

Gourmets

OLORES, SABORES Y TEXTURAS DEL 2013

SIBARITAS SABOREAN EL ÉXITO DE UNA CARTA BIEN HECHA



Los pasillos de los tres pabellones que ocupó el salón estuvieron atestados de visitantes desde primera hora



Degustar, ver y dejarse sorprender por las cerca de 1.000 novedades presentadas en el certamen, entre los 30.000 productos expuestos en su carta, no ha sido tarea fácil, pero sí satisfactoria. Por los tres pabellones habilitados por Feria Madrid para acoger al evento gastronómico del año, pasaron un total 78.314 visitantes profesionales, un 5,5% más que en la edición de 2012, que no dejaron escapar la infinidad de aromas, sabores y texturas expuestas en los más de 19.460 m² de pasillos de la muestra (+ 6% respecto al año anterior). El salón delicatessen por excelencia fue el re-

flejo, una vez más, de que la despensa española es cada vez más valorada en la esfera internacional –del total de visitantes, 6.720 procedían de 49 países– y no se merma por cifras negativas que haya: 1.188 expositores, un 12,5% más que la anterior cita, son ejemplo de ello. Un balance más que satisfactorio para el Salón de Gourmets, cuyo poder de convocatoria permitió a productores y distribuidores ver pasillos abarrotados de visitantes durante sus cuatro largas jornadas de duración, donde hubo hueco para infinidad de catas, exhibiciones, talleres culinarios, degustaciones y otros divertimentos gastronómicos.

Más de 30.000 productos formaron el completo menú del XXVII Salón Gourmets, un evento en el que nuevamente los fabricantes de productos de alta gama hicieron gala de su calidad e imaginación para deleitar el paladar.

Una de las novedades destacadas de esta edición ha sido el I Campeonato de España de Tapas para Gourmets, Gourmetapa, un homenaje a la alta cocina en miniatura, un modelo gastronómico que abanderó a la cocina española fuera de nuestras fronteras. Norge, Consejo de Productos del Mar de Noruega, junto con Estrella Galicia –cerveza oficial del salón–, patrocinaron esta prueba de la que resultó ganador Javier Brichette, de Le Pain Quotidien (Madrid), siendo el accésit para Manuel Astorga, de La Perla de Castilla (Valladolid).

Organizado por la Federación Madrileña de Detallistas de Carne, Fedecarne, también se inauguró el Concurso de Carniceros y Charcuteros, cuyo objetivo fue valorar el oficio y transmitir el alto nivel de cualificación y formación de estos profesionales.

Grandes protagonistas de la feria volvieron a ser el Túnel del Vino, que celebraba su décimo octava edición, y el Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura, ya con veinte años a sus espaldas. Por el boulevard del vino pasaron alrededor de 16.000 personas (un 60% más que en la pasada edición) para conocer de primera mano los 267 monovarietales que se mostraban; mientras que la maestría del corte jamonero de los seis cortadores seleccionados por el Consejo Regulador Dehesa de Extremadura para participar en la competición tuvo una gran repercusión entre el público, que atestó el espacio el día de la prueba. El primer premio, dotado con 3.000 euros, esta vez recayó en Óscar Álvarez Alfonso, del restaurante 5 Jotas, Madrid.

Otro de los eventos con más fieles seguidores fue el Campeonato de España de Cocineros y Reposteros Gour-



Cada vez se cuida más la presentación. A la derecha, combinados presentados al III Concurso Nacional de Cócteles Panizo. Abajo, bocado de salmón del I Campeonato de Tapas



mets, co-patrocinado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España y que este año celebraba su décimo cuarta edición. En el concurso, que se celebra en periodo bienal en el ámbito de la feria, se impuso como mejor cocinero Fran Vicente Hernández, y su ayudante, Pablo Alberto Moya, representando a Andalucía; mientras que el premio a mejor repostero recayó en Juan Pablo Retes y su ayudante José María Retes, de Navarra. Aragón, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, Madrid y Navarra completaron el número de comunidades autónomas representadas en esta competición.

El VI Campeonato de España de Abridores de Ostras y el IV Concurso Nacional de Cócteles de Orujo, organizado por la firma zamorana Panizo, completaron la parte más competitiva del encuentro.



