

[03/04/2009](#)

Resumen del XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets

Madrid, 2 abril de 2009

- INAUGURACIÓN OFICIAL / AUTORIDADES

El lunes 30 de marzo de 2009, se inauguró oficialmente el XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets, Josep Puxeu Rocamora, Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, en presencia de Juan Carlos Martín Fraguero, Secretario General del Mar, la cúpula directiva de IFEMA -José María Álvarez del Manzano, Luis Eduardo Cortés y Fermín Lucas-, presidentes, consejeros, y directores generales de las diferentes CC.AA.

En el transcurso de los cuatro días del Salón de Gourmets, hemos contado con la visita oficial de **Elena Espinosa Mangana, Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino acompañada por Santiago Menéndez de Luarca, Subsecretario de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino**; a esta comitiva se unieron representantes institucionales de las CC.AA. presentes en el Salón.

- XVI CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN / DEHESA DE EXTREMADURA

Primer premio: (3.000 €, diploma y trofeo) Juan Miguel Álvarez Orellana, de Casa del Jamón. Ronda, Málaga. Accésits: (1.500 € y diploma) Jordi Sala Font, de Don Jamón, Girona y Juan Carlos Gómez Sierra, de Campofrío, Food Group, Madrid.

- II CONCURSO DE ABRIDORES DE OSTRAS-ÉCAILLEURS / SORLUT

Finalista: (1.500 € y diploma). Representará a España en el Concurso Mundial de Abridores de Ostras, en Galway, Irlanda. Miguel Garrido, O'Pazo-Pescaderías Coruñesas, Madrid.

- XII CAMPEONATO DE ESPAÑA DE COCINEROS / GRUPO GOURMETS / JÓVENES RESTAURADORES

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

- XIV TÚNEL DEL VINO / MARM

Bajo el patrocinio del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, el XIV Túnel del Vino rindió homenaje a las diferentes variedades de uva que se cultivan en España, conformando un interesante paseo alrededor de 150 referencias de vinos monovarietales. Unas 4.500 personas, profesionales del sector en su mayoría, visitaron el espacio vinícola catando e intercambiando

conocimientos con los sumilleres y enólogos que la Organización puso a disposición de los visitantes.

- I SALON DU CHOCOLAT / GRUPO GOURMETS

En el ámbito del Salón de Gourmets tuvo lugar la presentación del I Salon du Chocolat/Grupo Gourmets/Event Internacional, evento que tendrá lugar del 16 al 18 de abril 2010 en el recinto ferial de IFEMA. El acto, que contó con la presencia de numerosos medios de comunicación, estuvo presidido por Francisco López Canís, Francisco López Bago, presidente y director general respectivamente del Grupo Gourmets, Sylvie Douce y Françoise Jeantet, organizadores del Salon du Chocolat, que en abril 2008, cumplió catorce ediciones.

- DATOS OFICIALES DEL XXIII SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS

Expositores: 1.311 (5,5% más que la pasada edición). Superficie de exposición (stands y servicios): 23.946 m² (26% más con respecto al año anterior). Visitantes: 79.963, lo que representaría un aumento del 12,9% en relación al pasado año (* pendiente de au).

Productos: 40.000 productos delicatessen, 1.000 Nuevos Productos. Apasionante recorrido por los aceites, ahumados, salazones, conservas, encurtidos, jamones, productos de charcutería, legumbres, lácteos, pastas, chocolates, infusiones, quesos, salsas, vinagres, especias, aguardientes, licores, aguas, cavas, champagnes, cervezas, zumos y muy especialmente, vinos de todas las DD.OO. españolas. En ésta reputada muestra, tienen cabida productos delicatessens de todas las CC.AA. y también una exquisita representación de artículos “Premium” importados.

