vinetur

Salón Gourmets reúne pinchos, catas y showcookings en su tercera jornada

Miguel Espinosa gana el 4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano con una receta basada en productos riojanos

miércoles 15 de abril de 2026

La 39ª edición de Salón Gourmets ha celebrado este miércoles una jornada marcada por concursos, catas y demostraciones culinarias centradas en el producto y en la diversidad gastronómica nacional e internacional. Entre las citas más seguidas ha estado el 4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano, organizado por Grupo Gourmets y el Gobierno de La Rioja, además de varias actividades en torno al marisco, el vino, la cocina atlántica, el producto gallego, la gastronomía canadiense y el vermut.

El Auditorio Gourmets, en el pabellón 5, ha acogido el campeonato de pinchos, en el que ocho participantes han trabajado en directo durante un máximo de 30 minutos. Cada propuesta debía incorporar al menos uno de los productos amparados por las figuras de calidad de La Rioja, entre ellas la DOP Peras de Rincón de Soto, la DOP Queso Camerano, la DOP Aceite de La Rioja, la DOP Nuez de Pedroso, la DOP Alubia de Anguiano, la IGP Chorizo Riojano, la IGP Pimiento Riojano y la IGP Coliflor de Calahorra, además de Producción Agraria Ecológica de La Rioja.

Miguel Espinosa, del restaurante El Albergue, en Calahorra, se ha impuesto con la receta ‘El Agricultor’, el bocado que más ha convencido al jurado. El segundo puesto ha sido para ‘De Bocao’, de Ana Belén Fernández, de Bodegas Ruiz Alfaya, en Castilseco, y el tercero para ‘Pasiega’, de Kevin Díaz, de Casa Lucita, en Cantabria. El ganador ha recibido 1.500 euros; el segundo clasificado, 700 euros; y el tercero, 500 euros.

Además, el certamen ha concedido un premio especial al pincho mejor armonizado con los vinos de la DOCa Rioja. Ese reconocimiento ha recaído en Millán Avellaneda, del restaurante El Arca, en Logroño, por su propuesta 'Capricho'. El jurado ha valorado, entre otros aspectos, la cantidad de productos riojanos empleados en cada elaboración.

La programación del día ha incluido también el showcooking "Mariscos de Noruega: la fuerza del mar hecha marisco", impulsado por Seafood from Norway. En esa sesión, el chef Íñigo Urrechu ha trabajado con vieira, cigala, cangrejo real, buey de mar y cangrejo de las nieves, con una puesta en valor de la pureza de las aguas frías y cristalinas de las que procede este producto y de su potencial gastronómico.

En el Plató Gourmets del pabellón 4 de Ifema ha tenido lugar la cata "Un viaje por Borgoña", organizada junto a la Maison Albert Bichot y conducida por Albéric Bichot y el sumiller Gabi Lucas, campeón del Concurso de España de Sumilleres Tierra de Sabor 2021. La sesión ha servido para presentar el trabajo de la casa, basado en una viticultura sostenible apoyada en la observación y el respeto a los equilibrios naturales, y en vinos fieles a la expresión del terruño borgoñón.

Durante la cata se han servido Moutonne Chablis Grand Cru Domaine Long Depaquit 2022 (Monopole), Meursault Premier Cru Les Charmes Domaine du Pavillon 2022, Corton Grand Cru Clos des Marechaudes Domaine du Pavillon 2022 (Monopole), Nuits Saint Georges Premier Cru Château Gris 2022, Beaune Premier Cru Clos des Mouches Domaine du Pavillon 2018 y Vosne Romanée Premier Cru Malconsorts Domaine du Clos Frantin 2018.

El Aula Gourmets, en el pabellón 3, ha acogido durante toda la jornada el Día de la Mujer en la Cocina Atlántica, una iniciativa de la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia. El programa ha puesto el foco en el papel de la mujer en el ámbito gastronómico y ha servido para presentar al público profesional la calidad y versatilidad del producto gallego a través de catas y showcookings conducidos por profesionales femeninas.

Entre las referencias citadas en esta actividad han figurado el mejillón de Galicia DOP, la carne amparada por las IGP Ternera Gallega y Vaca Gallega-Buey Gallego, y los vinos de las denominaciones de origen Ribeiro, Rías Baixas, Ribeira Sacra y Monterrei. La

chef Lucía Freitas, de A Tafona, en Santiago, ha sido una de las voces presentes en esta propuesta, en la que ha defendido el peso de las manos femeninas en la cocina.

También en el pabellón 3 se ha celebrado el New Brunswick Culinary Showcase – Deliciosamente Canadiense, centrado en la gastronomía de esta provincia marítima de Canadá. Los chefs Andrej Urosevic, que ha trabajado junto a productores y recolectores de comunidades costeras, y Víctor Comín, chef de la embajada canadiense, han conducido las sesiones con showcookings y degustaciones de langosta de New Brunswick, jarabe de arce puro, arándanos rojos, bayas haskap y arándanos silvestres, además de la cerveza y las patatas fritas de la región.

Durante la jornada, los asistentes han podido participar en acciones con premios como vuelos con Air Canada y selecciones de productos gastronómicos canadienses. La presencia de esta propuesta ha reforzado el carácter internacional de la feria y su papel como escaparate de productos y cocinas de distintos orígenes.

Castilla-La Mancha también ha tenido presencia en la feria a través de la marca de garantía Campo y Alma, que agrupa productos agroalimentarios de calidad amparados por denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas de la región. A lo largo de la mañana, el espacio ha ofrecido showcookings, catas y actividades participativas en torno al mazapán de Toledo, el ajo morado de Las Pedroñeras, aceites de oliva virgen extra de distintas DOP y vinos de la DOP La Mancha, con degustaciones guiadas por profesionales del sector.

La jornada ha incluido además una cata de postres y cócteles en torno al vermut organizada por Vermut Zarro, el vermut de Madrid, elaborado de forma secreta y artesanal desde 1968. La sesión ha puesto el foco en sus matices aromáticos y en su uso en cocina, con propuestas dulces de José Fernández, maestro pastelero, armonizadas con distintas versiones de vermut elaboradas por Juan Carlos Muñoz, presidente de la Asociación de Barman Madrid.

Por último, Galicia Calidade, la marca de garantía de la Xunta de Galicia que certifica desde hace 30 años productos y servicios gallegos, ha presentado un showcooking a cargo de Julio Sotomayor, del restaurante Nova, en Ourense, con productos gallegos seleccionados. La actividad ha cerrado una jornada en la que Salón Gourmets ha vuelto

a reunir a productores, cocineros, sumilleres y profesionales del sector en torno a una agenda amplia y muy centrada en el producto.