

39 SALÓN GOURMETS

Abril 13—16 2026
Ifema Madrid



#SG26

POST



Grupo
Gourmets

50
AÑOS

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|---|--|
| — 06 Staff / Editorial Medio siglo de excelencia | — 28 Expositores y Productos Puro sabor | — 62 Periodistas Invitados El mundo está mirando | — 130 Escenario Comunidad de Madrid | — 06 Staff / Edito Half a century of excellence | — 28 Exhibitors & Products Pure flavour | — 62 Invited Journalists The world is watching | — 130 Stage Comunidad de Madrid |
| — 10 Datos Auditados Rotundas | — 44 Innovation & Organic Exhibition Area Sorprendente | — 64 Autoridades Visitas oficiales | — 134 Talleres Infantiles ¿Me das un poco más? | — 10 Audited Data Unequivocal | — 44 Innovation & Organic Exhibition Area Amazing | — 64 Authorities Official visits | — 134 Children's Workshop Can I have some more? |
| — 12 Presencia Institucional Comerse España | — 48 Zonas Temáticas 3 en raya | — 102 Concursos ¡Que gane el mejor! | — 138 Premios Gourmets Los magníficos | — 12 Institutional Presence Eating Spain | — 48 Thematic Areas Tic-tac-toe | — 102 Contests May the best one win | — 138 Gourmets Awards The magnificent |
| — 22 Presencia Internacional Fusión de culturas | — 54 Business Center / HBP Cerremos el trato | — 114 Actividades Sin parar | — 150 Salón Solidario La unión hace la fuerza | — 22 International Presence Merger of cultures | — 54 Business Center / HBP Let's make the deal | — 114 Activities Non stop | — 150 Solidary Salón Strength in numbers |
| | — 58 Prensa Interés mediático | — 126 Escenario MAPA El país más rico del mundo | | | — 58 Press Mass media interest | — 126 MAPA Stage The tastiest country in the world | |



—MEDIO SIGLO DE EXCELENCIA

En el marco de los fastos del 50 aniversario del Grupo Gourmets, se ha celebrado en sesión continua la 39ª edición del Salón Gourmets, un evento que ostenta el título de la feria de alimentación de calidad con mayor trayectoria y número de ediciones de España.

La continuidad anual del evento pone de manifiesto el arraigo y la excelente salud de esta iniciativa de carácter estrictamente privado que, año tras año, sitúa a los productos delicatessen en un escenario privilegiado, otorgándoles el valor y reconocimiento que la calidad de sus elaboraciones merece.

Un escaparate donde se respeta el origen y la continuidad de los productos más tradicionales, que mejoran su calidad año tras año y, al mismo tiempo, el espacio más adecuado para la presentación de las propuestas más novedosas, fruto del afán innovador de las firmas presentes, no solo españolas, sino también extranje-

ras, una faceta cada vez más pujante en la celebración del Salón Gourmets. Un foro anfitrión de un sinnúmero de actividades en torno al mundo gastronómico que dinamizan y enriquecen la exposición de producto y que contribuyen a situar en primera línea tanto a los productos de calidad como a los oficios que los ven nacer y los acogen bajo su amparo.

La gran acogida por parte de visitantes, autoridades y medios de comunicación ha sido especialmente significativa en esta edición, contribuyendo a consolidar la iniciativa del Grupo Gourmets como referente y líder entre las ferias dedicadas a los productos gourmet.

Grupo Gourmets celebra medio siglo de trayectoria y consolida su liderazgo en la 39ª edición del Salón Gourmets, donde productos, oficios e innovación se dan cita mientras la organización cierra esta edición con satisfacción y agradecimiento hacia expositores, visitantes, autoridades, medios de comunicación y colaboradores que han hecho posible un nuevo éxito de convocatoria y participación.

Con la vista ya puesta en el futuro, Grupo Gourmets comienza a preparar una cita especialmente simbólica: la celebración del 40 aniversario del Salón Gourmets, que tendrá lugar del 26 al 29 de abril de 2027.

—STAFF

Edita
Grupo Gourmets

Consejero Delegado
Francisco López López-Bago

Presidente de Honor /
Francisco López Canís
lcanis@gourmets.net

Directora
Reyes López
reyes@gourmets.net

Redactora jefe
María Pérez-Pla
perezpla@gourmets.net

Director de arte
Borja Hernández Alesanco
borja@gourmets.net

Fotógrafos
Ana Valenzuela
Carlos Allende
Carlos Terreros
Eva Peñuela
José de Lago
Kymera
Pablo Plaza
Valerii Piatavev

Textos
Lara Sanjuan
lara@gourmets.net
Paloma Menéndez-Ondina
redaccion@gourmets.net
Raquel Castellanos
raquel@gourmets.net
Marta Ruiz

Han colaborado
Francisco López López-Bago
Myriam López
Mercedes Nyikos
Lorena Rodríguez

—HALF A CENTURY OF EXCELLENCE

As part of the celebrations marking the 50th anniversary of Grupo Gourmets, the 39th edition of Salón Gourmets was held as a continuous event—an occasion that holds the distinction of being Spain's longest-running and most frequently held fine food fair.

The event's annual continuity highlights the deep-rooted nature and excellent health of this strictly private initiative, which, year after year, places delicatessen products in a privileged spotlight, granting them the value and recognition that the quality of their craftsmanship deserves.

A showcase that respects the origin and continuity of the most traditional products, which improve in quality year after year, and, at the same time, the most suitable space for presenting the most avant-garde offerings, the result of the innovative drive of the participating companies, not only Spanish but also foreign, an increasingly prominent aspect of Salón Gourmets.

A fair hosting a myriad of activities centered on the gastronomic world that energize and enrich the product exhibition and help bring to the forefront both quality products, the professions that give birth to them and shelter them under their wing.

The warm reception from visitors, officials, and the media has been particularly significant in this edition, helping to consolidate Grupo Gourmets' initiative as a benchmark and leader among trade shows dedicated to gourmet products.

Grupo Gourmets celebrates half a century of history and consolidates its leadership at the 39th edition of Salón Gourmets, where products, crafts, and innovation come together, while the Organization closes this edition with satisfaction and gratitude toward exhibitors, visitors, officials, the media, and partners who have made this year's event another success in terms of attendance and participation.

With its sights already set on the future, Grupo Gourmets is beginning to prepare for a particularly symbolic event: the celebration of the 40th anniversary of Salón Gourmets, which will take place from April 26 to 29, 2027.