País invitado: Italia. A través de la Camara di Commercio Italiana per la Spagna llegan los productos italianos para protagonizar interesantes catas, degustaciones y armonías. Pastas frescas, secas, de huevo, de vegetales, rellenas, farfalle, spaghetti, fusilla, tortellini, salsas de tomate, cremas de guindilla, conservas en aceite, café expresso, crema de castañas, embutidos, vinagre balsámico de Módena, variedad de quesos -pecorino sardo/toscano, provolone, gorgonzola, ricotta, mozzarella, parmeggiano reggiano, etc....

Presencia internacional: Productos procedentes de Alemania, Argentina, Bélgica, Estados Unidos, Francia, Gran Bretaña, Holanda, Hungría, Irlanda, Italia, Méjico, Noruega, Polonia, Portugal, Puerto Rico y la República Checa, además de los profesionales extranjeros acreditados que visitan la feria o los compradores procedentes de diferentes países.

Compradores extranjeros: Notable aumento procedentes de Australia, Brasil, Canadá, China, EE.UU., Japón, Rusia, Singapur y Sudáfrica, más de 1.250 encuentros con los expositores que establecen intercambios comerciales en el P.E.N. (Punto de Encuentro de Negocios), refrendan el carácter internacional del Salón.

Actividades Paralelas: Nutrido Programa que permite a los visitantes catar los mejores vinos de España (XIV Túnel del Vino Gourmets, en colaboración con el MARM), presenciar apasionantes concursos y campeonatos, algunos de ellos que ya hemos mencionado: (II Concurso de Abridores de Ostras (Écailleurs) / Daniel Sorlut, XVI Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura, XII Campeonato de España de Cocineros/Jóvenes Restauradores... asistir a exhibiciones, conferencias, catas comentadas, mesas redondas, tales como el XI Foro del Vino: Nuevo panorama del vino español, en colaboración con TourEspaña y Turismo de Madrid o la Mesa Redonda “El vino desde una óptica femenina”... en un apretado programa plagado de novedades relacionadas con el hecho gastronómico.

Patrocinadores: El agua Vichy Catalán-Font d’Or y la cerveza Cruzcampo Gran Reserva, son las bebidas oficiales del XXIII Salón Internacional de Gourmets. La firma Riedel aporta las copas.

El carácter internacional del Salón de Gourmets se ha visto refrendado por la presencia de productos procedentes de Alemania, Argentina, Bélgica, EE.UU., Francia, Gran Bretaña, Holanda,

Hungría, Irlanda, México, Noruega, Polonia, Portugal, Puerto Rico y la República Checa, con mayor incidencia de productos italianos al ser Italia el país invitado en esta edición. La asistencia de numerosos profesionales extranjeros acreditados que visitaron la feria y los compradores procedentes de los países anteriormente citados que establecieron intercambios comerciales en el Punto de Encuentro de Negocios apoyan la internacionalidad de este evento.

Comunidad Autónoma invitada: Asturias, productos más emblemáticos: Quesos de Cabrales, Gamonéu, Casín, Afuega'l Pitu... Sidra de Asturias Espumosa, de Nueva Expresión, Vinos de la Tierra de Cangas, Ternera Asturiana... y oficiarán los cocineros más renombrados (Pedro y Marcos Morán -Restaurante Casa Gerardo, Prendes-, Nacho Manzano de Restaurante Casa Marcial, La Salgar-Arriondas, Isaac Loya de Restaurante Real Balneario, Pedro Martino. Restaurante L'Alezna, Caces-Oviedo, Gonzalo Pañeda. Restaurante La Solana, Gijón, José Antonio Campoviejo. Restaurante El Corral del Indiano, Arriendas y Koldo Miranda. Restaurante Koldo Miranda, Castrillón).

