

Salón de Gourmets 30 Edición



Hace unos días se celebraba en Madrid la Feria Internacional de la Alimentación y Bebidas de Calidad.

La 30 edición del Salón de Gourmets que este año contaba con una invitada muy especial: Andalucía.

Comunidad autónoma para la que la organización había reservado un espacio privilegiado en el que 21 empresas andaluzas, agrupadas en los 300 metros cuadrados del stand institucional, exponían sus interesantes ofertas gastronómicas.

Propuestas que, según las palabras del el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Ricardo Domínguez García-Baquero, subrayando la calidad y diversidad de los productos agroalimentarios y pesqueros de Andalucía, son «nuestra seña de identidad, avalada por las 64 denominaciones de calidad que amparan a nuestras producciones».

Acudieron a la cita varias asociaciones de empresarios y hasta 4 consejos reguladores amparados por Denominación de Origen protegida (D.O.P) o Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Así, entre jamones, aceites, tomates, espárragos, frutas tropicales, vinos, sales, mariscos, quesos, encurtidos, conservas, carnes, salsas, espirituosos y licores varios, todo ello de altísima calidad, no quedaba más remedio que organizarse bien para llegar a todo.

Porque además, El Salón de Gourmets 30 Edición, tenía previstas otras actividades y ofertas. Como un acertado Bussines Center, espacio en el que los expositores pudieran negociar y cerrar acuerdos con productores, vendedores y distribuidores; o el taller de los sentidos gourmets, además de numerosos

concursos, show cookings, campeonatos y coloquios varios o mesas redondas, para reflexionar sobre el origen, presente y futuro de la gastronomía. Y allí estábamos nosotras dispuestas a curiosearlo todo.

Rosalía, gerente de [Lugar del Vino](#) de Salobreña que se fue directa como un rayo a visitar bodegas, y una servidora de ustedes dispuesta a hacer el recorrido por todos los expositores de nuestra comunidad, además de por otros muchos que me resultaban interesantes.

Pero uno debe ser fiel a sus amigos y la primera visita es siempre para el super stand de [Caldos Aneto](#) que tanto nos apoya a los bloggers y que es además quien se encarga de que tengamos acceso al salón.

Su parada es espectacular; llena de luz, color, con esos bodegones de verduras frescas envolviendo las cocinas en las que preparan unos arroces tan deliciosos que muchos esperan turno para poder probar.

Para ellos las ferias y salones gourmets son el mejor lugar donde testar y dar a conocer sus últimas novedades. Volveré a verles en Barcelona, en [Alimentaria](#), y quién sabe si me anime a cocinar alguna vez con ellos.



Mas la tierra me llama y es momento de ver lo que mis paisanos se han traído hasta Madrid para conquistar nuevos paladares y mercados.

Porque Granada, además de encontrarse en el stand institucional de la Junta representada por el Consejo regulador de la I.G.P. [Espárrago de Huetor Tajar](#) y las empresas [Dominio Buenavista](#), y [Jamones Viuda de Rodríguez](#), tenía su propio espacio bajo el emblema Sabor Granada, en el que se agrupaban más de una veintena de pymes, algunas de las cuales han cosechado un gran éxito con su participación.

Granada



Como la motrileña [Chirimvita](#), de Pilar Fajardo quien no dejó de defender nuestras frutas tropicales y reclamar más implicación por parte de los restauradores de la costa a la hora de promocionar lo nuestro y cuyos productos han sido elegidos como unos de los 30 más sorprendentes de la feria, al igual que los vinos Veleta Tempranillo de Bodegas privilegio.

Por otra parte y dentro de las 21 propuestas recomendadas me encontré con el [Bloody Mary de Juan Ranas](#) y las aceitunas [Inmensa](#) , del grupo Alimentaria Poniente de Granada, capitaneado por don Jose Luis Ruiz, que han enamorado a cuantos pudimos probarlas.

Rellenas de mango, dátiles, higos o arándanos. Se trata de unas aceitunas gordal, procedentes de los olivos que la compañía tiene en el Poniente de Granada, caramelizadas y rellenas a mano, de las que muy pronto este blog hará su primer sorteo así que... atentos!!!

Tuvieron su espacio también el jamón cortado a cuchillo y envasado al vacío de [Quesada Carpio](#), el delicioso gazpacho de cerezas de [Collados](#), las bodegas [Vertijana](#), [Muñana](#), [Calvente](#) o [Fontedei](#), los vinagres O- [Med](#), las super picantes [Salsas Sierra Nevada](#), las ginebras y destilados de [Liber](#) y el aceite [Hechizo Andaluz](#) entre otras.