—STAFF

Edit
Grupo Gourmets

CEO
Francisco López López-Bago

Honorary President /
Francisco López Canís
lcanis@gourmets.net

Director
Reyes López
reyes@gourmets.net

Editor in chief
María Pérez-Pla
perezpla@gourmets.net

Art director
Borja Hernández Alesanco
borja@gourmets.net

Photographers
Ana Valenzuela
Carlos Allende
Carlos Terreros
Eva Peñuela
José de Lago
Kymera
Pablo Plaza
Valerii Piatiev

Texts
Lara Sanjuan
lara@gourmets.net
Raquel Castellanos
raquel@gourmets.net
Paloma Menéndez-Ondina
redaccion@gourmets.net
Marta Ruiz

Contributors
Francisco López López-Bago
Myriam López
Mercedes Nyikos
Lorena Rodríguez

Rotundas

1.993
Expositores / Exhibitors

+55.000
Productos / Products

70.000 m²
Superficie de exposición / Exhibition area

+1.000
Actividades / Activities

+1.500
Nuevos Productos / New Products

Valoración repercusión mediática / Estimated media impact value

36 Mill. €
Auditado por Onclusive / Audited by Onclusive

Unequivocal

110.154
Compradores profesionales / Professional buyers

16.000
Compradores extranjeros de 90 países / Foreign buyers from 90 countries

250
Compradores de 85 países invitados por el Hosted Buyers Program / ICEX / MAPA
Buyers from 85 countries invited by Hosted Buyers Program / ICEX / MAPA

5.300
Reuniones en el HBP / Meetings at the HBP

+250 Mill. €
Volumen de negocio directo e indirecto / Business volume direct & indirect

718
Periodistas acreditados / Accredited journalist

xx.xxx kg
Donados al Banco de Alimentos de Madrid / Donated to Madrid Food Bank



1. Show cooking en el stand de la Xunta de Galicia que en esta ocasión fue Comunidad Invitada.
2. Las presentaciones de producto gallego se sucedieron a lo largo de los 4 días.
3. Una vez más demostraron lo acertado de su slogan Galicia sabe amar.
4. Parte del espacio de la Conselleria do Mar de la Xunta de Galicia.



Comerse España

—EATING SPAIN

Pequeños y grandes productores acudieron bajo el paraguas de las 17 Comunidades Autónomas para desplegar lo más selecto de sus campos y sus mares.

—
Small and big companies were present under the umbrella of the 17 Spanish regions to showcase the most exclusive products from their lands and seas.

5. Visitantes degustan croquetas en uno de los stands del País Vasco.
6. No podían faltar las gildas, invento vasco que se ha extendido por toda España.
7. Un visitante estrecha la mano de uno de los viticultores canarios.
8. Afluencia de público en el stand de Canarias.
9. La marca de calidad de Castilla y León, Tierra de Sabor, es patrocinador oficial de la selección nacional de fútbol.
10. El reconocido sello amarillo contó con decenas de expositores.
11. Uno de los miembros del equipo en el espacio para informar a los visitantes.
12. Visitantes y expositores departen en uno de los stands de Navarra.
13. El rincón de la IGP Chistorra de Navarra siempre estaba lleno.
14. El chef Sergio Cuartero realizó diversas elaboraciones en el espacio de Navarra.
15. Dos visitantes catan los vinos de Andalucía.
16. Las azafatas del stand de la Diputación de Córdoba.
17. Andalucía volvió a ocupar casi un pabellón entero con su sello de calidad Gusto del Sur.



ES LA FERIA PROFESIONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CALIDAD MÁS IMPORTANTE EN ESTOS MOMENTOS QUE, ADEMÁS, SE CELEBRA EN UNO DE LOS PAÍSES MAS RELEVANTES COMO POTENCIA AGROALIMENTARIA DEL MUNDO.
—LUIS PLANAS PUCHADES/
MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

IT IS CURRENTLY THE MOST IMPORTANT PROFESSIONAL TRADE FAIR FOR FINE FOOD AND BEVERAGES, MOREOVER IT IS HELD IN ONE OF THE WORLD'S LEADING AGRI-FOOD POWER-HOUSE COUNTRY.
—LUIS PLANAS PUCHADES/
MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD



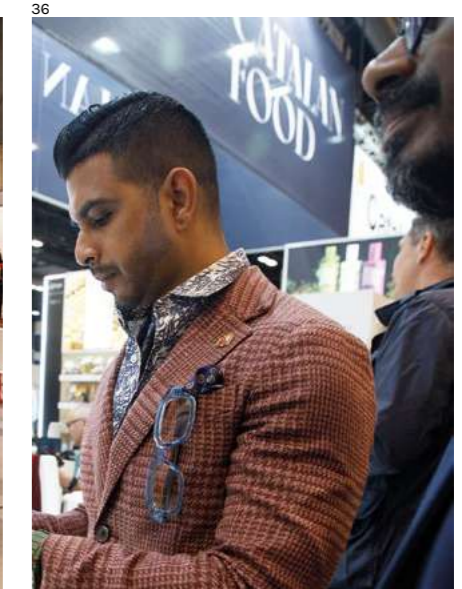


18. Un visitante cata productos de Castilla-La Mancha amparados bajo la marca Campo y Alma.
19. Elaboradores de vermut en el espacio de Cantabria.
20. Ávila acudió con sus vinos DOP Cebreros entre otros productos.
21. Las Islas Baleares hicieron hueco para su pan típico, el llonguet.
22. Sabor a Málaga contó con un espacio para show cookings.
23. Lugar de reuniones en el stand de Sabores Almería.
24. Un expositor obsequia con muestras de sus productos a Sara Rubira, Consejera de Agricultura de la Región de Murcia.
25. La Comunidad Valenciana contó con un amplio y vistoso stand.
26. Pequeños productores se reunieron en el espacio de la Diputación de Soria.
27. El color verde predominó en el stand de Asturias.
28. Stand de Lorenzana, mantequilla pura de Asturias.
29. Expositor de conservas de La Rioja en su stand.
30. #productoriojano amparó a decenas de expositores.

—
SALÓN GOURMETS ES UN ESPACIARATE ESTUPENDO PARA QUE LOS VISITANTES PUEDAN CONOCER EL PRODUCTO GALLEGO Y NUESTRO TERRITORIO, TRAEMOS UN POCO DE GALICIA A MADRID.
—MARTA VILLAVERDE / CONSEJLEIRA DO MAR DE LA XUNTA DE GALICIA

—
SALÓN GOURMETS IS A WONDERFUL SHOWCASE THAT ALLOWS VISITORS TO DISCOVER GALICIAN PRODUCTS AND OUR REGION; WE ARE BRINGING A LITTLE PIECE OF GALICIA TO MADRID.
—MARTA VILLAVERDE / REGIONAL MINISTER OF THE SEA FOR THE GOVERNMENT OF GALICIA

31. La conocida marca de quesos Albe acudió dentro del espacio de la Comunidad de Madrid.
32. Carlos Novillo Piris, consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid (centro) durante su visita al stand.
33. En el stand de Extremadura se sucedieron show cookings y presentaciones.
34. Foie gras Collvert en el espacio del sello de calidad Girona Excelent.
35. Salamanca acudió con varios productos además de su conocido jamón de Guijuelo.
36. Un visitante se interesa por los productos catalanes.
37. Uno de los expositores prepara sus productos en el stand de Alimentos de Guadalajara.
38. Huelva acudió con sus preciados jamones de Jabugo.
39. Miembros del equipo de Sabor Granada esperan para atender a los visitantes.
40. Presentación de producto en el espacio de la Diputación de La Coruña.
41. Orense acudió con sus galletas Pitucas entre otros muchos productos.
42. Dos visitantes departen con uno de los productores del espacio de Aragón.



ESTE SALÓN NOS HA PERMITIDO DURANTE AÑOS SER CADA VEZ MÁS CONOCIDOS FUERA DE CANARIAS Y QUE CANTIDAD DE EMPRESAS CIERREN CONTRATOS AQUÍ, QUE ES LO QUE NOS INTERESA A TODOS.

