

Las novedades de Salón Gourmet 2020

El Salón Gourmets vuelve del 30 de marzo al 2 de abril de 2020 con una nueva edición cargada de novedades. Destacan dos nuevas zonas de exhibición, la dedicada a los productos ecológicos, Organic Exhibition Area, o la renovada zona de tendencias gastronómicas denominada Innovation Area, donde todos los expositores pueden exponer de forma gratuita sus últimos lanzamientos.

Aparte de las tradicionales como el 27º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, 26º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor y copatrocinado por Bodegas Protos, 17º Premio Internacional Cocina con AOVE / Jaén Paraíso Interior, 13º Campeonato España Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut, 11º GourmetQuesos / Campeonato de Los Mejores Quesos de España, 7º Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza / Estrella Galicia, 4º Concurso En busca del Mejor Cachopo con Ternera Asturiana 2020 y el 2º Certamen de Cocina Atlántica / Estrella Galicia, ya se conocen algunas novedades.

2 Campeonato Nacional Arte de Cisoría / Encinar de

Humienta

La finalidad es poner en valor la habilidad de los cocineros a la hora de tratar cada corte del animal, su conocimiento y la destreza con los cuchillos. El Encinar de Humienta, empresa líder en el sector cárnico del ganado vacuno, será el encargado de aportar a los concursantes la materia prima, además de todo un canal que deberán despiezar en directo. Todo un espectáculo nunca visto en el Salón Gourmets.



3ª Cata Torres

Vuelve a celebrarse esta actividad donde los asistentes pueden degustar los vinos más singulares de la bodega. Aunque todavía se desconocen los protagonistas de esta edición, seguro que volverán a sorprender al público.



Concurso Nacional Maestro Parrillero / Okelan

Tras celebrar semifinales por toda España, los ganadores de cada zona se verán las caras en el Salón Gourmets. El sabor, textura y técnica serán algunos de los factores que valorará el jurado para elegir al mejor Maestro Parrillero Nacional.

Campeonato de Hamburguesas Premium / Lantmannen

Los panes premium del grupo Lantmannen Unibake será uno de los pilares básicos de este concurso donde se eleva las hamburguesas a la categoría gourmet. Desde las clásicas hasta las más vanguardistas, este concurso promete captar la atención de los visitantes.

Campeonato de España de Pizzas

Dividido en Pizza Clásica, Pizza Pala, Pizza Taglio, Sin Gluten y Acrobática, en cada categoría se elegirá al representante español del próximo campeonato mundial. Jesús Marquina, pentacampeón del mundo, capitanea la Selección Española de Pizzeros Artesanos que coordinarán el evento.

Cuatro pabellones de IFEMA (Madrid) con 65.000 metros cuadrados albergarán alrededor de 2.000 expositores, 45.000 productos y 1.300 novedades convertirán el 34 Salón Gourmets en el gran evento gastronómico de calidad de Europa.