Y por

supuesto, Sabor Granada estuvo apoyada por [Cocineros Granadinos 4.0](#), quienes fomentan siempre la gastronomía Granadina, utilizando productos y recetas de nuestra provincia adaptadas a nuestro tiempo. Ellos no perdieron la ocasión de exhibir su calidad en un Show Cooking organizado para mostrar cuan buena puede ser nuestra gastronomía.

Los platos que prepararon nuestros chefs fueron:

- Cordero Segureño ([COVECOL](#)) relleno de Mango con [Ron Pálido Montero](#) de Motril
- Cubo de Cordero Segureño ([COSEGUR](#)) al vino tinto de Granada, puré de calabaza cortijera y quinoa.
- Marinado líquido de trucha de Huéscar sobre carpaccio de calabacino y aguacate de la Costa Tropical.

Málaga

Me voy a la vecina Málaga para darme cuenta de que andamos los granadinos en pañales y admirarme, una vez más, de la extraordinaria organización y gestión en su manera de promocionar sus tesoros gastronómicos.

sabor a málaga

PRODUCTOS
AUTÓCTONOS
DE LA PROVINCIA

Catas, masters class, charlas, cocina en vivo, para que todos y cada uno de los productos con [Sabor a Málaga](#) tuviera su momento de protagonismo.

Con [Leonor Garcia Agua](#)-Juli, apoyando a las 38 empresas malagueñas allí presentes, pude disfrutar de los productos de algunas de ellas.

Probé las [Cervezas Murex](#), aceites de [L'oley & L'ola](#), junto al premiado [Finca La Torre](#), acompañando los ibéricos de [La dehesa de los Monteros](#), al [Chivo de Canillas](#) y los [Quesos Pinsapo](#) o [la Cañada del capitán](#).

Caté los [vinos Andresito](#), [Cortijo La Fuente](#), [Viñedos La Capuchina](#), los dulces de [Bodegas Quitapenas](#) o los deliciosos y coloridos de [Bodegas Lascas de Pedernal](#).



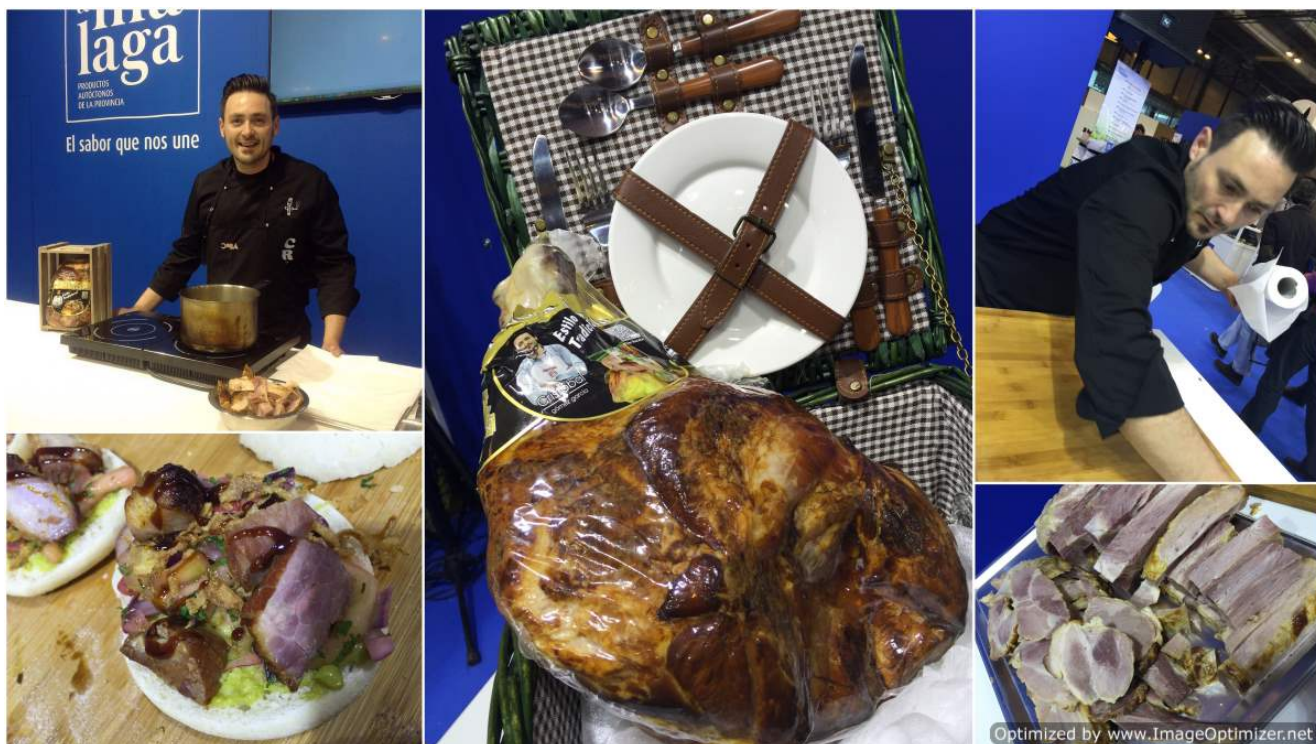
Saboreé las perlas blancas de Andalucía o «caviar blanco». Las exquisitas huevas ecológicas de caracol de [Axarcol](#), procedentes de granjas andaluzas, de color perlado, sabor suave y un ligero gusto a monte, que el Chef [Diego Gallegos](#) incluyó en un delicioso bocado, donde mezcló las especias del salchichón malagueño con pescado y remató con las huevas y unas flores secas.