—NARVAY QUINTERO / CONSEJERO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA DEL GOBIERNO DE CANARIAS

FOR YEARS, THIS FAIR HAS HELPED US BECOME INCREASINGLY WELL-KNOWN OUTSIDE THE CANARY ISLANDS AND HAS LED TO MANY COMPANIES SIGNING CONTRACTS HERE, WHICH IS WHAT MATTERS MOST TO ALL OF US.

—NARVAY QUINTERO / REGIONAL MINISTER OF AGRICULTURE, LIVESTOCK, FISHERIES AND FOOD SOVEREIGNTY OF THE GOVERNMENT OF THE CANARY ISLANDS



—EATING SPAIN

1. A cooking demonstration at the stand of the Xunta de Galicia, which served as the Guest Region this year.
2. Presentations of Galician products took place throughout the four-day event.
3. Once again, they proved the accuracy of their slogan, a word game around Galicia knows how to love and Galicia tastes like the sea.
4. Part of the space dedicated to the Xunta de Galicia's Department of the Sea.
5. Visitors taste croquettes at one of the Basque Country's stands.
6. Gildas were a must, a Basque invention that has spread throughout Spain.
7. A visitor shakes hands with one of the Canarian winemakers.
8. A large crowd at the Canary Islands' stand.
9. Castilla y León's quality brand, Tierra de Sabor, is an official sponsor of the national soccer team.
10. The renowned yellow label featured dozens of exhibitors.
11. One of the team members at the information desk for visitors.
12. Visitors and exhibitors chat at one of the Navarre stands.
13. The Chistorra de Navarra PGI corner was always packed.
14. Chef Sergio Cuartero prepared various dishes at the Navarre stand.
15. Two visitors taste wines from Andalusia.
16. The hostesses of the Córdoba Provincial Council stand.
17. Andalusia once again occupied nearly an entire hall with its Gusto del Sur quality label.
18. A visitor samples products from Castilla-La Mancha under the Campo y Alma brand.
19. Vermouth producers at the Cantabria stand.
20. Ávila showcased its DOP Cebreros wines, among other products.
21. The Balearic Islands featured their traditional bread, the llonget.
22. Sabor a Málaga featured a space for cooking demonstrations.
23. Meetings area at the Sabores Almería stand.
24. An exhibitor hands out samples of his products to Sara Rubira, minister of agriculture of the Region of Murcia.
25. The Valencian Community had a large and eye-catching stand.
26. Small producers gathered in the Soria Provincial Council's area.
27. The color green dominated the Asturias stand.
28. Lorenzana stand, pure butter from Asturias.
29. An exhibitor of preserved goods from La Rioja at their stand.
30. #productoriojano brought together dozens of exhibitors.
31. The well-known Albe cheese brand was present in the Community of Madrid's space.
32. Carlos Novillo Piris, Regional Minister of the Environment, Agriculture, and the Interior for the Community of Madrid (center), during his visit to the stand.
33. The Extremadura stand hosted a series of cooking demonstrations and presentations.
34. The Girona Excelent quality seal area.
35. Salamanca showcased several products in addition to its famous Guijuelo Iberian ham.
36. A visitor shows interest in Catalan products.
37. One of the exhibitors prepares his products at the Alimentos de Guadalajara stand.
38. Huelva brought its prized Jabugo Iberian hams.
39. Members of the Sabor Granada team wait to assist visitors.
40. Product presentation at the La Coruña Provincial Council's space.
41. Orense brought its Pitucas cookies, among many other products.
42. Two visitors chat with one of the producers at the Aragón space.



1. Noruega, País de Honor / Norway, Guest of Honor Country
2. Productos del Mar de Noruega / Seafood from Norway
3. Varios productos - Arabia Saudí / Several products - Saudi Arabia
4. Stand de ganache - Arabia Saudí / Ganache stand - Saudi Arabia

Fusión de culturas

—MERGER OF CULTURES

Más de 30 países de los 5 continentes desplegaron sus productos singulares subrayando la creciente presencia internacional en SG.

More than 30 countries from around the 5 continents showcased their flagship products underscoring the increasing international presence at SG.



5. Salsa de ostras - Tailandia / Oyster sauce - Thailand
6. Show cooking - Tailandia / Show cooking - Thailand
7. Quesos - Suiza / Cheeses - Switzerland
8. Varios productos - Chihuahua, México / Several products - Chihuahua, Mexico
9. Tiyapuí - Snacks de patata, Perú / Tiyapuí - Potato snacks, Peru
10. Diversos productos - Italia / Diverse products - Italy
11. Demetra - 4ª y 5ª gama, Italia / Demetra - 4th and 5th range, Italy
12. Riseria Vignola - Arroces, cereales, legumbres y harinas, Italia / Rice, cereals, legums and flours, Italy
13. Selección de productos - Sicilia, Italia / Selection of products, Sicily, Italy
14. Repertorio de productos -

Canadá / Assorted productos
- Canadá

15. Daniel Sorlut - Ostras, Francia
/ Daniel Sorlut - Oysters, France

16. Frimarc - Refrigerados y
congelados, Portugal /
Refrigerated and frozen products,
Portugal

17. Mesa Ceramics - Vajillas,
Portugal / Dinner service,
Portugal

18. Taste of France - Varios
productos, Francia / Several
products, France

19. Maison Huchin - Charcutería
y derivados del pato, Francia
/ Specialist butcher's and duck
products

20. Brasserie de L'Abbaye du
Val-Dieu - Cervezas, Bélgica /
Beers, Belgium

21. Cominport - Amplia muestra
de productos, Japón / Wide
range of products, Japan

22. IberoChina - Varios productos,
China / Various products, China



SALÓN GOURMETS ES MUY
IMPORTANTE PORQUE ES UNO
DE LOS MEJORES SITIOS PARA
EXPONER TUS PRODUCTOS Y
ESPECIALIDADES A UNA AMPLIA
AUDIENCIA INTERNACIONAL.
—LARS ANDERSEN / EMBAJA-
DOR DE NORUEGA EN ESPAÑA

SALÓN GOURMETS IS VERY
IMPORTANT BECAUSE IT'S ONE
OF THE BEST PLACES WHERE
YOU CAN EXHIBIT YOUR FOODS
AND YOUR SPECIALITIES TO
A BROAD INTERNATIONAL AU-
DIENCE.
—LARS ANDERSEN / NORWE-
GIAN AMBASSADOR TO SPAIN



1. Hysumer - Importador de vinos y espirituosos premium / Premium wines and spirits importer
2. El Encinar de Humienta - Carnes / Meats
3. GPS - Bolsas y packaging publicitario / Bags and promotional packaging
4. Torróns Vicens - Turrón / Nougat

