

Arranca el 31 Salón de Gourmets poniendo el acento en la innovación, con más de 1.300 novedades



[El 31 Salón de Gourmets](#) ha arrancado tras una jornada inaugural marcada por la enorme diversidad de participación, 1.630 expositores y 40.000 productos, y con el foco puesto en la innovación, tal y como ha quedado de manifiesto con la presentación de más 1.300 novedades de productos agro-alimentarios. Su jornada inaugural ha corrido a cargo de la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, que ha recorrido los 4 pabellones descubriendo los alimentos y bebidas que “mejor reflejan el sector gastronómico español, un referente en el mundo y que cada día está más de moda, por su calidad y variedad”.

La ministra también ha podido presenciar algunas de las actividades principales como el [24 Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura](#), un campeonato en el que ha entregado el premio personalmente al ganador, Francisco José Castro Navarro (Córdoba), que se ha mostrado muy emocionado tras recibir el premio. “Este concurso lo tenía grabado como una espinita; me he presentado cinco veces y por fin, he podido concursar en éste, que es uno de los

mejores de España, sin lugar a dudas. Ganarlo ha sido conquistar un anhelo”.

La primera jornada del Salón de Gourmets 2017 también ha estado marcada por la presencia de Carmen Ortiz, consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la [Junta de Andalucía](#), *la comunidad autónoma que en 2016 ha liderado la exportación de alimentos y bebidas de España, con más de 10.000 millones de euros en ventas, que representan el 20% del total nacional*. Una tendencia que, según ha asegurado Ortiz, "continúa al alza" en los primeros dos meses de 2017.

Entre enero y febrero, Andalucía ha comercializado productos agroalimentarios en el extranjero valorados en cerca de 2.200 millones de euros, un 26% más que en los mismos meses del año pasado

Andalucía es también la comunidad autónoma con mayor número de denominaciones de calidad (alrededor de 60) con productos muy apreciados por su sabor, calidad y sostenibilidad. En el caso concreto de la actual edición del Salón de Gourmets, el stand institucional de la [Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural](#) acoge, en sus 435 metros cuadrados de superficie a cinco Consejos Reguladores de denominaciones de calidad, la [Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía \(Landaluz\)](#) y 23 entidades de diferentes sectores agroalimentarios. *En total, son 29 las entidades andaluzas, de las 293 que participan en esta feria, las que concurren bajo el paraguas de la Junta de Andalucía, con productos novedosos entre los que se encuentran colecciones de autor de aceites de oliva virgen extra, salsas de yogur con miel, soja y sésamo, quinoa y productos gourmet elaborados de forma artesanal, como guisos de tagarninas, conejo salvaje o pollo de campo con arroz*.

Entre otros de los concursos que también han protagonizado esta primera jornada del Salón de Gourmets, destaca el tercer [Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza / Estrella Galicia](#), Certamen Madrid, que ha sido para Francisco Javier Quirós, del [restaurante Quirós \(Torrejón de Ardoz\)](#), quien será el representante de la Comunidad junto al sucampeón, Antonio Argudo Gallego, del Bar Copa de Balón, en la gran final que se celebra el 25 de abril, a las 10:30 horas en el Espacio Estrella Galicia (Pabellón 4 / stand 4A50 IFEMA).

Una de las novedades de esta edición, el Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana", cuenta con una mujer como ganadora. María Busta Rosales, de [Casa Eutimio \(Lastres / Asturias\)](#) ha conquistado el paladar del jurado con su original receta "Cacholetus". "Incorporé el boletus y un queso que si le doy temperatura se deshace fácil, lo cual es bueno para el cachopo. Lleva jamón ibérico, muy poco, pero con bastante grasa para tener ese sabor a montaña más redondo, muy cerca de lo tradicional. También he incorporado una guarnición fuera de lo habitual como son unos tomates cherry aliñados, de varios colores, que en el fondo no solo te dan frescura sino que te limpian la boca" explica la ganadora.

En la segunda jornada del Salón de Gourmets continuarán las actividades y *abre sus puertas* [Evolution Spirits](#), el novedoso y único espacio dedicado en exclusiva a los destilados premium, una visita obligada para cualquier visitante.

Fuente: Salón de Gourmets

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

[??El 31º Salón de Gourmets premiará la excelencia en las distintas áreas de la gastronomía y agroalimentación](#)