Diego Gallegos en acción acompañado de Ignacio Carmona, otro gran cocinero

malagueño y el plato con las huevas de caracol.

Llegó el turno de probar las carnes y para el show cooking eligieron a mi paisano Cristóbal Gómez, que es además imagen de la empresa rondeña Icarben, para que nos enseñara a los allí presentes a preparar una deliciosa receta con molletes de centeno, elaborados por la [Panadería Piña](#) de Algotocin, rellenos de aguachile y paleta asada de la firma, que desaparecieron en un abrir y cerrar de ojos pero de los que me encargué al llegar a casa de elaborar paso a paso, para compartir la receta (que podéis ver [AQUÍ](#)) con vosotros.



Almería

Un recorrido por los representantes de Almería y descubro que en el pequeño pueblo de Chercos producen unas deliciosas mermeladas de frutas y perlas de AOVE ecológicas de altísima calidad, pero envasadas además con un packaging súper elegante y atractivo que ha sido premiado en Anuaria y la IPA Award.



Los preciosos tarros de Mermeladas y Perlas de Aceite Lorusso nos las presentó Biagio Pignatiello, responsable del sabor en la fábrica cuyos ingredientes principales a la hora de elaborar sus recetas son: Corazón y Arte.

Son las mermeladas de [Lorusso](#) de las que en breve contaré más cosas.

Jaen

En Jaén, como no podía ser de otro modo, el protagonista era el Aceite de Oliva Virgen Extra y donde destacaré a otro de los productos estrella de la feria y para mí, sin duda, uno de los descubrimientos gastronómicos del momento: Las Jaleas de AOVE en sus variedades Picual y Arbequina de la aceitera [Orobailén](#).



foto de <http://www.demoslavueltaaldia.com/>

Saludé también al amigo Juan Molina de [Cortijo Spiritu Santo](#), otro grande dentro de los aceites españoles.



Aceites Maravillosos

Pero había muchos más, incluso de fuera de España, que lógicamente compiten con la imagen porque en cuestión de calidad, y no es por desmerecer, como los aceites españolesninguno ☐



Quesos Impresionantes



Optimized by www.ImageOptimizer.net



Carnes

Numerosas industrias cárnicas, entre las que se encontraba [Jafisa](#), exhibían y daban a probar sus productos para suerte de los muchos visitantes amantes de la carne.





Pescados y Mariscos



Y Vinos

Muuuuuuchos vinos!!!!





Café

También hubo un hueco para el café y sus máquinas cafeteras; como las de [Victoria Arduino](#) que, con un diseño de corte automovilístico digno de ferrari o maserati, se convirtieron en una de las paradas con mayor atractivo de la feria. Distribuidas en España por [Tecnimel](#), elaboran los mejores cafés del mundo (de la premiada marca Café de Origen) y son las que se utilizan en los campeonatos mundiales de baristas o en eventos como el próximo GRAVITOUR en el que contarán con la presencia de algunos de renombre internacional.



[Victoria Arduino Catálogo](#)

Condimentos y Frutos secos

Donde la reina indiscutible sigue siendo [Sosa](#)



