GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Zecchini en el Salón Gourmets 2022

Actualidad Empresarial | 24/04/2022 | 00:00

Entre el 25 y el 28 de abril, Zecchini estará en la Feria de Alimentación y Bebidas Salón Gourmets en Madrid. En esta edición, como consecuencia de la apuesta de la empresa por este evento, se realizarán diferentes actividades de la mano de prestigiosos chefs e influencers, tanto en el stand como en otros espacios.

Zecchini es una empresa especializada en la elaboración y comercio, tanto al por mayor, como al por menor, de vermuts, vinos, licores, vinagres, moscateles y quinados. Desde la capital madrileña, las Bodegas Cuesta comenzaron su andadura en 1940, elaborando el Vermut Zecchini, con una receta que deriva de una antigua tradición herborista y medicinal.

La elaboración de todos los productos de Zecchini conserva la tradición artesanal, incorporando el desarrollo e innovación, que hacen del Vermut Zecchini un producto de calidad excepcional. En el año 2017, recibió diversas medallas de oro en un concurso internacional de bebidas con base de vino, gracias a dos de sus productos estrella: el Vermut Rojo y el Zecchini Bianco.

Salón Gourmets es una de las ferias de alimentación y bebidas de calidad de mayor prestigio en Europa y uno de los referentes por excelencia del mundo gastronómico. En los últimos años, se ha configurado como un escaparate ideal de tendencias de alta gama del sector.

Con una larga trayectoria de 34 ediciones, cifras crecientes y un espíritu comercial, destaca por ser una de las plataformas más visitadas, además del punto de encuentro entre profesionales, nacionales e internacionales, del sector culinario: restauración, distribución, hostelería, comercio especializado y catering. Este es el evento por excelencia donde encontrar desde lo más exquisito de los productos tradicionales hasta las nuevas tendencias que marcan el presente.

En esta 35ª edición, Salón Gourmets busca reforzar los contenidos experienciales y sensoriales para los asistentes, a través de una amplia oferta de actividades en las que participar. Concursos, campeonatos, catas, premios, show cookings y un sinfín de actividades en torno al mundo del vino y la gastronomía.

Desde sus inicios en los años 40, la nobleza de sus ingredientes y trabajados procesos de elaboración y crianza hacen del Vermut Zecchini una bebida perfecta para dejar escapar la imaginación y conseguir los cócteles más originales y exquisitos.

El Vermut Rojo, galardonado en 2017 como mejor bebida con base de vino, es el resultado de la mezcla de una base de vino blanco con una selección de hierbas aromáticas que le otorgan el

sabor y color que lo caracteriza. Siguiendo esta misma fórmula con ingredientes naturales, se elabora el Zecchini blanco, que incluye plantas aromáticas como la vainilla. Otro de los productos más prestigiosos es el Bianco, un cóctel suave, fresco y dulce preparado con notas florales de artemisa, vainilla y clavo.

El lunes 25 de abril a las 12:00 h tendrá lugar el show cooking y cata de vermut a cargo de la chef e influencer Celeste García de la Banda Rodríguez en el stand 4D28 de la Comunidad de Madrid, situado en el pabellón 4. Al día siguiente, el martes 26 de abril a las 17:00 h, se ofrecerá un taller y cata de vermut de la mano del coctelero Andrea Senna en el mismo stand, 4D28 de la Comunidad.

Para más información acerca de sus productos, elaboración, etc., Zecchini cuenta con un stand propio, con el número 4D28-3. Asimismo, también ofrecerá pruebas de los diferentes vermuts. Si se desea conocer más acerca de la empresa, dispone de una página web oficial, junto con perfil propio en las principales redes sociales.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/172727-zecchini-en-el-salon-gourmets-2022.htm