



SALÓN GOURMETS

¿Pinchos o tapas?

Quédate con los dos en el Salón Gourmets

Del 22 al 25 de abril el mayor espectáculo gastronómico de Europa llega a Madrid cargado de innovación, tendencias culinarias y, sobre todo, infinidad de alimentos y bebidas de calidad.

El **37º Salón Gourmets** abrirá sus puertas en Ifema Madrid con 5 pabellones - 3, 4, 5, 6 y 8 - más de 2.000 expositores, alrededor de 55.000 productos y más de 1.000 novedades. En total 65.000 m2 donde 100.000 visitantes profesionales podrán ver, oler, tocar y degustar las mayores delicatessen del mundo y en la que, un año más, Estrella Galicia será la cerveza oficial.

Durante los cuatro días de feria se sucederán sugestivas actividades que permitirán dar a conocer la versatilidad de los productos expuestos como la **2ª edición de GourmeTapa by Fuentes** y el **2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano**, dos campeonatos que repiten por segundo año consecutivo en la mayor feria dedicada a los alimentos y bebidas de calidad de Europa.

2º GourmeTapa by Fuentes

Ya están abiertas las inscripciones para participar en este concurso que tiene como protagonista el **atún rojo Fuentes**, pioneros en la cría y comercialización del túnido. 12 participantes dispondrán de 30 minutos para elaborar 10 deliciosas tapas iguales que conquisten al Jurado por su sabor, presentación, originalidad y aplicación comercial. El único requisito imprescindible es que el atún de la empresa murciana sea el ingrediente principal.

Los 12 chefs podrán elegir cualquier parte del animal, desde los cortes más nobles hasta los menos populares como la parpatana, la carrillera, el morrillo o el osobuco. Y como recompensa, el chef que elabore la mejor tapa, recibirá un premio de 2.000 € mientras que el segundo clasificado obtendrá 1.000 €.

Esta edición contará con una Master Class sobre los "cortes más insospechados del atún rojo" a cargo de Pablo González-Conejero y Adrián Costa, chefs del restaurante murciano Cabaña Buenavista (2 Estrellas



Michelin y 3 Soles Repsol). Ambos son responsables del GastroLab I+D+i Ricardo Fuentes cuya investigación se centra en cortes más desconocidos como el ojo, la piel, la médula y la lengua del atún, buscando las elaboraciones ideales para sacarles el máximo partido.

2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano

La Rioja vuelve a poner en valor la excelencia de sus productos en este campeonato donde cocineros profesionales elaboran una tapa de rápida preparación, susceptible de elaborar en una barra y que se puede comer en uno o dos bocados.

En total prepararán 8 pinchos iguales utilizando al menos un producto perteneciente a las **DOP o IGP riojanas** como las peras de Rincón de Soto, el queso Camerano, aceite de La Rioja, nuez de Pedroso, alubia de Anguiano, chorizo o pimiento riojano, coliflor de Calahorra, champiñón o seta y verduras de La Rioja como borraja, cardo, alcachofa, espárrago y acelga.

El Jurado valorará la técnica, limpieza, presentación, ingredientes, originalidad y el sabor para elegir al ganador que recibirá 1.500 €. Además, como novedad habrá un premio especial para el pincho mejor armonizado con vinos DOCa Rioja elaborados en la comunidad autónoma de La Rioja.

#SG24

**SALÓN
GOURMETS**