Nutriguia.com asistió entre otros actos a la presentación del stand del Principado de Asturias. El acto fue dirigido por Manuel Aurelio Martín González, Consejero de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias acompañado por José Ángel Hevia Velasco, el famoso gaitero asturiano galardonado con la Medalla de Plata de Asturias 2006. Ambos resaltaron la importancia de los productos asturianos. El Consejero resaltó que la dificultad de comunicación hizo que en cada lugar se hiciese un queso diferente y resaltó que Asturias era la "mayor mancha quesera de Europa". Por su parte Hevia recordó sus desayunos infantiles y dijo que para él el mejor es una taza con castañas cocidas en leche. ¿Cuándo buscó la conexión que podía tener él en todo esto la encontró: "La gastronomía es cultura y la gaita también es cultura". Después de visitar muchos países, algunos de ellos muy orgullosos de su gastronomía, él se ha dado cuenta que los asturianos también tienen un patrimonio gastronómico muy importante.

X Taller de los Sentidos Gourmets 2009

En 1999 se crea el Taller de los Sentidos Gourmets, para aproximar los productos que se exhiben en el Salón de Gourmets al público no profesional. Y también, desde la primera edición, para descubrir a los más pequeños el universo de los alimentos y los beneficios de una alimentación sana.

El Taller nace con el propósito de acercar al consumidor al fascinante mundo de la alimentación y la gastronomía, siendo ya en su X edición, por derecho propio, un atractivo escaparate donde el público puede conocer y catar los productos que se exhiben para los profesionales en el Salón de Gourmets. Los visitantes pueden asistir a sesiones teórico-prácticas impartidas en torno a los alimentos básicos de nuestra dieta mediterránea.

En el corazón del Taller, en la Plaza de los Sentidos, se suceden las degustaciones, las aulas formativas, las elaboraciones "in situ", las catas comentadas, las exhibiciones... Sólo por los aromas que desprenden los diferentes stands se puede saber la hora que es. Café y pastas, pan, pinchos, tortillas, gambas, pescados, carnes a la plancha, quesos, cerveza y de nuevo, café.

Para los pequeños gourmets, a los que el Taller de los Sentidos Gourmets ha venido prestando especial atención desde su primera edición, se han creado actividades específicas -Talleres Infantiles- donde los niños se familiarizan con los alimentos, aprenden los diferentes métodos de elaboración, la combinación y variedad de productos necesarios para una dieta saludable y finalmente, iniciarles en la buena educación gastronómica.

TALLERES INFANTILES PARA LOS PEQUEÑOS GOURMETS. Horario: 10:00 a 13:00 h.

C.A. Invitada: Principado de Asturias: cata de quesos asturianos y juego de botellas de sidra para escalada **VI Taller del FROM** (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de la Pesca y Cultivos Marinos): Clases teórico-prácticas, elaboraciones y degustaciones de pescado para los gourmets del futuro. Cada día un cocinero ha elaborado atractivas recetas para fomentar

que los niños consuman pescado. Taller del Pescador: Máximo Díaz, Taller del Pescadero: Francisco González, Taller del Restaurador: Koldo Royo (Mallorca), Ángel León (A Poniente, El Puerto de Santa María, Cádiz), Nando Jubany (Can Jubany, Calldetenes, Barcelona), Beatriz Sotelo (Restaurante A Estación, A Cambre, A Coruña)

IX Taller del Queso: Elaboración y cata del queso.

IX Taller del Aceite de Oliva Virgen /Diputación Provincial de Jaén: Los niños conocerán las propiedades organolépticas del aceite y los distintos matices de su aroma y sabor, mediante la degustación y cata de los aceites de oliva extra de la nueva cosecha.

IX Taller del Pan/Pacfren: Los niños recibirán nociones sobre el cereal, su cultivo, donde crece y sus características, así como los demás ingredientes necesarios para la producción del pan, como son la levadura, mejorantes, agua y sal. Además conocerán los valores nutricionales, energéticos y las proteínas del pan, y su importancia en la Dieta Mediterránea.

