

## NOTA DE PRENSA

# **La II Feria Gourmet Dgusta arranca mañana para mostrar a los profesionales de la hostelería las novedades de 27 marcas de alta gama**

- *El alcalde de Valladolid y el director general de Extealde inauguran esta cita a las 16.00 horas en el Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia*
- *El presidente de la Diputación, el director general de Turismo de la Junta, la presidenta provincial de la Asociación de Empresarios de la Hostelería, el presidente del C.R.D.O. de Ribera de Duero, la presidenta de la C.R.D.O. Rueda y gerente de Bodegas de Alberto, el presidente de D.O. Toro y el de la D.O. Cigales recorrerán los expositores tras la inauguración*

**VALLADOLID, 4 DE FEBRERO DE 2018.** La segunda edición de la Feria Gourmet Dgusta vuelve al Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia para mostrar las nuevas tendencias y novedades de 27 marcas de alta gama. El alcalde de Valladolid, Óscar Puente, y el director general de Extealde, Francisco Herrera, inaugurarán esta cita mañana a las 16.00 horas. Después, recorrerán la feria acompañados de otras autoridades, como el presidente de la Diputación de Valladolid, Jesús Julio Carnero; el director general de Turismo de la Junta, Javier Ramírez Utrilla; la presidenta de la Asociación de Empresarios de la Hostelería, María José Hernández; el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen (C.R.D.O) de Ribera de Duero, Enrique Pascual; la presidenta de la C.R.D.O. de Rueda y gerente de Bodegas de Alberto, Carmen San Martín; el presidente de la D.O. Cigales, Julio Vallés; el presidente de la D.O. Toro, Felipe Nalda; y la directora de la empresa Why Not Events, Estefanía Luyk.

Durante los próximos dos días la ciudad acogerá las nuevas tendencias gourmet, con una clara apuesta por la materia prima de alta gama y la vuelta a la elaboración artesanal, junto con los últimos avances tecnológicos. El objetivo es consolidar a la ciudad como referente de una hostelería que apuesta por la calidad y la profesionalización del sector y acercar al público este tipo de producto. Para ello, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Valladolid y de la Asociación Provincial de Empresarios de la Hostelería.

### **BRAND AMBASSADOR, ASESORES CULINARIOS Y ENÓLOGOS.**

Las catas arrancarán mañana a las 17.30 horas con Bodegas Los Astrales, con Astrales 2015, Astrales Christina 2014 y Astrales Godello 2011 de la mano de Jesús Burgos, director comercial de la bodega. Tras él estará Hida Alimentación, con los diferentes usos de su pisto de verduras casero y tomate y cebolla caramelizados, gracias a Pablo Jiménez, director comercial, y Mario Prieto, delegado comercial. A las 19.30 el consejero delegado de Estancia Piedra, Gonzalo Sanz Martín, realizará otra cata con Piedra Verdejo 2017, Roble 2016, Crianza 2015 y Lagarona Reserva 2010.

El martes comenzarán a las 11.00 los cafés arábicas y arábicas con robusta de Blackzi y Antonio Cordaro, brand ambassador de la marca. Le seguirá Carlos Fuentes, asesor culinario de Choví Food Service, que presentará su bizcocho de allioli con dulce de boniato y morcilla de Burgos. A las 13.00 horas Ignacio Morán, gerente de la zona centro de Bodegas Barbadillo hará una cata con Beta Sur Brut Nature, Blanco de Blancos, Manzanilla Solear, Amontillado Príncipe, Oloroso Cuco y Eva Cream.

La mañana la cerrará Grupo Bodegas Palacio 1894, con su Caserío de Dueñas Verdejo Superior y La Poda Sauvignon Blanc, ambos de la D.O. Rueda; La Poda Tempranillo y El Secreto, de la D.O. Ribera del Duero, y La Poda Tinto de Toro, de la D.O. Toro. A las 17.00 horas Vanessa García, export manager de Bodegas de Alberto mostrará su De Alberto Ecológico, De Alberto Fermentado en Barrica y Finca Valdemoya Rosado. Más tarde Raúl Manchado Gil, director gerente de Iberian Cool (Cárnicas Zaratán) expondrá sus diferentes productos cárnicos.

Por su parte, Pinna Fidelis celebrará una cata de Roble 2016, Crianza 2015, Vendimia Seleccionada 2011 y Rosado 2017, con su director técnico, Rafael Rubio de la Iglesia. La jornada se cerrará con Ismael Gómez de Pablo, gerente y copropietario de la cerveza Milana, que enseñará su Pucela, Bonita, Carolina del Sour y Glück.

### **EMPRESAS PARTICIPANTES.**

Durante la feria el Mirador de Cristal acogerá hasta el martes a 27 empresas con productos gourmet para la hostelería. En concreto habrá diez bodegas: Los Astrales, Barbadillo, Estancia Piedra, Hijos de Alberto, Lolea, Bodegas y Pagos Matarredonda, Grupo Bodegas Palacio 1894, Portia, Salvueros y Ramón Bilbao. Junto a ellas estarán empresas dedicadas a la alimentación: Alma Real, Areoso Gourmet, Arroz Brazal, Bacalaos Alejandra, Benis Gourmet, Choví Food Service, Salazones Herpac, Hida Alimentación, Iberian Cool (Cárnicas Zaratán), Oligueva y Grupo TGT. En cuanto a la vajilla estarán Giona Premium Glass, Lehmann Glass y Eurovajilla, y de productos industriales Jota Industrial. La feria se completa con la marca de café Blackzi y la cerveza Milana.

**Lugar:** Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia de Valladolid

**Fecha:** 5 y 6 de febrero de 2018

**Horario:** 5 de febrero de 16.00 horas a 21.00 horas y 6 de febrero de 12.00 horas a 21.00 horas

**Inauguración:** El 5 de febrero a las 16.00 horas. A cargo del alcalde de Valladolid, Óscar Puente, y del director general de Extealde, Francisco Herrera

**Tras la inauguración recorrerán la feria:** El alcalde de Valladolid, Óscar Puente, el director general de Extealde, Francisco Herrera, el presidente de la Diputación de Valladolid, Jesús Julio Carnero; el director general de Turismo de la Junta, Javier Ramírez Utrilla; la presidenta de la Asociación de Empresarios de la Hostelería, María José Hernández; el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen (C.R.D.O) de Ribera de Duero, Enrique Pascual; la presidenta de la C.R.D.O. de Rueda y gerente de Bodegas de Alberto, Carmen San Martín; el presidente de la D.O. Cigales, Julio Vallés; el presidente de la D.O. Toro, Felipe Nalda; y la directora de la empresa Why Not Events, Estefanía Luyk

**Acreditaciones prensa:** <http://www.whynotevents.es/inscripciones>

**Más información:** Sandra Estévez (659554994)

Tania Ruiz (635413044) [21doce@21doce.es](mailto:21doce@21doce.es)

ORGANIZA:

PARTICIPAN:



COLABORAN:

