

SALÓN GOURMETS

LOS MEJORES AOVE DEL MUNDO:

YA HAY GANADORES DEL 2º CONCURSO MUNDIAL AOVE SALÓN GOURMETS

Durante la cuarta y última jornada de la 36ª edición de Salón Gourmets, se ha procedido a la entrega de premios del 2º Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets en sus siete categorías: cinco premios a la Calidad (Frutado verde intenso, Frutado verde medio, Frutado maduro, Ecológico y DOP e IGP), premio al Alto contenido en polifenoles y premio Packaging e Innovación

Este certamen actúa como impulsor y testigo de excepción del auge del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) y tiene como objetivo buscar aquellos aceites del mundo más sobresalientes de la campaña 2022/2023



Madrid, 20 de abril de 2023.- La cuarta jornada de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva del mundo, ha acogido la **entrega de los premios del 2º Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets**. Este certamen pretende dar a conocer y poner en valor los aceites de oliva virgen extra (AOVE) más sobresalientes de la campaña 2022/2023, apoyando a productores de distintos rincones del mundo en su carrera hacia la excelencia en un sector que innova y se profesionaliza constantemente.

Tras la selección previa hecha por un panel de cata oficial, el jurado, formado por profesionales internacionales del sector, ha hecho entrega de **siete premios teniendo en cuenta la tipología, las características organolépticas y el diseño de los aceites concursantes**.

SALÓN GOURMETS

Los premios del 2º **Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets** han recaído en los siguientes AOVE:

Premio a la Calidad AOVE Salón Gourmets – Categoría Frutado verde intenso

Primer premio: Oro Bailén Hojiblanca.

Segundo premio: Valdenvero Hojiblanca.

Tercer Premio: O-Med Picual.

Premio a la Calidad AOVE Salón Gourmets – Categoría Frutado verde medio

Primer premio: Finca Badenes Picual.

Segundo premio: 555 Hojiblanca.

Tercer Premio: Makro Premium Hojiblanca.

Premio a la Calidad AOVE Salón Gourmets – Categoría Frutado maduro

Primer premio: Palacio de los Olivos Arbequina.

Segundo premio: Priordei Royal 1789.

Tercer Premio: Dehesa del Castillo.

Premio a la Calidad AOVE Ecológico Salón Gourmets

Primer premio: Makro Premium Picual Bio.

Segundo premio: Oro del Desierto Coupage.

Tercer Premio: Oro Bailén Picual Bio.

Premio a la Calidad AOVE DOP e IGP Salón Gourmets

Primer premio: Palacio de los Olivos Picual.

Segundo premio: Cladium Hojiblanca.

Tercer Premio: Monteoliva Oro Hojiblanca.

Premio Alto contenido en polifenoles AOVE Salón Gourmets

Primer premio: Pago Francisco Gómez Grosal.

Segundo premio: Pago Francisco Gómez Cornicabra.

Tercer Premio: Phenomenal.

Premio Packaging e Innovación AOVE Salón Gourmets

Primer premio: Verde Divino Ecológico Picual.

Segundo premio: Francisco Gómez Serrata.

Tercer premio: Sol del Silencio.

El jurado de la final organoléptica ha estado compuesto por:

SALÓN GOURMETS

- Elena Díaz Mejías, jefa del Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- María del Mar García González, jefa del Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Laboratorio Central de Aduanas.
- M^a Ángeles Pérez Jiménez, jefa de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid.
- Bienvenido Callao Navales, jefe de Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen de Aragón.
- Chelo Dolado Bonilla, jefa de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Foral de Navarra.
- Wenceslao Moreda Martino, jefe de Panel del Consejo Oleícola Internacional, miembro del comité de expertos COI e investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).
- Tomiko Tanaka, experta catadora internacional.
- Plácido Pascual Morales, jefe de Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.
- Juan Baseda Torruella, secretario de la DO Bajo Aragón y catador experto.
- Ignacio García Lombardero, miembro del Panel de Cata del CICC.
- Paqui García González, secretaria general de la DOP Priego de Córdoba y experta catadora internacional.
- José Manuel Bajo Prados, secretario general del CRDO Baena y experto catador internacional.
- Enrique García-Tenorio, director CRDO Montes de Toledo y experto catador internacional.
- José Antonio Carrasco Martínez, responsable de Calidad de la DOP Sierra del Segura y experto catador.
- Juan Morales Navas, miembro del Panel de Cata de la DOP Baena y experto catador internacional.
- M^a Ángeles Calvo Fandos, jefa de Panel de Cata de Aceites de Oliva Vírgenes de Cataluña.
- Fernando Martínez Román, jefe de Panel de Cata del Laboratorio de análisis sensorial del Instituto de la Grasa (CSIC-Sevilla).
- Alfonso J. Fernández, experto catador internacional.

El jurado del Premio Packaging e Innovación ha estado integrado por:

- Ágatha Ruiz de la Prada, diseñadora de moda.
- Borja Hernández, director de Arte Grupo Gourmets.
- Jacobo Gavira, diseñador creativo.
- Andrea Tumbarello, chef del restaurante Don Giovanni.
- Pedro Larumbe, chef del Grupo Larumbe.

LA CITA GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA DEL MUNDO

Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más relevante del momento, termina hoy jueves con datos de récord. En esta edición, la 36ª, **ha contado con cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8), dos más que en anteriores convocatorias, con más de 2.000 expositores y unos 55.000 productos.** También ha regresado a Ifema Madrid el intensísimo programa de actividades de SG, más de 1.200. Entre ellas, han destacado los concursos: certámenes debutantes, como Máster Pinchos Gourmets #productoriojano o GourmeTapa by Fuentes, y citas tan clásicas como el Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor o el Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

SALÓN GOURMETS

Dentro de sus más de 70.000 m², continúan los espacios que, edición tras edición, acaparan todas las miradas y visitas. Es el caso de **Innovation Area y Organic Exhibition Area**, que reunirán 1.500 bebidas y alimentos de máxima calidad. De entre ellos, un jurado profesional elegirá a los tres mejores en cuatro categorías —Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico— en los Premios Salón Gourmets, un reconocimiento ya muy asentado. Otros, como el Túnel del Queso, el Túnel del Vino o los diferentes escenarios continúan con una frenética actividad en el ecuador de un SG en el que el País de Honor ha sido Brasil y la Comunidad de Madrid ejerció como Comunidad Invitada. Nespresso Professional, Cabreiroá y Estrella Galicia volvieron a ser, respectivamente, el Café, el Agua y la Cerveza Oficiales de esta cita con lo mejor de la gastronomía.

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets, con los expositores o necesitas más información, contacta con:

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

Elvira Lalana / 619 553 116 / elviralanana@accionycomunicacion.com

José Fernández / 699 687 043 / josefernandez@accionycomunicacion.com

Heliana Suárez / 630 859 250 / helianasuarez@accionycomunicacion.com

Jessica Moreno / 627 04 33 30 / jessicamoreno@accionycomunicacion.com

María José Arévalo / 679 67 29 57 / mariajosearevalo@accionycomunicacion.com

Juan Fernández del Álamo / 669 72 65 13 / juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com

Víctor Martín / 630 859 250 / victormartin@accionycomunicacion.com