LO GOURMET CRECE

Con una facturación de 1.850 millones en 2012, el sector gourmet tiene un papel más que protagonista en la gastronomía española. Las delicatessen nacionales siguen engordando sus cuentas y se espera que a finales de 2013 su volumen de negocio alcance los 2.100 millones de euros, un 12% más. Según la Asociación Española del Lujo, este es uno de los sectores más representativos de la esfera elitista y uno de los principales reclamos del turismo internacional. Precisamente para potenciar su crecimiento, esta agrupación ha creado la marca "Luxury Spain Gourmet", presentada a finales de mayo junto con la exposición de fotografía Recetario Luxury Spain Gourmet, de los chefs Estrella Michelin.



El sector está más fuerte que nunca: la mayor parte de los productos agropecuarios de nuestro país estuvieron presentes en la feria

Talleres y show cooking aparte, el salón destaca internacionalmente por ser una gran plataforma expositiva, donde los intercambios comerciales y el descubrimiento de nuevos productos y tendencias es el objetivo predominante. Y el resultado no ha podido ser mejor: según el balance de los organizadores, se establecieron alrededor de 1.100 citas con posibles compradores extranjeros, 62 en total, procedentes de Alemania, Australia, Canadá, China, Dinamarca, Francia, Holanda, Japón, Lituania, México, Nueva Zelanda, Panamá, Polonia, Rusia, Singapur y Suecia, todos ellos con el compromiso de realizar un mínimo de 20 entrevistas cada uno.

En esta vigésimo séptima edición, en la que participaron productores (87,1%), distribuidores (16,4%) e importadores (9,2%), destacó la representación de la Comunidad de Castilla y León, con

166 expositores, seguida de Andalucía (122), Madrid (87), Galicia (56), Comunidad Valenciana (43), Asturias y Cataluña (40), Extremadura y el País Vasco (39), Navarra (33), Castilla-La Mancha (31) y Aragón (27). También acudieron La Rioja (9), Canarias (7), Cantabria (5) y Baleares (2). Por la parte internacional, se pudieron conocer los productos traídos de Argentina, Bulgaria, EE UU, Finlandia, Francia, Hungría, Indonesia, Italia, Noruega, Países Bajos, Portugal, Reino Unido y Suiza.

Como particulares o agrupados en torno a espacios monográficos, se presentó gran parte de los productos agropecuarios de calidad que se producen en nuestro país. De entre la amplia oferta de vinos, aceites, conservas, dulces, jamones y resto de alimentos que conforman la alacena española, hasta un millar de productos nuevos —comer-

cializados a partir de marzo de 2012—, fueron protagonistas de las vitrinas del deleite. IV y V gama, preparados especiales, combinaciones novedosas como vinagres con sabor a chocolate o pastelitos con aspecto de sushi, envases reciclables, utilillaje que facilita la labor de los profesionales..., todos ellos destacables por su exquisita presentación y versatilidad. Entre los reconocidos por los organizadores del evento se encuentran las flores comestibles cristalizadas con azafrán ecológico, comercializadas por La Carrasca, Azafrán de Teruel, el aceite de oliva virgen extra Verde Esmeralda, de la empresa Verde Esmeralda de Úbeda, Jaén; y las escamas de sal con algas, de Porto Muiños, Cerceda, La Coruña.

En las siguientes páginas el lector encontrará la selección de INFOHORECA, con algunos de los productos más novedosos del evento gourmet del año. **H**

CON MUCHO GUSTO

Hamburguesas de ternera y foie, dados de caviar pretensado, licor de tarta de almendras, crema balsámica de vino blanco ¡o de chocolate!... Son solo algunas de las múltiples delicatessen que se han podido ver y degustar en el salón.



Steak tartar de ternera

El *Steak Tartar de Carne* de La Finca es un producto innovador pensado para que los pequeños restaurantes puedan tener un plato que jamás habían pensado hasta ahora. Se presenta en dos tipos de formato: para tienda delicatessen, con una presentación muy cuidada, y

para hostelería. La carne está seleccionada entre los mejores cortes de ternera La Finca, partida a cuchillo, sin nervios y sin grasa y, sobre todo, muy tierna. Viene acompañado de 25 gr de salsa estudiada para los 175 gr de carne (aceite de oliva virgen, cebolla, mostaza, vinagre, sal mayonesa, ketchup, salsa barbacoa y tabasco) con lo que solo hay que mezclar y servir.