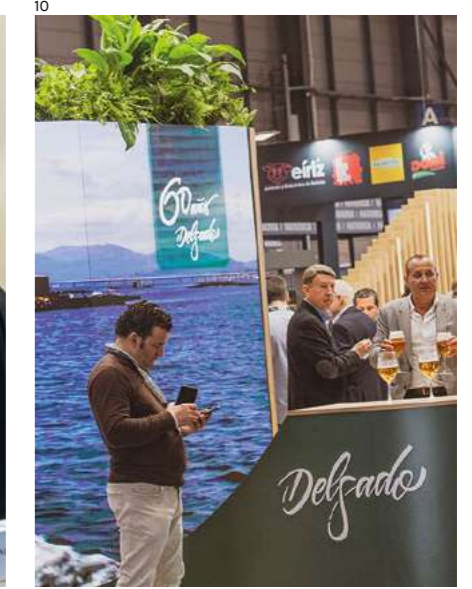
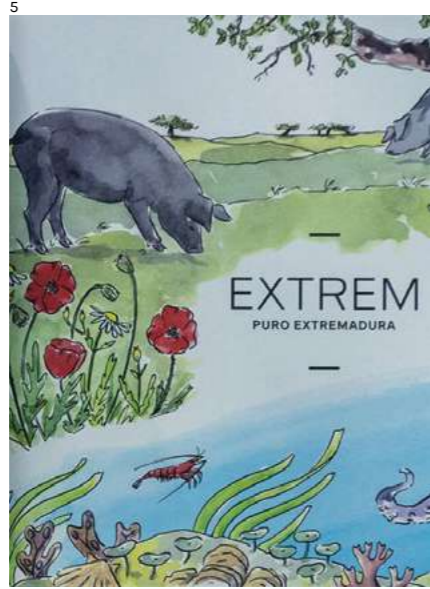
Puro sabor

—PURE FLAVOUR

Cerca de 2.000 expositores y 55.000 productos son imposibles de comprimir en unas cuantas páginas, hay que vivirlo para hacerse una idea real de la intensidad del sector, y aún así, aquí va una pequeña selección.

Nearly 2,000 exhibitors and 55,000 products, it's impossible to cover everything in just a few pages; you have to experience it firsthand to get a real sense of the industry's vibrancy, and even so, here's a small selection.

5. Extrem Puro - Ibéricos / Iberian pork products
6. La Chinata - Pimentón de La Vera / Paprika
7. Casalba - Ibéricos / Iberian pork products
8. Felisa Gourmet - Conservas de pescado / Fish preserves
9. Casa Riera Ordeix - Embutidos / Cold meats
10. Delgado Selección - Varios productos / Several products
11. Mercamadrid - Central de abastos / Wholesale market
12. La Pastora - Pimentón / Paprika
13. Caprichos del Paladar - Varios productos / Several products
14. La Catedral - Conservas / Preserves
15. Embotits Salgot - Embutidos / Cold meats
16. Yllera - Vinos / Wines



ES UN PUNTO DE ENCUENTRO CON NUESTROS CLIENTES, CON AMIGOS, CON PROVEEDORES, DISTRIBUIDORES, ES OBLIGATORIO ESTAR EN GOURMETS Y ADEMÁS LO DISFRUTAMOS COMO NIÑOS.
—DANI LILLO / CHEF DE I+D EN LA ABUELA CÁNDIDA

IT'S A PLACE WHERE WE MEET OUR CUSTOMERS, FRIENDS, SUPPLIERS, AND DISTRIBUTORS; BEING AT GOURMETS IS A MUST, AND WE ALSO ENJOY IT LIKE KIDS.
—DANI LILLO / R&D CHEF AT LA ABUELA CÁNDIDA





- 17. Melinda Gourmet - Varios productos / Several products
- 18. Viñas Familia Gil - Vinos / Wines
- 19. Interovic - Carnes de ovino y caprino / Sheep and goat meats
- 20. Kiele - Conservas de pescado / Fish preserves
- 21. La Estepena - Mantecados / Spanish shortbread
- 22. Euroselección - Utensilios vinícolas / Wine tools
- 23. Don Bocarte - Conservas de pescado y 4ª gama / Fish preserves and 4th range foods
- 24. Bico de Xeadro - Helados / Ice Creams
- 25. Cervezas Gran Vía - Cervezas / Beers
- 26. Félix Solís - Vinos / Wines
- 27. Cuatro Rayas - Vinos / Wines
- 28. Serpeska - Pescados y mariscos frescos / Fresh fish and shellfish
- 29. La Chula - Gildas / Spanish appetizer

LLEVAMOS VINIENDO DESDE EL AÑO 90 Y VEMOS CÓMO HA CRECIDO Y HA EVOLUCIONADO, ES UNA FERIA REFERENTE A NIVEL NACIONAL Y BASTANTE IMPORTANTE A NIVEL INTERNACIONAL, COSA FUNDAMENTAL PARA LAS BODEGAS.
—ÓSCAR MENDILUCE / CEO DE BODEGAS CARRAMIMBRE

WE HAVE BEEN COMING SINCE 1990 AND HAVE SEEN HOW IT HAS GROWN AND EVOLVED; IT IS A LEADING TRADE SHOW NATIONALLY AND QUITE SIGNIFICANT INTERNATIONALLY, WHICH IS ESSENTIAL FOR WINERIES.
—ÓSCAR MENDILUCE / CEO OF BODEGAS CARRAMIMBRE



- 30. Familia Cirsus - Vino y AOVE / Wine and EVOO
- 31. Celorama - Bolsas y packaging publicitario / Bags and promotional packaging
- 32. Unox - Hornos profesionales / Professional ovens
- 33. Sancho Melero - Mantecados / Spanish shortbread
- 34. Storopack - Cajas y embalajes / Boxes and packaging
- 35. Ummo - Cafés / Coffee
- 36. Marca La Marca - Latas y botellas de vidrio / Cans and glass bottles
- 37. Zales & Rego - Varios productos / Several products
- 38. Egalsa - Envases y maquinaria / Packaging and machinery
- 39. Arturo Sánchez - Ibéricos / Iberian pork products

- 40. La Abuela Cándida -
Conservas y 5º gama /
Preserves and 5th range
Foods
- 41. Jabu - Ibéricos / Iberian
pork products
- 42. Joselito - Ibéricos / Iberian
pork products
- 43. Zamora Company -
Espirituosos y vinos /
Spirits and wines
- 44. Sulayr - Tomates /
Tomatos
- 45. Quesos Manzer - Quesos /
Cheeses
- 46. Vitium - Pistachos /
Pistachios
- 47. Lafuente Group -
Productos lácteos / Dairy
products
- 48. Aljomar - Ibéricos / Iberian
pork products
- 49. Auro - Frutos secos / Nuts
- 50. Caminero - Embutidos /
Cold meats
- 51. Montecelio - Cafés / Coffee
- 52. Balfegó - Atún rojo /
Bluefin tuna



EL MENSAJE A LOS VISITANTES ES QUE VALOREN EMPRESAS COMO LA NUESTRA PORQUE ESTAMOS QUEDANDO EN MINORÍA, HOY EN DÍA TODO SON GRANDES GRUPOS Y HAY POCAS EMPRESAS QUE HAGAN LAS COSAS COMO SE HAN HECHO TODA LA VIDA.
—JOAQUÍN COMELLA-RIERA / DIRECTOR GENERAL DE CASA RIERA ORDEIX

OUR MESSAGE TO VISITORS IS TO VALUE COMPANIES LIKE OURS BECAUSE WE ARE BECOMING A MINORITY; THESE DAYS, IT IS ALL BIG CONGLOMERATES, AND THERE ARE FEW COMPANIES THAT DO THINGS THE WAY THEY HAVE ALWAYS BEEN DONE.
—JOAQUÍN COMELLA-RIERA / GENERAL MANAGER OF CASA RIERA ORDEIX





HEMOS TRAÍDO COMO NOVEDAD UNA PICAÑA MADURADA CON LA QUE HACEMOS CARPACCIO PORQUE ÉSTE ES EL ESCENARIO PERFECTO PARA PRESENTARLA, SEGUIMOS VINIENDO PORQUE AQUÍ ENCONTRAMOS EL TIPO DE CLIENTE QUE ES NUESTRO OBJETIVO.
—SILVIA BUIL / DIRECTORA DE MARKETING Y COMUNICACIÓN DE SUMMATURA

WE HAVE BROUGHT A NEW PRODUCT, A MATURED PICAÑA, WHICH WE USE TO MAKE CARPACCIO BECAUSE THIS IS THE PERFECT SETTING TO SHOWCASE IT; WE KEEP COMING BACK BECAUSE HERE WE FIND THE KIND OF CUSTOMER WE ARE TARGETING.
—SILVIA BUIL/ MARKETING AND COMMUNICATIONS DIRECTOR AT SUMMATURA

- 53. Belloterra - Ibéricos / Iberian pork products
- 54. Familia Fernández Rivera - Vinos / Wines
- 55. La Chinata - AOVE y productos derivados / EVOO and derived products
- 56. Rafael Salgado - Varios productos / Several products
- 57. Splendid Foods - Embutidos certificados halal / Halal certified cold meats
- 58. Obrador Real - Mantecados / Spanish Shortbread
- 59. Dehesa de Extremadura - Jamón Ibérico / Iberian ham
- 60. Bodegas Habla - Vinos / Wines
- 61. Escuris - Conservas de escado / Fish preserves
- 62. Ibéricos Montellano- Ibéricos / Iberian pork products
- 63. Codesa - Conservas de pescado / Fish preserves
- 64. Los Romeros de Alanís - Ibéricos / Iberian pork products
- 65. Carramimbre - Vinos / Wines



69



70



71



75



- 66. Ahumados Nordfish - Salazones, conservas y ahumados de pescado / Salted, preserves and smoked fish
- 67. Aromais - Jamón ibérico / Iberian ham
- 68. Frozen Food - Congelados / Frozen foods
- 69. Hijos de Rivera - Cerveza, vino, licor, zumo, agua y otros / Beer, wine, spirit, juice, water and others
- 70. Paladar de Galicia - Productos Gallegos / Galician products
- 71. Summatura - Productos cárnicos / Meat products
- 72. Embutidos España - Ibéricos / Iberian pork products
- 73. Parque Natural - Productos artesanales y naturales andaluces / Artisan products from Andalusia
- 74. Artesanía Parras - Cestería, bandejas y soluciones de presentación para alimentación premium / Baskets, trays and presentation solutions for premium food
- 75. Casa Losito - Productos italianos / Italian Products



- 76. Los Pedroches - Jamón Ibérico / Iberian ham
- 77. Ojos de Guadiana - Queso manchego / Manchego cheese
- 78. Castro & González - Ibéricos / Iberian pork products
- 79. Lubimar - Doradas y lubinas / Sea bream and sea bass
- 80. Iruki - Carne de vacuno / Beef meat
- 81. Bituna - Atún salvaje / Wild tuna
- 82. Alecook - Hornos y barbacoas / Ovens and BBQs
- 83. Segafredo - Cafés / Coffees
- 84. Pons - AOVE y vinos / EVOO and wines
- 85. Grupo Jorge - Jamón ibérico / Iberian ham
- 86. Aceites Abril - AOVE / EVOO
- 87. Cecinas Pablo - Cecinas y embutidos / Cold meats

HOY HE ESTADO CON GENTE DE REPÚBLICA DOMINICANA, GENTE DE ITALIA, AL FINAL HAY MUCHO PÚBLICO INTERNACIONAL QUE SE ACERCA A GOURMETS, PARA NOSOTROS ES BUENA ÉPOCA PORQUE VIENE ANTES DE LO QUE LLAMAMOS LA GUERRA, TODO EL VERANO.
 —GONTRÁN DE CEBALLOS HERRERO / DIRECTOR COMERCIAL DE ESTEROS LUBIMAR

TODAY I HAVE BEEN TALKING TO PEOPLE FROM THE DOMINICAN REPUBLIC AND ITALY; ULTIMATELY, THERE IS A LARGE INTERNATIONAL CROWD THAT COMES TO GOURMETS. FOR US, THIS IS A GOOD TIME BECAUSE IT COMES BEFORE WHAT WE CALL THE WAR: THE WHOLE SUMMER.
 —GONTRÁN DE CEBALLOS HERRERO / SALES MANAGER AT ESTEROS LUBIMAR



- | | |
|---|--|
| 1. Harina de pistachio natural de La Lola 1947. | 1. Natural pistachio flour from La Lola 1947. |
| 2. Dos visitantes recorren la zona buscando productos de su interés. | 2. Two visitors explore the area in search of products of their interest. |
| 3. Negroni preparado con ginebra clásica Fora y vermut rojo Raimut de Brevatges Raimon. | 3. Negroni made with classic Fora gin and Raimut red vermouth from Brevatges Raimon. |



Sorprendente —AMAZING

El espacio reservado a los productos lanzados en el último año facilita el recorrido de los visitantes y mide el pulso de la creatividad en el sector.

The space reserved for those products launched within the past year makes it easier for visitors to navigate the exhibition and gauges the level of creativity in the industry.



4. Pimentón dulce ahumado de El Avión.
5. Barquillos en lata circo musical y giratoria de La Despensa de Palacio.
6. Tortilla azul de maíz nixtamalizado de Tortillería del Río.
7. Una visitante extranjera degusta el nuevo AOVE de 9 Olivares.
8. Ron estilo británico y ron estilo español de Malabusca.

9. Vivani expuso la línea Ecofinia, bombones y chocolates ecológicos.
10. AOVes ecológicos de distintas variedades de Somontano.
11. Cremas naturales de varios sabores de Casa Folino.



4. Smoked sweet paprika from El Avión.
5. Wafers in a tin featuring a musical, carousel-style circus design from La Despensa de Palacio.
6. Blue tortilla made with nixtamalized corn from Tortillería del Río.
7. A foreign visitor tastes the new extra virgin olive oil from 9 Olivares.
8. British-style and Spanish-style rum from Malabusca.
9. Vivani showcases the Ecofinia line of organic bonbons and chocolates.
10. Organic extra virgin olive oils of different varieties from Somontano.
11. Natural creams in various flavors from Casa Folino.

1. Un visitante realiza una cata en el Túnel del Vino desplegado por la Organización de Salón Gourmets en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
2. Una integrante del equipo del Túnel del Queso / Cheese from Spain Awards / ICEX espera para atender a los visitantes.
3. En el 8º Túnel del AOVE / MAPA se pudieron catar 102 aceites, entre ellos éste de la variedad picual.



1. A visitor tastes wine at the Wine Tunnel organized by Salón Gourmets in collaboration with the Ministry of Agriculture, Fisheries, and Food.
2. A member of the team from the Cheese Tunnel / Cheese from Spain Awards / ICEX waits to assist visitors.
3. At the 8th EVOO Tunnel / MAPA, visitors could taste 102 oils, including this one made from the picual variety.

3 en raya

—TIC—
TAC-TOE

Los Túneles reúnen lo más destacado de tres productos básicos de la dieta mediterránea: vino, AOVE y queso.

Tunnels gather the highlights of three staple products of the Mediterranean diet: wine, EVOO and cheese.



4. Una de las cientos de visitantes que acudieron a ésta 30ª edición del Túnel del Vino.
5. Después de cada cata los visitantes vacían las copas.
6. En el espacio se pueden catar 365 monovarietales de 291 bodegas distintas.
7. El Túnel del Vino cuenta con sumilleres que asesoran a los asistentes.
8. Los visitantes acuden y escuchan para conocer cómo se desarrollan 22 variedades de uva en 59 zonas vinícolas.



9. Dos integrantes del equipo del Túnel del Queso que reúne los 100 finalistas de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026.
10. Se pueden degustar hasta 5 quesos de 20 categorías diferentes.
11. Los visitantes catan y saborean los quesos de su elección.



4. One of the hundreds of visitors who attended this 30th edition of the Wine Tunnel.
5. After each tasting, visitors empty their glasses.
6. In this space, visitors can taste 365 single-varietal wines from 291 different wineries.
7. The Wine Tunnel counts with the presence of someliers that advice attendees.
8. Visitors come to learn how 22 grape varieties are grown in 59 wine-growing regions.
9. Two members of the Cheese Tunnel team, which brings together the 100 finalists of GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship 2026.
10. The space showcases up to 5 cheeses from 20 different categories.
11. Visitors taste and savor the cheeses of their choice.

- 12. En el Túnel del AOVE se realizan numerosas catas durante cada uno de los 4 días que dura el Salón.
- 13. Para apreciar el color se utilizan recipientes transparentes.
- 14. El juego de los aromas en el Túnel del AOVE atrae la atención de los visitantes.

- 15. Los AOVEs se sirven en recipientes adecuados para los catadores profesionales.
- 16. Los asistentes tienen la posibilidad de catar aquellos AOVEs que más les interesen.
- 17. También se exhiben los galardonados en los Premios Mejores AOVE Alimentos de España 2024/25 otorgados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



- 12. In the EVOO Tunnel, several tastings are held each day during the whole fair.
- 13. Transparent little glasses are used to appreciate the color.
- 14. The interplay of aromas in the EVOO Tunnel attracts visitors' attention.
- 15. EVOOs are served in containers suitable for professional tasters.
- 16. Attendees have the opportunity to taste those EVOOs that interest them most.
- 17. Also on display are the winners of the 2024/25 Spanish Food Best EVOO Awards, presented by the Ministry of Agriculture, Fisheries, and Food.



En el Business Center, compradores internacionales y expositores generan nuevas oportunidades de negocio.

At the Business Center, international buyers and exhibitors generate new business opportunities.



1. El equipo del Business Center en la recepción atiende y guía a los compradores extranjeros.
2. El espacio cuenta con todas las comodidades para mantener reuniones privadas.

1. The Business Center team at the reception desk assists and guides foreign buyers.
2. The space is fully equipped for private meetings.

El Hosted Buyers Program, impulsado por Salón Gourmets junto a ICEX - España Exportación e Inversiones y el MAPA dentro del convenio Spain Food Nation, volvió a generar encuentros comerciales satisfactorios que se llevaron a cabo en el Business Center. Cientos de expositores mantuvieron reuniones con compradores llegados de cerca de 85 países. En esta edición participaron 250 profesionales internacionales interesados en ampliar acuerdos y establecer nuevas relaciones comerciales.

Para garantizar la calidad de los encuentros, la Organización pone en marcha, meses antes del evento, un proceso de selección con el fin de identificar a compradores estratégicos y gestionar su viaje y estancia durante la celebración de SG. Además, la herramienta HBP Matchmaking facilita la conexión entre compradores y expositores según sus intereses y necesidades comerciales, favoreciendo reuniones más productivas y aumentando las posibilidades de cerrar acuerdos satisfactorios.

Durante los cuatro días de feria se celebraron más de 5.000 reuniones comerciales, con el apoyo de un equipo formado por coordinadores y traductores cuya labor permitió ofrecer una atención personalizada a todos los participantes, contribuyendo a dinamizar el espacio y a impulsar encuentros relevantes y beneficiosos tanto para compradores como para empresas expositoras.

The Hosted Buyers Program, organized by Salón Gourmets in partnership with ICEX - Spain Export and Investment and MAPA under the Spain Food Nation agreement, once again facilitated successful commercial encounters held at the Business Center. Hundreds of exhibitors held meetings with buyers from nearly 85 countries. This edition saw the participation of 250 international professionals interested in expanding agreements and establishing new business relationships.

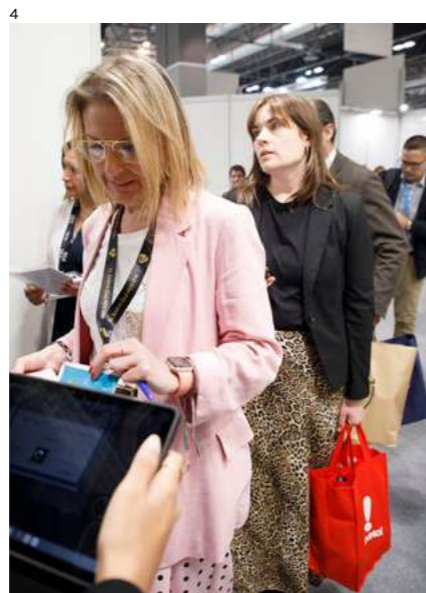
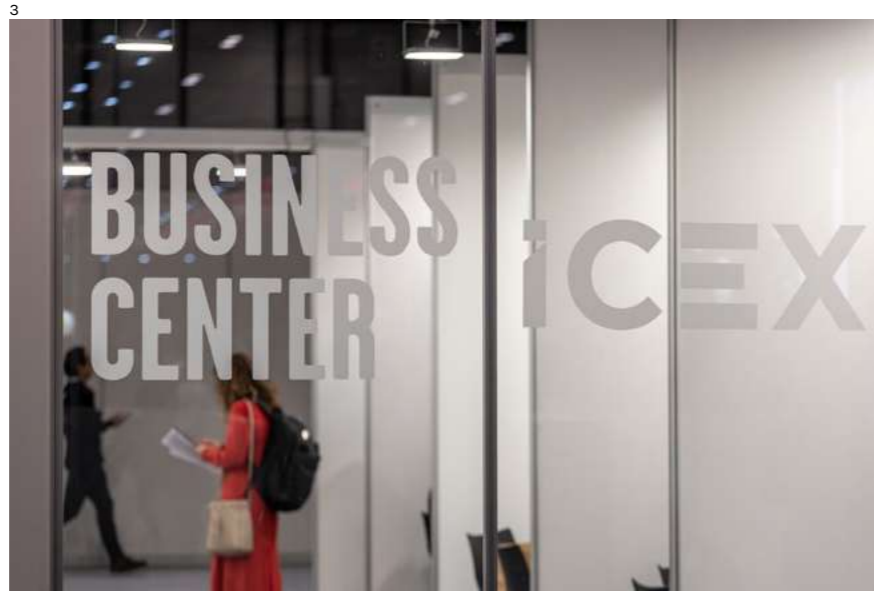
To ensure the quality of the meetings, the Organizing Committee launches a selection process months before the event to identify strategic buyers and manage their travel and stay during SG. Additionally, the HBP Matchmaking tool facilitates connections between buyers and exhibitors based on their interests and business needs, fostering more productive meetings and increasing the chances of closing successful deals.

