

Gourmets, un universo de sensaciones

XXIII SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS



(Raúl García Jiménez, Madrid). Un sinfín de novedades trajo consigo la XXIII edición del Salón del Gourmet, que tuvo lugar en el recinto ferial Ifema de Madrid del 30 de marzo al 2 de abril, a diferencia de años anteriores, que venía celebrándose en los pabellones de la Casa de Campo.

La feria acogió los mejores productos de gastronomía nacional e internacional en demostraciones culinarias, concursos de cocina, cortadores de jamón, abre-ostras, catas... Y, como es habitual, a fuego lento se desplazó hasta allí para contaros de primera mano este acontecimiento gastronómico.

La inauguración tuvo lugar el lunes 30 de marzo en presencia de **Juan Carlos Martín Fraguero**, secretario general del Mar, la dirección de IFEMA -con José María Álvarez del Manzano, Luis Eduardo Cortés y Fermín Lucas-, y presidentes, consejeros, y directores generales de las diferentes comunidades autónomas. Durante cuatro días pudimos deleitarnos con



Stand dedicado a la sidra asturiana

los mejores productos de cada zona. Este año, como novedad, la comunidad autónoma invitada al **Taller de los Ser** degustar una larga lista de **productos** muestra en la imagen. Dicho taller, que enfocado para que el visitante se familiarice con la gastronomía.

as, exhibiciones como el VIII Túnel del queso, el I Túnel de frutas y



Túnel de frutas y verduras

verduras, el IX Rincón del vino, el IX Rincón del Pan, del café, el VIII Rincón de la cerveza, el XVI Concurso de Cortadores de jamón, el II concurso de abre ostras así como también el espacio del FROM.



Espacio Bokado. A la derecha, Arzak con parte del equipo

Especial interés causó al visitante el **espacio Bokado**, impulsor del pincho vasco, dirigido por Jesús y Mikel Santamaría. En la exquisita barra de pintxos hay que destacar los elaborados con Skrei y los de salmón noruego, una verdadera exquisitez. Sin olvidarnos del XII Campeonato de España de jóvenes cocineros y restauradores de Europa, donde un jurado formado por prestigiosos chef, iba a decidir el representante de España en el próximo Bocuse D'Or.



Diferentes tipos de pasta y licores italianos

El país invitado al salón fue **Italia**, cuyos representantes ofrecieron al visitante algunos de sus mejores productos: pastas frescas al huevo, secas, de verdura, salsas de tomate, verdura, cremas de todo tipo, conservas en aceite vegetales, vinagre balsámico de Módena y una amplia variedad de quesos y embutidos típicos del país, como el jamón y la bresaola. También hubo espacio para la cata de licores: limoncello, grapa, sambuca y diferentes variedades de cafés.

Lunes: de creación



Participante, durante el concurso de corte de jamón

La mañana del lunes fue, en una palabra, creativa. Pudimos asistir entre otros actos al **XVI Concurso de cortadores de jamón de la dehesa de Extremadura**, cuyo ganador fue **Juan Miguel Álvarez Orellana**, de Casa del Jamón, de Ronda, Málaga.



Koldo Royo cocinando con los niños en el taller del FROM

Otro espacio importante también fue el del FROM, donde el prestigioso cocinero **Koldo Royo** inauguró las jornadas de cocina para los niños, haciéndoles ver lo importante que es el pescado en nuestra alimentación y elaborando con ellos una serie de platos. Los niños procedentes de diferentes colegios de Madrid se familiarizaron, en este caso, con el pescado, alimento necesario para una buena educación gastronómica, conociendo a su vez los procesos de elaboración de diferentes productos y valorando las recetas que se les estaban enseñando.

Martes: informativo

Y pasamos al martes, segundo día de feria, que llegó repleto de novedades. A primera hora de la mañana, tuvo lugar el **XII Campeonato de España de jóvenes cocineros y restauradores**, candidatos al Bocuse D'Or, donde varios cocineros elaboraron una serie de platos para ser puntuados por un exigente jurado.



Jurado del concurso de cocineros. Arzak presidió la mesa.



Cocineros participando en el Campeonato de Jóvenes Cocineros

Y algunos platos del concurso:





Ángel León resolviendo dudas de los niños

En cuanto al espacio del FROM, la mañana del martes lo ocuparon **Ángel León** y **Luis Ruiz**, cocineros que fueron los encargados de concienciar a los niños para que consumieran pescado, elaborando con ellos una serie de platos.

A mediodía, tuvo lugar el **II Concurso de Abridores de ostras**, en el que se elegía al representante de nuestro país para el concurso mundial de abridores de ostras que se celebrará en Galway (Irlanda), resultando ganador: **Miguel Garrido**, O'Pazo-Pescaderías Coruñesas, Madrid. Y al caer la tarde asistimos a la presentación del **I Salón du chocolat/grupo Gourmet**, evento que tendrá lugar del 16 al 18 de abril de 2010 en el recinto ferial de Ifema de Madrid.

El acto, que contó con la presencia de numerosos medios de comunicación y profesionales del sector, estuvo presidido en todo momento por Francisco López Canís y Francisco López Bago, presidente y director general respectivamente del Grupo Gourmets, Sylvie Douce y Françoise Jeantet, organizadores del Salon du Chocolat.

Miércoles, la resolución final



Stand de ostras



Los finalistas del campeonato de cocineros, junto a miembros del jurado y la organización

La mañana del miércoles resultó bastante interesante por darse a conocer, entre otros, a los finalistas del XII Campeonato de España de jóvenes cocineros y restauradores, que fueron:

- 1º premio: Juan Rodríguez Morilla, El Claustro, Granada.
- 2º premio: Javier Alonso, La Terraza del Casino, Madrid.
- 3º premio: Jesús Garoz Morales, Almena, Hotel Beatriz, Toledo.
- Premio al Mejor Ayudante: Iría Espinosa, Alborada, A Coruña.
- Premio al plato de pescado más original: Javier Ruiz García, Sambal, Noja, Santander.
- Premio al plato de carne más original: Antonio Granero, Granero, Villafranca de los Barros, Badajoz.

Jueves: rienda suelta a la degustación



Finalmente, la mañana del jueves, pudimos asistir a exposiciones de nuevos productos, presentaciones de productos con denominación de origen y ecológicos, degustación de conservas, aceites..., y un largo etcétera de nuevos productos.



Espacio dedicado a la sal



Stand de quesos



Los espacios del vino de Jerez y del jamón



El rincón de los postres



La degustación de café pone el punto final