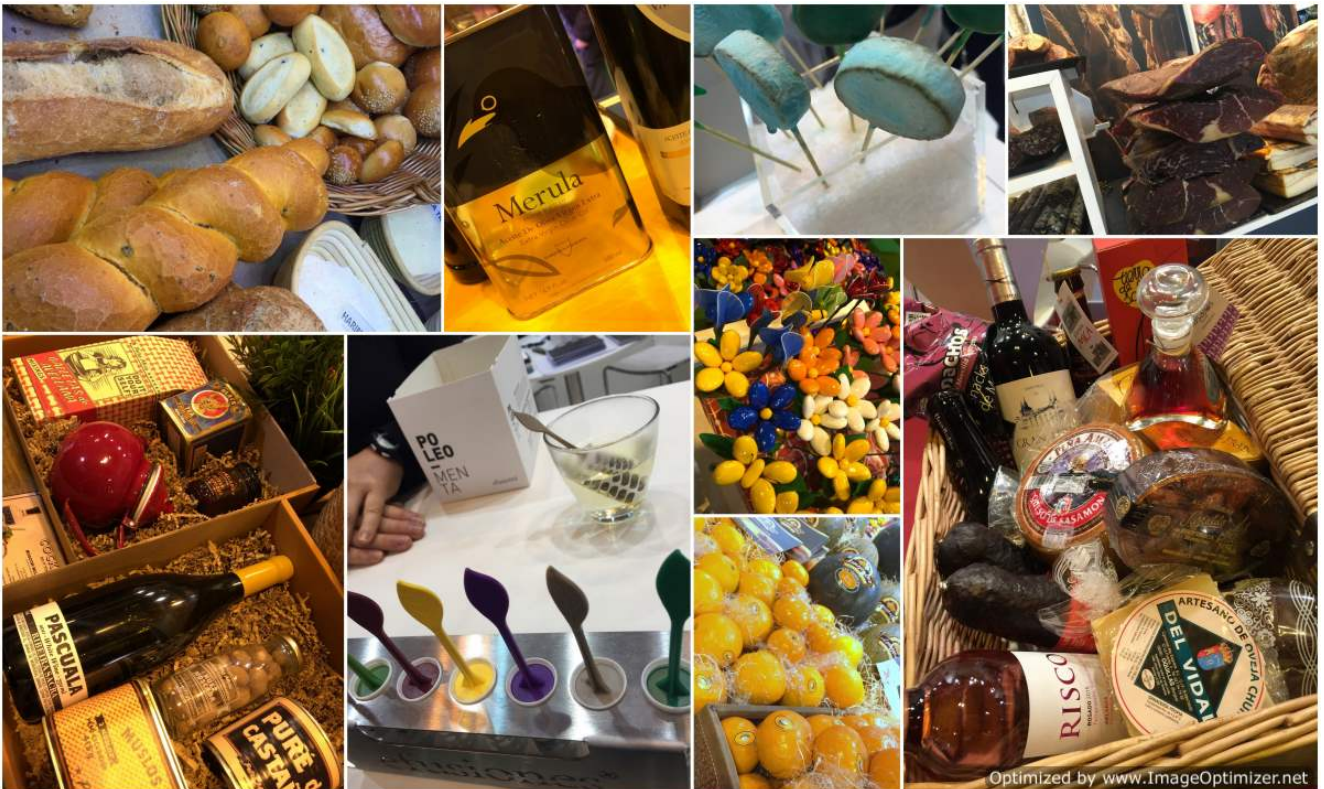
Menaje

También vi las últimas tendencias en menaje.



Optimized by www.ImageOptimizer.net

Y miles de productos de la mejor calidad.



Optimized by www.ImageOptimizer.net

Food Trucks Área

Y para calmar el apetito...un área completa ocupada por Food Truck con una variada oferta de sabores.



Foto de Gourmets.net

En la que me decidí por una de comida Thai (porque era donde menos cola había!!! jajajajajaaj) y que no estuvo nada mal.



Los Premios 40 Aniversario de la Revista Club de Gourmets

Aquí el premio gordo me lo llevé yo, que tuve la oportunidad de escuchar los testimonios y anécdotas que durante 40 años han experimentado los mejores chefs de España dentro de su profesión y compartir la velada con ellos entre risas, copas de cava y fotos para el recuerdo.





También pude saludar personalmente a algunos amigos hechos gracias a esta afición mía, como Juanma Muñoz que acaba de abrir en Madrid [Mitte Restaurante](#), al que le deseo mucha suerte y espero visitar pronto.



O a Don Fernando Rueda que presentaba su fantástico libro sobre el Aguacate, promocionado la empresa de frutas tropicales de la costa andaluza [TROPS](#).



Y para terminar mi paso por la feria; un encuentro muy especial con Miguel Ángel Almodovar a quien tenía muchas ganas de conocer y agradecer en persona la oportunidad que me dio de participar en su último libro [Cocina Simbiótica](#),

colaboración de la que me siento muy, muy orgullosa.

Él participaba en el debate sobre la Historia de la Gastronomía en el siglo XX frente a un show cooking inspirado en el mismo y organizado por la librería y escuela de cocina [A Punto](#).

Un momento entrañable que concluyó al abrigo de un vino de fresas malagueño que puso el broche de oro a dos días intensos e inolvidables.



Tras el Show Cooking-Coloquio, foto con dos de los protagonistas: Miguel Ángel Almodovar y María Jesús Gil de Antuñano, Miembro de la Real Academia de Gastronomía, Premiada escritora gastronómica, editora de recetas en publicaciones de tirada nacional y maestra de cocina.

Y esto es todo amigos ☐ Hubo mucho más pero hubieran hecho falta mil horas y el don de la ubicuidad para llegar a todo.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes

