

# CATAS, CONCURSOS, DEGUSTACIONES... EL MUNDO GOURMET EN 4 JORNADAS

La organización da las última puntadas de su calendario de actividades con el objetivo de amenizar las jornadas de trabajo de los profesionales y dar a conocer los nuevos productos.



## XXXII SALÓN DE GOURMETS

### Pabellones 2, 4, 6 y 8 de Feria de Madrid

Está prevista la asistencia de 1.600 expositores, 90.000 visitantes profesionales, 1.000 periodistas acreditados y más de 1.300 nuevos productos, en una superficie neta de exposición de 21.000 m<sup>2</sup> (incluye actividades).

Patrocinadores:

**Estrella Galicia** repite como cerveza oficial y **Cabreiroà** como agua oficial en esta edición.

Horario

De lunes 7 a miércoles 9 de mayo de 10:00 a 19:00 h. Jueves 10 de 10:00 a 17:00 horas.

La finalidad del Salón de Gourmets es disfrutar de una experiencia única y amena de alcanzar intercambios comerciales, ganar notoriedad, conseguir nuevos clientes y posicionarse como un referente del sector. Un punto de encuentro de negocios donde la oferta y la demanda del producto agroalimentario de calidad se dan cita. Un año más con Estrella Galicia y Cabreiroà como cerveza y agua oficial en una edición con múltiples novedades.

Por ejemplo, se podrán probar algunos de los mejores vinos del mundo gracias a la cata dirigida por Quim Vila propietario de Vila Viniteca. Entre los participantes destacan Peter Sisseck elaborador de Pingus; Álvaro Palacios que presentará Valmira; Didier Depond con los exclusivos champagnes Delamotte y Salon, Dirk Niepoort que, entre sus famosos oportos, mostrará sus Garrafeiras y Frédéric Drouhin aportará sus borgoñas. La 6ª Mesa Redonda Gourmets debatirá sobre los temas más candentes de la actualidad como el cambio climático y cómo afecta a los diferentes sectores agroalimentarios; las plataformas de comunicación: on-line y off-line y Escuelas de Hostelería de Europa.

El vino también se llevará su protagonismo en el 24 Campeonato de España de Sumilleres/Tierra de Sabor, en colaboración con Protos y Riedel. Por primera vez, la Cumbre de Sumilleres Campeones de España enfrentará a los ganadores de las ediciones de 2018, 2017, 2015, 2014, 2013 y 2004, que competirán por representar a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres de la ASI (Association de la Somellerie Internationale). Además, durante la cena de gala del certamen, el sector homenajeará al prestigioso sumiller Pitu Roca.

De hecho, las mejores bodegas españolas presentarán sus nuevas añadas en el Salón de Gourmets.

También el Túnel del Vino / Mapama se podrán catar un total de 355 procedentes de 279 bodegas, todos ellos seleccionados por los técnicos del Ministerio y miembros del Comité de Cata del Grupo Gourmets. Se trata de uno de los espacios más visitados de la feria, en la edición anterior recorrieron este pasillo enológico más de 30.000 visitantes.

Su atractivo radica en que pueden conocer las diferentes variedades, métodos de elaboración de las bodegas y contrastar las diferencias que el suelo y el clima imprimen sobre las variedades participantes que son la albariño, cabernet-sauvignon, chardonnay, godello, garnacha blanca, garnacha tinta, graciano, malvasía, mazuelo, mencía, merlot, monastrell, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, palomino fino, pedro ximénez, pinot noir, prieto picudo, syrah, tempranillo, verdejo, viura y xarel.lo.

Asimismo, otra bebida protagonista en esta edición será el café, que contará con espacio propio reivindicando la calidad de esta infusión ancestral. Una las principales novedades de la edición es el 5 Spain Coffee Festival/Gourmets 2018, la mayor muestra cafetera de España, donde las mejores firmas expondrán sus productos y darán a conocer las últimas tendencias en torno al café. Grupo Gourmets y SCA Spain (Speciality Coffee Association España) han llegado a un acuerdo para celebrar los campeonatos de España organizados por esta asociación y cuyos ganadores nos representarán en los campeonatos del mundo organizados por World Coffee Events.

El área de campeonatos irá arropada por una amplia zona de exposición relacionada con el mundo del café, su equipamiento y otros accesorios que se beneficiarán de los más de 90.000 profesionales que visitarán el próximo Salón de Gourmets. Además, también se podrán encontrar licores con sabores singulares como canela, toffee, natilla, leche condensada y, el más sorprendente de todos, un licor con oro y plata.

### Más de 600 quesos singulares se la juegan

La mayor concentración de quesos de España tendrá en la 9ª edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2018. Con una representación de más de 610 muestras en 2017, de los cuales aproximadamente el 70% eran artesanos, este año se pretende superar la cifra con los quesos más singulares en este concurso único en España, tanto por su calidad como por su variedad de quesos.

La semifinal, que se celebró el 10 y 11 de abril, sirvió para que un jurado de expertos valorara los más de 600 quesos recibidos mediante una cata a ciegas. Quedarán 72 finalistas, 6 por cada una de las 12 categorías: quesos de vaca joven y curados, cabra joven y curado, mezcla, de pasta blanda (ya sean de corteza enmohecida o lavada, con coagulante vegetal o de coagulación láctica), de oveja semicurado, curado y añejo, quesos azules, ahumados o con condimentos en su interior.

La final será el 7 de mayo por la mañana en el Auditorio Gourmets (Pabellón 8) donde el mismo jurado distinguirá a los 3 mejores por cada categoría (36 en total). También se proclamará un ganador absoluto, de entre los de cada categoría, que será recompensado con el Gran Premio GourmetQuesos al Mejor de España 2018.

Y si los lácteos tienen su espacio, qué decir del AOVE Por segundo año consecutivo, y tras el éxito de la edición anterior, vuelve al 32 Salón de Gourmets el 15 Premio Internacional de cocina con AOVE /Jaén, Paraíso Interior, que se celebrará el miércoles, 9 de mayo, de 11:00 a las 18:00 horas, en el Auditorio Gourmets (pabellón 8 / 8G50).



Descarga catálogo expositores

