vinetur

Más de 80.000 visitantes despiden Salón Gourmets hasta 2023

jueves 28 de abril de 2022



Foto: 35 Salón Gourmets

El último día del 35 Salón Gourmets estuvo copado de premios a la excelencia de todas las actividades que han formado parte de esta edición. Vinos, Quesos, AOVEs, Pizzas y los otorgados por el Salón Gourmets fueron algunos de ellos.

Tras solo 6 meses de la celebración del 34 Salón Gourmets, las cifras hablan por sí solas, el éxito de participación ha estado a la altura de la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad número 1 de Europa:

- - Visitantes: 80.421
- - Superficie de exposición: 45.636 m2
- - Expositores: 1611

10 Premios Salón Gourmets

Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico más completo nutricionalmente, esas fueron las 4 categorías premiadas en la 10ª edición de los premios que han tenido lugar en el Auditorio Gourmets del pabellón 8.

Patente internacional de fruta y verdura congelada que se mantiene y consume como fresca de La Unión Long Fresh, ha ganado el premio a la Innovación, el chocolate negro de melocotón de Calanda y nuez de macadamia de Belenguer 1928 consiguió el premio a la Presentación, el pan de oro comestible de 24 kt de Gold Chef by Manetti se proclama ganador del premio a la Versatilidad y por último, el premio al mejor producto Ecológico ha sido para la ginebra 100% ecológica, triple destilada con frutos rojos y predominio de fresa silvestre de Ada organic Gin London Dry.

Un jurado de profesionales compuesto por José Luis Yzuel (Presidente de FEHR), Pedro Larumbe (Grupo Larumbe) , Purificación González Camacho (Subdirectora general de Promoción Alimentaria del MAPA) y Verónica Puente (Directora de Internacional de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebida, FIAB), decidieron los ganadores entre todos los productos expuestos en las vitrinas de Innovation y Organic Exhibition Area.

Premios Redes Sociales

Los usuarios de las redes sociales del Salón Gourmets volvieron a elegir sus favoritos de esta edición. El Stand Favorito fue para el Gobierno de Asturias mientras que el Producto Favorito del #SG22 fue el vermut Zecchini. Por segundo año consecutivo los usuarios de Instagram tuvieron que adivinar durante los 4 días del Salón Gourmets el

producto incógnito que se escondía en una de las vitrina de Innovation Area, no fue tarea fácil, pero finalmente el helado de mostaza de Bico de Xeado fue desvelado.

Premios AOVE

El I Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets entregó los premios a los mejores de cada categoría.

Premios GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022

El queso Olavidia de Quesos y Besos es el Mejor Queso de España 2022, así lo ha proclamado el jurado de la 12 edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022. 64 jueces han formado parte de esta edición en la que se presentaron 868 muestras. De los 90 quesos que pasaron a la final en las 15 categorías, 3 se han proclamado vencedores de cada una de ellas, aquí te dejamos los ganadores.

1er Campeonato de Pizzas Gourmet by Magma

El 1er Campeonato de Pizzas Gourmet by Magma de Cabreiroá llegó a su fin tras dos días de competición en el que 100 participantes han pasado por las pruebas en las 5 categorías que componían este certamen. Como primera actividad del día, la charla Gluten Free de la mano de Rocio Marquina "Pizza Sin Gluten. Harinas y procesos". Tras la finalización de la prueba acrobática, se han entregado los premios en todas las categorías del campeonato en una ceremonia muy animada y seguida por el público.

9 Mesas Redondas Gourmets

Las Mesas Redondas Gourmets celebraron su novena edición con grandes protagonistas de la gastronomía y el vino en el Aula Gourmets. Los chefs Carme Ruscalleda, Paco Pérez, Mario Sandoval, Toño Pérez e Íñigo Urrechu debatieron en torno a la diversificación de la figura del chef: propietarios, cocineros y asesores gastronómicos, contando en primera persona como ha sido el hecho de pasar de jefe de cocina a liderar grandes imperios gastronómicos.

Por su parte los bodegueros y enólogos Pepe Raventós, Friedrich Schatz, Isaac Muga Palacín, Ángel González Garrido y Elena Adell protagonizaron la segunda de las Mesas Redondas bajo el título Irrupción de los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales en el panorama enológico que estuvo moderada por José Miguel Mulet - Profesor titular de biotécnología de la Universidad Politécnica de Valencia.

27 Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor

En la segunda jornada del 27 Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Bodegas Protos, Ferrán Villa Pujol (Restaurant La Banyeta) se proclamó ganador en una emocionante final en la que los nervios estuvieron a flor de piel hasta el último momento. De entre los 10 concursantes que pasaron a la final se escogieron los 3 mejores que tuvieron 45 minutos para demostrar al jurado que eran merecedores del título al Mejor Sumiller de España.

Como novedad en esta edición, tras la final realizó una prueba clasificatoria para los Campeonatos Internacionales de París y Serbia, en la que los ganadores de las edición 2019, 2020 y 2022 se enfrentaron para decidir quién representaba a España en el mismo. Diego González Barbolla (Palma de Mallorca) fue el ganador que representará a nuestro país en el Campeonato Mundial y Gabriel Lucas (Burgos) en el Europeo.

Salón Gourmets contra el desperdicio

Una de las iniciativas que se han llevado a cabo en esta edición ha sido la promovida por Corazones de Corcho, promovida por la Asociación Vertidos Cero y con la colaboración de la diseñadora Agatha Ruiz de la Prada que pone en valor los corchos desechados, integrándolos de nuevo y reduciendo así la huella de carbono de la atmosfera.

En esta edición se han rescatado 5.000 tapones de corcho, lo que supone 1 tonelada de CO_2 que no ha contaminado la atmosfera.

La asociación Banco de Alimentos, por su parte, ha otorgado a Grupo Gourmets un diploma en agradecimiento por su colaboración para evitar también el desperdicio, en este caso de alimentos, con la colaboración de todos los expositores, que al finalizar la feria donan su producto a esta organización benéfica que ayuda a las personas necesitadas de la Comunidad de Madrid.

Gracias a todos los expositores visitantes, autoridades, medios de comunicación, empresas colaboradoras y, por supuesto, a los integrantes del Grupo Gourmets que han hecho posible la 35 edición del Salón Gourmets. Guardaremos vuestra sonrisa hasta el año que viene.