

NOTA DE PRENSA

La hostelería de Valladolid se cita en la II Feria Gourmet Dgusta para conocer las últimas novedades de los productos de alta gama

- *El alcalde de Valladolid ha destacado la apuesta de esta cita por introducir nuevas tendencias en la hostelería vallisoletana · El evento continúa mañana en el Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia de 12.00 a 21.00 horas*

VALLADOLID, 5 DE FEBRERO DE 2018. Valladolid acoge las últimas tendencias hosteleras en la segunda edición de la Feria Gourmet Dgusta, que reúne a 27 marcas de alta gama en el Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia hasta mañana a las 21.00 horas. El alcalde de Valladolid, Óscar Puente, ha sido el encargado de inaugurar esta cita, junto con el director general de Extealde, Francisco Herrera, responsable de su organización. Durante el discurso, Herrera ha destacado el objetivo con el que se ha puesto en marcha esta feria, que a partir de ahora será bianual. “Siempre hemos querido apostar por la innovación del sector, por eso nos gusta presentaros las novedades del mercado”.

Precisamente, el alcalde de Valladolid también ha destacado la innovación de los productos que congrega este evento, “dedicado exclusivamente a los profesionales, y que el año pasado ya tuvo gran aceptación, con más de 1.000 visitas”. Asimismo, ha subrayado la labor de Extealde, que en breve cumplirá 19 años “trabajando para que la hostelería de Valladolid esté siempre a la vanguardia e incorpore la máxima calidad, como se demuestra en esta iniciativa”.

RECORRIDO POR LA FERIA DE AUTORIDADES.

En la inauguración también han estado 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 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, la directora del Museo de la Ciencia, Inés Rodríguez, la directora de la empresa Why Not Events, Estefanía Luyk y la directora adjunta de Extealde, Tamara Herrera García, que han recorrido la feria.

COCINA EN DIRECTO Y PRIMERAS CATAS.

Este año, diferentes marcas alimentarias han apostado por cocinar sus productos en su propio expositor, con el objetivo de mostrar al hostelero en directo las ventajas que ofrecen sus marcas para la hostelería. Además, el Mirador de Cristal cuenta con una pantalla en la que se van anunciado las diferentes catas que habrá durante estos dos días.

La primera ha arrancado a las 17.30 horas con Bodegas Los Astrales y sus vinos Astrales 2015, Astrales Christina 2014 y Astrales Godello 2011 de la mano de Jesús Burgos, director comercial de la bodega. Tras él, el director comercial de Hida Alimentación, Pablo Jiménez y el delegado comercial, Mario Prieto, han mostrado diferentes recetas con sus pistos de verduras caseros y tomate y cebolla caramelizados. Finalmente, el consejero delegado de Estancia Piedra, Gonzalo Sanz Martín, ha realizado una cata con Piedra Verdejo 2017, Roble 2016, Crianza 2015 y Lagarona Reserva 2010.

BRAND AMBASSADOR, ENÓLOGOS Y ASESORES CULINARIOS.

Antonio Cordaro, brand ambassador de Café Blackzi, abrirá las catas mañana las 11.00, con los cafés arábicas y arábicas con robusta de Blackzi. 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 realizará 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) mostrará sus diferentes productos cárnicos. Por su parte, Pinna Fidelis celebrará un cata de Roble 2016, Crianza 2015, Vendimia Seleccionada 2011, Rosado 2017, de la mano de su director técnico, Rafael Rubio de la Iglesia. La jornada se cerrará con Ismael Gómez de Pablo, gerente y copropietario de la cerveza Milana, con su Pucela, Bonita, Carolina del Sour y Glück.

La Feria Gourmet Dgusta continúa mañana en el Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia, con un horario de 12.00 a 21.00 horas.

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

Fecha: 5 y 6 de febrero de 2018

Horario: 6 de febrero de 12.00 horas a 21.00 horas

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

Más información: Sandra Estévez (659554994) Tania Ruiz (635413044) 21doce@21doce.es