www.carnedelafinca.comm

Mangos y manzanas caramelizados

Los caramelizados La Chinata son ideales para acompañar todo tipo de carnes, especialmente rojas, solomillo de cerdo y foie, así como para aderezar ensaladas, facilitando la labor del chef. Los *dados de mango caramelizados* están elaborados a partir de mangos troceados en dados, cocidos con azúcar y caramelo líquido mediante procesos artesanos. Las *manzanas laminadas caramelizadas* son golden de primera calidad, peladas y finamente laminadas.

www.lachinata.es



Hamburguesas de ternera y foie

Koama sintetiza ese esfuerzo continuo que deriva de un complejo proceso de selección y elaboración de productos naturales de primera calidad. Prueba de ello son sus *hamburguesas de ternera y foie*, elaboradas con carne de primera calidad, pimienta blanca y foie. Para la regeneración del plato solo hace falta descongelar previamente durante 8 a 10 h en el frigorífico, manipularla manualmente para obtener el grosor deseado, y marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada. Las *hamburguesas*



de cerdo ibérico al Pedro Ximénez están compuestas por carne de alta calidad, pasas, orejones de albaricoque, sal, pimienta blanca y Pedro Ximénez. Se presentan en un formato de 2 unidades

por bolsa y un peso de 125 gr por unidad, sin la forma original de una hamburguesa, simplemente boleadas para permitir una manipulación de diferentes grosores y ofrecer así un producto gourmet al gusto de cada consumidor.

www.koama.es



Caviar puro deshidratado y dados de caviar prensado

Caviar de Riofrío ha presentado en el salón Gourmet dos auténticas delicatessen: el *caviar puro deshidratado*, ideal para dar un toque especial a cualquier elaboración y disfrutar de la pureza del caviar de Riofrío en forma de sal; y los *dados de caviar prensado*, presentados en cubos de 1 gr,

ideales para hostelería y restauración. Sin lugar a dudas, dos auténticas delicias.

www.caviarderiofrio.com

Innovadoras cremas balsámicas

A la frambuesa, a la manzana, de chocolate, de Módena, de vino blanco y al Pedro Ximénez... en un práctico envase de 200 ml. Cada una de estas delicadas cremas de vinagre ofrece la consistencia cremosa del producto y la mezcla de sabores propia. El cóctel perfecto para los platos más sencillos, sanos y vanguardistas.

www.sibari.org



Mejillones gallegos en escabeche

Conservas de Cambados selecciona los sabrosos mejillones de la Ría de Arousa para ofrecer la mejor materia prima en la elaboración de sus conservas, aunando un tamaño óptimo con excelente calidad y distinción. En su proceso de elaboración se fríen en aceite para proporcionar una textura firme y consistente para después ser empacados cuidadosamente a mano uno a uno y acompañados de un escabeche de sabor intenso y equilibrado, elaborado con ingredientes totalmente naturales. Se presentan en lata ovalada 120 gr y redonda de 120 ó de 280 gr.

www.conservasdecambados.com

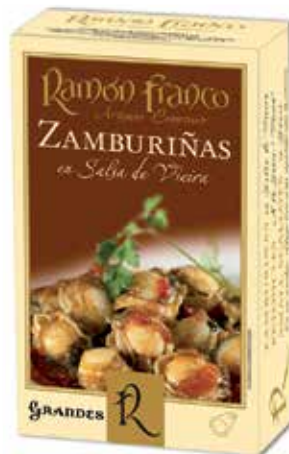
Zamburiñas en salsa de vieiras

Las *Zamburiñas en Salsa de Vieira* son producto típico de Galicia para los paladares más exigentes.

En Ramón Franco las cocinan a la manera más tradicional, en salsa de vieira: fuego lento, ingredientes seleccionados y tiempo de reposo, acercando un poco de Galicia a la mesa. Todo ello se remata con una presentación muy cuidada y se ofrecen en dos formatos diferentes, de 6/8 y de 7/10 piezas.

Sus ingredientes, manipulados a mano, son 100% naturales, ya que solamente incorpora en sus envases zamburiñas, aceite de oliva, cebolla, tomate, pimiento, vino, especias y sal, todo ello de primerísima calidad. Este producto se presenta en formato lata OLI20, con un peso neto de 115 gr, siendo su peso escurrido de 65 gr.

www.ramonfranco.com





Pavo de Acción de Gracias en 8/10 raciones

La firma palentina Cascajares y el reconocido cocinero español José Andrés han unido sus esfuerzos para llevar a cabo el ambicioso proyecto de comercializar un *Pavo de Acción de Gracias* para el mercado americano. Su sencilla preparación –tan solo media hora de horno– le convierte en una solución ideal para ofrecer a un grupo de 8-10 comensales. En el pack se incluye el pavo ya pre-asado y las seis guarniciones típicas del día de Acción de Gracias: puré de castañas, puré de patata, compota de manzana, el relleno típico o stuffing, la salsa de arándanos y el jugo del asado o gravy.

