

¿Con qué sorprenderá Estrella Galicia en el 34 Salón Gourmets?

Como Patrocinador Principal de [Salón Gourmets](#) y Cerveza Oficial, [Estrella Galicia](#) nos cautiva año tras año con nuevas iniciativas y por supuesto nuevas cervezas: cada vez más sutiles como la nueva edición con toques de naranjas de Valencia, incluso algunas muy atrevidas, como hace 2 años cuando presentó en el Salón aquella con sabor a pimientos de Padrón, entre otras muchas variedades. Y es que en el último lustro se ha convertido en la cerveza de referencia para los paladares más exigentes, aquellos que no se conforman con un único tipo y necesitan variedad para armonizar sus comidas con la bebida más popular que ya ha dado el salto a producto gourmet.



La presencia de Estrella Galicia en el Salón Gourmets no se

limita a sorprendernos con nuevos sabores, sino que va mucho más allá. Con el ánimo de divulgar la cultura cervecera en todo el país y apoyar a los hosteleros que tratan este producto con profesionalidad, organiza un Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza, que se celebra en cada Comunidad Autónoma y cuyos ganadores disputan la final en el Salón. En 2020 se celebrará el séptimo campeonato, una de las actividades que más expectación despierta entre visitantes y prensa. Asimismo se darán cita profesionales extranjeros para participar en el Campeonato Internacional de Tiraje de Cerveza.



En su vocación de apoyo al desarrollo y sostenibilidad del medio rural, Estrella Galicia influyó para que viniera a participar, hace 5 años, por primera vez al Salón Gourmets, el Mercado de la Cosecha. Su principal objetivo es que los profesionales aprecien la calidad de los productos de proximidad con garantía de origen a través de la divulgación de proyectos singulares dentro del medio rural gallego. El año pasado no dudamos en armonizar los quesos elaborados con la leche de las “35 vacas felices” de Arqueixal o el pan marinero del s.XV de Daveiga con cervezas Estrella Galicia.

Y claro, con tanta materia prima de calidad ¿cómo no se iban a poner a cocinar en el Salón? Por eso convocan la segunda edición del Certamen de Cocina Atlántica. Con el objetivo de poner en valor los productos y la gastronomía de Galicia, invitan a todos los cocineros del país a participar con recetas de elaboración propia que representen tanto la tradición como las tendencias actuales.