

NOTA DE PRENSA

La segunda edición de la Feria Gourmet Dgusta reúne a más de 1.200 profesionales del sector para conocer los productos de alta gama de 27 marcas

- *El director general de Extealde y promotor de este evento, Francisco Herrera, ha destacado que con esta cita se cubre una demanda que los hosteleros de Valladolid llevaban pidiendo desde hace tiempo, como es la “apuesta por la innovación y las nuevas elaboraciones”*

VALLADOLID, 6 DE FEBRERO DE 2018. La segunda edición de la Feria Gourmet Dgusta ha congregado a 1.200 profesionales en el Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia de Valladolid, un 20 por ciento más que el año pasado. Hasta aquí han llegado 27 marcas de alta gama desde la tarde de ayer para dar a conocer las últimas tendencias de un sector que cada vez tiene más auge en la ciudad. Alimentación, bodegas, vajilla, industrial, vino y cerveza se han dado cita durante estos días para compartir sus últimos productos y experiencias con los profesionales de la hostelería.

El director general de Extealde, Francisco Herrera, promotor de esta feria, agradece el apoyo que le ha dado la hostelería con esta iniciativa, “que ha dado un paso más para ganar en calidad”. De hecho, como novedad, este año varias marcas han preparado productos propios en su expositor para que los hosteleros no se pierdan ningún proceso de elaboración y poder apreciar claramente todos los matices de sabor.

PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS EN EXCLUSIVA.

Además, se han presentado en exclusiva para Valladolid varios productos, como es el caso de Iberian Cool (Cárnicas Zaratán) con una nueva forma de preparación de carnes que no necesitan ser descongeladas antes de freirse; Bacalaos Alejandra y su hígado de bacalao ahumado y crujiente de bacalao; Brazal, con su arroz cultivado con el agua que proviene del deshielo de los Pirineos y Herpac, que conjuga el trabajo artesanal con las nuevas tecnologías en sus salazones.

Para seguir con su apuesta por la calidad, la Feria Gourmet Dgusta será a partir de este año bianual, con el objetivo de que las marcas puedan traer siempre productos exclusivos. “La ciudad necesitaba un evento de este tipo, en el que se den a conocer productos exclusivos

con elaboraciones únicas. El hostelero llevaba tiempo demandando algo así”, ha asegurado Herrera.

EMPRESAS PARTICIPANTES.

En la feria han participado 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 han estado 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 han estado Giona Premium Glass, Lehmann Glass y Eurovajilla, y de productos industriales Jota Industrial. La feria se ha completado con la marca de café Blackzi y la cerveza Milana.

Además, se han celebrado las catas de Bodegas Los Astrales, Hida Alimentación, Estancia Piedra, Café Blacki, Choví Food Service, Barbadillo, Grupo Bodegas Palacio 1894, Bodegas de Alberto, Iberian Cool (Cárnicas Zaratán), Pinna Fidelis y Cerveza Milana.

Hasta el Mirador de Cristal también se han acercado diversas autoridades de la política y del sector hostelero y vitivinícola, 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, la directora del Museo de la Ciencia, Inés Rodríguez y la modelo y directora de la empresa Why Not Events, Estefanía Luyk.

Más información:

Sandra Estévez (659554994)

Tania Ruiz (635413044)

21doce@21doce.es