<http://pavocascajales.com>

Aceite de Oliva Virgen monodosis

Tarrinas monodosis de Aceite de Oliva Virgen Extra de la más alta calidad, presentadas en prácticos y elegantes expositores. Un nuevo sistema que ofrece múltiples ventajas al ramo de la hostelería, a la vez que se ofrece mayor calidad al cliente, ya que se puede controlar de modo más eficaz el aceite que se consume. La tarrina monodosis permite dar un servicio más rápido, más limpio y más económico.

www.aceitesmunoz.com



Sal rosa del Himalaya

Verdú Cantó Saffron Spain, empresa con más de cien años de tradición en el envasado y comercialización de azafrán y especias, ha incorporado a su línea *Toque Especial*, la *sal rosa del Himalaya en molinillo*. Mundialmente reconocida por su color y por su alto contenido mineral, este práctico envase permite su uso a todas horas, sustituyendo a la sal común.

www.saffron-spain.com

Jamón Ibérico de Bellota loncheado a mano envasado al vacío

Jamón procedente de cerdo ibérico criado en las extensas dehesas del Valle de los Pedroches, y alimentado en sus últimos meses a base exclusivamente de bellota (9-10 kg diarios) y hierba.

Se trata de un jamón loncheado a mano por sus cortadores, alternando las tres partes fundamentales del jamón: maza, babilla y punta. Las lonchas se disponen en una sola capa, solapándose ligeramente entre ellas y creando una textura homogénea.

www.belloterra.es





Licor de tarta de almendras

La compañía orensana Destilerías Xestal –reconocido fabricante de aguardiente de hierbas, licor de café, aguardiente de orujo y vino tostado– incorpora una nueva referencia: *Licor Tarta de Almendras*. Se trata de una deliciosa crema elaborada siguiendo el mismo procedimiento de fabricación que se utiliza con su exquisita crema de licor. Entre sus caracterizas principales, sobresale su gran cremosidad, textura densa, untuosa y sedosa, acompañada por un aroma y sabor muy similar a la famosa Tarta de Santiago, elaborada a base de almendras pulverizadas junto con un toque aromático de canela y limón que la hacen verdaderamente especial.

www.desxestal.com

Carpaccio de pescado al natural

Más de cuarenta años en el sector han hecho de Ahumados Sabal una de las empresas punteras del ramo. En esta línea, acaba de introducir en el mercado sus *Carpaccio's de Pescado al Natural*, la manera más cómoda de disfrutar de los manjares del mar de una forma rápida y sencilla. Se trata de un producto 100% natural, con una pizca de sal (exceptuando el carpaccio de pulpo, el cual es cocido). Se comercializa en congelado en un formato de 500 gr y tienen una muy sencilla utilización, dado que solo se ha de cortar y aliñar al gusto.

www.ahumados-sabal.es



Blanco semidulce vendimia tardía reserva 2008

Bodegas Riojanas lanza Viña Albina Vendimia Tardía, un blanco semidulce reserva 2008. Destaca por su elegancia y finura. De color amarillo paja con tonos dorados y aroma muy personal, su secreto está en el equilibrio entre su contenido natural de azúcar y la acidez, lo que le confiere carácter y encanto, discreta dulzura con auténtica fragancia. Elaborado con una larga crianza de 16 meses en barrica de roble americano, envejece muy bien en botella durante años, perfeccionando ese buen ensamblaje entre la acidez y el dulzor de la fruta madura. Este caldo semidulce ha sido elaborado con los varietales viura (90%) y malvasía (10%), procedentes de una selección de los pagos más idóneos, con cepas viejas, del término de Cenicero (La Rioja).

www.bodegasriojanas.com

Picos artesanos

Los *Picos Don Pelayo* se presentan en cajas de 100 unidades. Tanto la caja como los flow-packs de su interior se han elaborado con materiales de máxima calidad y resistencia, caracterizándose por un cuidado y atractivo diseño, que hacen realzar la simpleza de este producto. Se trata de un producto de gran rotación y está elaborado con ingredientes de máxima calidad (harina de trigo, agua, levadura, sal y aceite de oliva Virgen Extra).

www.reganadonpelayo.es