Over the four days of the fair, more than 5.000 business meetings were held, with the support of a team of coordinators and translators whose efforts made it possible to provide personalized attention to all participants, helping to energize the event and facilitate meaningful and beneficial interactions for both buyers and exhibiting companies.

Cerremos el trato

—LET'S MAKE THE DEAL

- 3. Vista exterior del Business Center.
- 4. Expositores y compradores se registran a la entrada.
- 5. Vista interior de una parte del espacio.
- 6. Uno de los expositores al finalizar su reunión.
- 7. Compradores y expositores en el interior del Business Center.
- 8. El espacio está diseñado para llevar a cabo decenas de reuniones simultáneas.



- 3. Exterior view of the Business Center.
- 4. Exhibitors and buyers check in at the entrance.
- 5. Interior view of part of the space.
- 6. One of the exhibitors at the end of their meeting.
- 7. Buyers and exhibitors inside the Business Center.
- 8. The space is designed to host dozens of simultaneous meetings.

Más de 1.000 periodistas, nacionales e internacionales, de todo tipo de medios, se acreditaron para cubrir el 39 Salón Gourmtes.

More than a thousand journalists, national and international, from every kind of media, got their accreditation to cover the 39 Salón Gourmets.



Interés mediático

— MASS MEDIA INTEREST





Una vez más, Salón Gourmets, en colaboración con Turespaña y el Ayuntamiento de Madrid, invitó a 10 periodistas extranjeros procedentes de diferentes países con el fin de contribuir a la divulgación del evento en; China, Eslovaquia, Francia, India, México, República Checa y Suecia.

—
Once again, Salón Gourmets, in collaboration with TourSpain and Madrid's City Council, invited 10 foreign journalists from different countries to help promote the event in; China, Slovakia, France, India, Mexico, Czech Republic and Sweden.



El mundo —THE WORLD IS WATCHING está mirando



01



03



02



04

Visitas oficiales

—OFFICIAL VISITS

Hasta 60 autoridades, tanto nacionales como internacionales, se dan cita todos los años en Salón Gourmets.

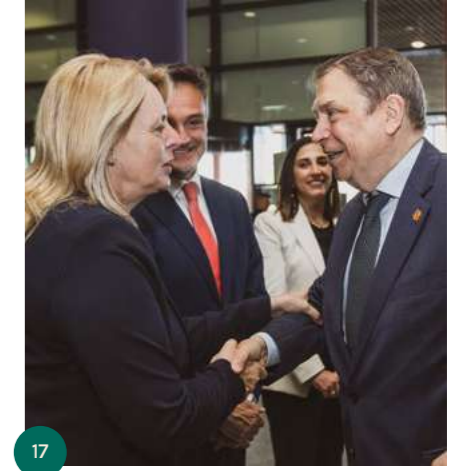
Up to 60 authorities, national and international, gather every year at Salón Gourmets.



05

**Inauguración oficial a cargo de Luis Planas Puchades,
ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación /**

Official opening by Luis Planas Puchades, minister of Agriculture,
Fisheries and Food.







41



42



43



50



51



52



44



45



46



53



54



55



47



48



49



56



57

INAUGURACIÓN OFICIAL

Inauguración oficial a cargo de Luis Planas Puchades, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.

1. Foto oficial de izq. a dcha.: Francisco López López-Bago, presidente del Grupo Gourmets, Luis Planas Puchades, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Francisco López Canís, presidente de honor del Grupo Gourmets y Fernando Jover, consejero del Grupo Gourmets.
2. De izq. a dcha.: Jeffrey Marder, embajador de Canadá, Bernardo Greiver del Hoyo, embajador de Uruguay, Francisco López López-Bago, Lars Andersen, embajador de Noruega, Luis Planas Puchades, Francisco López Canís, Daniel Martínez Rodríguez, vicepresidente ejecutivo de Ifema Madrid, Fernando Jover, Raghed Basem Antone Al Saqqa embajadora de Jordania, Enno Drogenik, embajador de Austria.
3. De izq. a dcha.: José Miguel Herrero, director general de Alimentación del MAPA, Francisco López López-Bago, Isabel Artime, secretaria general de Pesca del MAPA, Luis Planas Puchades, Ana Rodríguez Castaño, secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del MAPA, Francisco López Canís, Daniel Martínez Rodríguez, Fernando Jover, Emilio Luis García Muro, director general de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal del MAPA.
4. De izq. a dcha.: Joan Simonet Pons, consejero de Agricultura, Pesca y Medio Natural del Gobierno de las Islas Baleares, Noemí Manzanos Martínez, consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja, Julián Martínez-Lizán, consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Alejandro Narvay Quintero Castañeda, consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Marcelino Marcos Líndez, consejero de Medio Rural y de Política Agraria del Gobierno del Principado de Asturias, Francisco Martín Aguirre, delegado del Gobierno en la Comunidad de Madrid, Francisco López López-Bago, Luis Planas Puchades, Francisco López Canís, Daniel Martínez Rodríguez, Marta Nieto Novo, directora general de Comercio, Consumo y Servicios de la Comunidad de Madrid, María Jesús Susinos Tarrero, consejera de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria, Luis Ramos, director de la Casa de Galicia en Madrid, Nuria Marín, delegada del Gobierno de la Generalitat de Cataluña en Madrid, Mónica Martínez Castañeda, directora-gerente del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario de la Comunidad de Madrid (IMIDRA), Fernando Jover, Sara Rubira Martínez, consejera de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, Miguel Barrachina Ros, consejero de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana, Òscar Ordeig i Molist, consejero del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña.

5. De izq. a dcha.: David Chica Marcos, director general de Mercamadrid, Sebastián Sánchez, Francisco Martín Aguirre, Francisco López López-Bago, Luis Planas Puchades, Francisco López Canís, Daniel Martínez Rodríguez, Miguel Garrido de la Cierva, presidente de la Confederación Empresarial de Madrid-CEIM (CEOE), Marta Nieto Novo, Mónica Martínez Castañeda, Fernando Jover.
6. Lars Andersen.
7. Bernardo Greiver del Hoyo.
8. Jeffrey Marder.
9. Raghed Basem Antone Al Saqqa.
10. Enno Drogenik.
11. Francisco Martín Aguirre.
12. Isabel Artime.
13. Ana Rodríguez Castaño.
14. Luis García Muro.
15. Sara Rubira Martínez.
16. Juan Luis Centeno, director de la Oficina de Calidad Alimentaria del Gobierno de Cantabria.
17. María Jesús Susinos Tarrero.
18. Marcelino Marcos Líndez.
19. Luis Ramos.
20. Julián Martínez Lizán.
21. Noemí Manzanos Martínez.
22. Alejandro Narvay Quintero Castañeda.
23. Joan Simonet Pons.
24. Miguel Barrachina Ros.
25. Martín Alemparte Vidal, director de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria.
26. María Begoña López, directora general de Agricultura, Agroindustria y Desarrollo Rural del Principado de Asturias.

