de cortar carne ante un Jurado profesional tras batirse contra otros seis aspirantes; este certamen, que se ha celebrado durante el segundo día de Salón Gourmets (SG), pone en valor una disciplina ancestral y poco conocida

En segundo puesto ha quedado el chef José Ángel Torrado, de El Taller Gastronómico en Chinchón (Madrid)



Madrid, 23 de abril de 2024.- Javier Olmedo Morales, jefe de cocina del restaurante del Zoo de Madrid, ha sido elegido ganador del 5º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets. Este concurso se ha celebrado esta mañana en SG, la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa. Olmedo ha recibido un premio de 700 € y un diploma que lo acredita como el mejor cortador de España en esta especialidad. Por su parte, José Ángel Torrado, de El Taller Gastronómico en Chinchón (Madrid), ha sido el segundo clasificado.

Este premio, que pone en valor el arte de cortar la carne, está dirigido a profesionales que ejerzan su actividad en España y busca recuperar la importancia de este conocimiento tan básico y difícil de dominar. En la primera fase, los concursantes despiezaron, en 25 minutos, un solomillo de vaca. En esta etapa, se valoraron aspectos como la limpieza del corte, la técnica, la habilidad, la velocidad y el orden. La segunda fase, de 20 minutos de duración,

SALÓN GOURMETS

consistió en la elaboración de un steak tartar. En este caso, los jueces puntuaron la presentación, la originalidad de la receta y, por supuesto, el sabor del plato.

Para Olmedo, de origen castellanomanchego y formado con Martín Berasategui en el País Vasco, «es un orgullo ganar este concurso que supone una excelente vía para poner en valor este arte, aun poco conocido y reconocido en la gastronomía española». Y añade: «estamos acostumbrados a que en los restaurantes nos traigan el producto ya limpio y listo para el consumo, pero tratar la materia prima desde el minuto cero, desde que te lo traen del matadero, es un placer y, a la vez, un reto».

El Jurado estuvo compuesto por: Javier Collar, director de El Encinar de Humienta; Andrés Madrigal, chef del restaurante Per Sé Bistró (Madrid); Iván Chacón Nonroy, de Carnicería Diego (Ibiza); Javier Hernández Henríquez, de Asador El Abad (Fuencarral-El Pardo, Madrid); Felipe del Olmo López, de Terraza Felipe (Navacerrada, Madrid); y los chefs alemanes Vera Forrester y Kazuya Fukuhira (una estrella Michelin). Durante el acto, El Encinar de Humienta presentó su nuevo producto: solomillo de vaca con hueso con proceso de maduración *dry aged*.

EL ESCAPARATE DE LA MEJOR GASTRONOMÍA

Del 22 al 25 de abril, Ifema Madrid acoge la 37ª edición de Salón Gourmets, que ha batido todos sus récords. Cinco pabellones que superan los 65.000 m² de extensión, en los que cerca de 2.000 expositores nacionales e internacionales presentan unos 55.000 productos singulares y celebran más de 1.000 actividades. Entre ellas, además de concursos y campeonatos con solera y otros nuevos, destacan toda clase de catas, *show cookings* y presentaciones.

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

[Actividades en Salón Gourmets](#)

[Ficha técnica Salón Gourmets](#)

[Material gráfico](#)

[Acreditaciones de prensa](#)

[Programa de actividades versión PDF](#)

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets o necesitas más información, contacta con:

Directora: Ana Escobar / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutiva: Esther de la Cruz / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

Redactora: Paula de la Hoz / 663 25 65 07 / pauladelahoz@accionycomunicacion.com

Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93

NOTA: Para asistir a Salón Gourmets será necesario presentar el DNI o documento identificativo junto a la acreditación de prensa.