I Taller de Frutas y Verduras/Gold Gourmet: Los pequeños gourmets han aprendido la importancia de incluir en su dieta estos alimentos fundamentales para su desarrollo. Nutriguia.com estuvo en el stand de **Gold Gourmet** sorprendente por el colorido y variedad de frutas y verduras de todo tipo (fresas, kiwis, naranjas, plátanos, piñas, frutas exóticas, tomates, pepinos, pimientos...). También tenían aromáticas, flores (pensamientos, claveles... para utilizar en los platos de la nueva cocina). Y fantásticas cestas que son un maravilloso y sobre todo sanísimo regalo.

Plaza de los Sentidos: Talleres para Adultos: Horario de 12:00 h. a 19:00 h., salvo jueves 2 de abril de 2009, de 12.00 h. a 17.00 h.

VIII Túnel del Aceite de Oliva Virgen/Diputación Provincial de Jaén: Degustación y cata de los aceites de oliva virgen de la nueva cosecha: aceites con Denominación de Origen; aceites “Jaén Selección 2009, Proyección de videos: producción, extracción y elaboración del aceite de oliva y la cultura del olivar y el aceite y el turismo en la provincia de Jaén.

Demostración de tapas de bacalao fresco de los cuatro campeones de España 2005-2008 de los Concursos Nacionales de Pinchos y Tapas. Lunes 30 de marzo, a las 14.00 h.

Oficiarán Iván Vilanova de La Venta del Sotón (Huesca) ganador en 2005; José Ramón Elizondo de Aloña Berri (San Sebastián) ganador en 2006; Rodrigo Roza, de la Taberna del Zurdo de Oviedo, vencedor en 2007 y el ganador del 2008 Carlos Valentí, del Baby Beef Rubaiyat de Madrid, mostrarán su creatividad y destreza ante un producto base idéntico para los cuatro, el bacalao fresco noruego.

VII Túnel del Queso (con presencia de todas las DD.OO. españolas y una selección de los quesos italianos más reconocidos)

VI Taller del Pescado/FROM, degustación de recetas de pescado elaboradas por alumnos de la Escuela de Hostelería de Madrid

I Túnel de Frutas y Verduras/Gold Gourmet: Conoceremos las más extrañas frutas y las más insólitas verduras.

VIII Rincón del Vino; el La mejor selección de vinos realizada por el Comité de Cata del Grupo Gourmets. Vinos emergentes, vinos de autor, etc... además de una escogida representación de vinos italianos.

IX Rincón del Pan/Pacfren; Elaboración “in situ” de distintos tipos de panes. Presentación de panes para hostelería elaborados con cereales; olivas negras, pasas y nueces; hierbas provenzales, sésamo y amapola y pipas de cala

VIII Rincón del Café/Supracafé; Armonías de café vino y licores. Exhibición de Baristas.

VIII Rincón de la Cerveza/Cruzcampo Gran Reserva: Lanzamiento y degustación de la cerveza Cruzcampo Gran Reserva. Los visitantes podrán conocer las distintas fases de su proceso de

elaboración, así como oler y tocar todos sus ingredientes, no se podrá resistir a la degustación final.

I Rincón literario-gastronómico Fuentetaja: Presentará las últimas novedades de las editoriales gastronómicas.

Degustación de los pinchos de Bokado, con especial relevancia del Bacalao Fresco de Noruega.

Dieta Mediterránea / MARM-FROM: Apoyo a la candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Demostraciones diarias de cocina basada en la Dieta Mediterránea. Nutriguia apoyo esta iniciativa que recogía firmas para poder conseguirlo.

En Nutriguia.com recorrimos los tres pabellones y vimos muchas, muchas cosas muy interesantes... probamos paté de percebe, bombones de vino, visitamos el stand de Monsalud y Casalobos que participaron conjuntamente. Allí disfrutamos de un verdadero lujo para el paladar, el maridaje perfecto: un extraordinario jamón y un espectacular vino... MONSALUD + CASALOBOS. Vimos y probamos la deliciosa cocina en miniatura de Bokado, los nuevos lanzamientos de Campofrío... Tantas y tantas cosas. ¡Un éxito como siempre!