

NOTA DE PRENSA

La I Feria Gourmet Dgusta arranca mañana para mostrar a Valladolid como referente de una hostelería que apuesta por la innovación y la calidad

- *El alcalde de Valladolid, Óscar Puente, inaugurará a las 16.00 horas una cita en la que se conjugarán catas y clases magistrales para los profesionales del sector*
- *El Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia acogerá 28 expositores del mundo del vino, alimentación, cerveza, café, agua, vajilla y servicios industriales hasta el 7 de febrero*

VALLADOLID, 5 DE FEBRERO. La innovación en la hostelería y la apuesta por el producto de calidad es el objetivo con el que arrancará mañana la I Feria Gourmet Dgusta, que congregará en el Mirador del Cristal del Museo de la Ciencia a 28 expositores con productos de alta calidad en materia de vino, alimentación, cerveza, café, agua, vajilla y servicios industriales. El encargado de inaugurarla será el alcalde de Valladolid, Óscar Puente, acompañado por el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería, Jaime Fernández, y el director general de Extealde, Francisco Herrera, responsable de poner en marcha este evento.

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. Para completar la feria se pondrán en marcha nueve catas y clases magistrales paralelas dirigidas a profesionales de la hostelería. Tendrán una duración de 45 minutos y contarán con la presencia de expertos enólogos, baristas y emprendedores en el mundo de la restauración.

Comenzarán mañana a las 17.00 horas con la cata de los vinos de Pinna Fidelis, impartida por Rafael de la Iglesia, su director técnico. Tras ella le seguirán las variedades de uva verdeja de Hijos de Alberto Gutiérrez, con su gerente, María del Carmen San Martín Gutiérrez, nombrada recientemente presidenta del Consejo Regulador D.O. Rueda. Finalizará la jornada María Larrea, directora técnica de la Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE) y sus vinos Cune, Viña Real, Imperial y Contino.

CLASES DEL BUEN BARISTA Y COMPARATIVAS DE PICANTES

Al día siguiente Antonio Cordaro, maestro barista y responsable de Calidad en Blackzi & Foods, ofrecerá una clase magistral sobre las mejores formas de servir un buen café. Por su parte, Sergio Vallejo, cofundador de la marca Salsa Bastarda, hará una comparativa con diferentes intensidades y sabores, como pimiento de árbol, cayena, ají, habanero y tabasco.

Después, Jaime Boville García de Vinuesa, vicepresidente de Hacienda Zorita realizará un maridaje de vino con sus mejores quesos.

La tarde la abrirá Rosa Zarza Gil, enóloga de la Bodega Matarredonda. Más tarde será el turno de Alberto Pérez, responsable del catálogo Montenegro, una distribuidora del Grupo CVNE que pretende comercializar vinos de calidad de pequeñas bodegas de diferentes puntos de España. Las catas se cerrarán con los caldos de Astrales y su gerente, Luis Delgado.

Precisamente, en la feria estará presente esta bodega junto a las de CVNE, Hijos de Alberto Gutiérrez, Lolea, Matarredonda, Osborne, Pinna Fidelis y Salvueros. En alimentación participarán Aceites Abril, Areoso Gourmet, Alma Real, Conservas JJJ, Fuentetaja, Hacienda Zorita, Marieta Selección, Naroki, Oligueva, Salsa Bastarda, Pafritas y TGT.

AB InBev traerá las cervezas Corona, Budweiser, Franziskaner y Stella Artois. También participará Cerveza Milana, café Blackzi y Nestlé Waters con sus marcas Perrier y Aquarel. En cuanto a la vajilla estarán Giona Premium Glass, Lehmann Glass y Eurovajilla, y de servicios industriales Jota Industrial y Euroclean.

Se trata de la primera vez que se pone en marcha en esta iniciativa, que pretende consolidarse hasta convertirse en una cita indispensable en la ciudad.

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

Fecha: 6 y 7 de febrero de 2017

Horario: 6 de febrero de 16.00 horas a 21.00 horas y 7 de febrero de 12.00 horas a 21.00 horas

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

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

Más información: Sandra Estévez (659554994) Tania Ruiz (635413044)

21doce@21doce.es