27. Joan Llabrés, director general de Calidad Agroalimentaria y Producto local del Gobierno de las Islas Baleares y David Martín Civera, director general de Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja.
28. Cristina de Toro Navero, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía.
29. Julio García Varela, subdirector general de Valoración de los Productos del Mar de Galicia.
30. María Soledad Giralt Ballesteros, secretaria general de Economía, Empresa y Comercio de la Junta de Extremadura.
31. Mónica Martínez Castañeda.
32. Miguel Garrido de la Cierva.
33. David Chica Marcos.
34. Luis Planas y Francisco López López-Bago durante el discurso inaugural en el stand del MAPA.
35. Francisco López Canís y Fernando Jover en el discurso inaugural.
36. El ministro recibe un obsequio de un expositor.
37. En el Túnel del AOVE del MAPA; Francisco López López-Bago, Luis Planas, Lucía Matas, directora comercial de Almazaras de la Subbética y Rafael Rodríguez, de la DOP Priego de Córdoba.
38. Brindis en el stand del Túnel del Vino del MAPA; Miguel Ruiz Gómez, director del gabinete del ministro, Francisco Martín Aguirre, Francisco López López-Bago, Luis Planas Puchades, Ana Rodríguez Castaño, Isabel Artime, José Miguel Herrero.
39. El número 600 de Club de Gourmets en manos del ministro en el Business Center.
40. Francisco López López-Bago muestra al ministro los mejores quesos de España en el Túnel del Queso.
41. En el stand de Ternera Asturiana

42. De izq. a dcha. Isaac Reyes, alcalde de Villanueva de Córdoba, Antonio Jesús Torralbo, presidente del CRDOP Los Pedroches, Juan José Capilla, servicio de comercialización de COVAP, José Javier Carbonero, gerente Dehesas Reunidas, José Justo Merchán Cano, gerente Jamón Jarote, José Enrique Rodríguez, de Hermanos Rodríguez Barbancho, y Alfonso Blanco, gerente de IBESA y vicepresidente de la DOP Los Pedroches.
43. Ramón Fernández-Pacheco Monterreal, consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, les recibió en el stand de su comunidad.
44. En el stand de CRDOP Jabugo les recibió su vicepresidente, Gerardo Eiriz.
45. En el stand institucional de la Diputación Provincial de Jaén con su presidente, Francisco Reyes.
46. El ministro flanqueado por el presidente de Iruki, Jon Gorostiaga y Diego Calvo, CEO del Grupo Embajadores.
47. Lars Andersen, Luis Planas, Isabel Artime y Tore Holvik, director en España del Consejo de Productos del mar de Noruega en el stand del País de Honor, Noruega.

48. En el stand de OPPAO con Mikel Ortíz, gerente de la Organización de Productores de Pesca de Altura de Ondárroa.
49. María Begoña López, Francisco Martín Aguirre, Luis Planas Puchades, Marcelino Marcos Líndez, Elena Penedo, product manager food service y María Suárez, gestora de compras, ambas de CAPSA FOOD, Isabel Artime y Francisco López López-Bago en el stand de Central Lechera Asturiana.
50. El ministro con José Gómez, CEO de Joselito, en su stand.
51. En el stand de Agropal Grupo Alimentario con su gerente, César Reales.
52. Juan Serrano, director general de la marca de atún rojo Balfegó.
53. Ignacio Rivera, presidente ejecutivo de Hijos de Rivera-Estrella Galicia, Cerveza Oficial del Salón Gourmets.
54. Con los integrantes de Aljomar, jamones y embutidos, en su stand.
55. De izq. a dcha., José Miguel Herrero, Luis Planas Puchades, José María Zorrilla, gerente de Don Bocarte y Francisco López López-Bago.
56. Mazen Mahfouz y Máximo Hurtado, consejero comercial y agregado comercial de la embajada de Canadá, en su stand.
57. Cayo Martínez, propietario de La Catedral de Navarra.

OFFICIAL OPENING

Official opening by Luis Planas Puchades, Minister of Agriculture, Fisheries, and Food.

1. Official photo, from left to right: Francisco López López-Bago, President and CEO of Gourmets Group; Luis Planas Puchades, Minister of Agriculture, Fisheries, and Food; Francisco López Canís, Honorary President of Gourmets Group; and Fernando Jover, Adviser of Gourmets Group.
2. From left to right: Jeffrey Marder, Ambassador of Canada; Bernardo Greiver del Hoyo, Ambassador of Uruguay; Francisco López López-Bago; Lars Andersen, Ambassador of Norway; Luis Planas Puchades; Francisco López Canís; Daniel Martínez Rodríguez, Executive Vice President of IFEMA Madrid; Fernando Jover; Raghed Basem Antone Al Saqqa, Ambassador of Jordan; Enno Drogenik, Ambassador of Austria.
3. From left to right: José Miguel Herrero, Director General of Food at MAPA; Francisco López López-Bago; Isabel Artime, Secretary General of Fisheries at MAPA; Luis Planas Puchades, Ana Rodríguez Castaño, Secretary General for Agricultural Resources and Food Safety at MAPA, Francisco López Canís, Daniel Martínez Rodríguez, Fernando Jover, Emilio Luis García Muro, Director General of Agri-Food Production Health and Animal Welfare at MAPA.
4. From left to right: Joan Simonet Pons, Minister of Agriculture, Fisheries, and the Natural Environment of the Government of the Balearic Islands; Noemí Manzanos Martínez, Minister of Agriculture, Livestock, Rural Affairs, and the Environment of the Government of La Rioja, Julián Martínez-Lizán, Regional Minister of Agriculture, Livestock, and Rural Development for the Regional Government of Castilla-La Mancha; Alejandro Narvay Quintero Castañeda, Regional Minister of Agriculture, Livestock, Fisheries, and Food Sovereignty of the Government of the Canary Islands; Marcelino Marcos Líndez, Regional Minister of Rural Affairs and Agricultural Policy of the Government of the Principality of Asturias; Francisco Martín Aguirre, Government Delegate in the Community of Madrid; Francisco López López-Bago, Luis Planas Puchades, Francisco López Canís, Daniel Martínez Rodríguez, Marta Nieto Novo, Director General of Commerce, Consumer Affairs, and Services for the Community of Madrid, María Jesús Susinos Tarrero, Regional Minister of Rural Development, Livestock, Fisheries, and Food for the Government of Cantabria, Luis Ramos, Director of the Casa de Galicia in Madrid; Nuria Marín, Government Delegate of the Generalitat of Catalonia in Madrid; Mónica Martínez Castañeda, Managing Director of the Madrid Institute for Rural, Agricultural, and Food Research and Development of the Community of Madrid (IMIDRA); Fernando Jover, Sara Rubira Martínez, Regional Minister of Water, Agriculture, Livestock, and Fisheries for the Region of Murcia, Miguel Barrachina Ros, Regional Minister of Agriculture, Water, Livestock, and Fisheries for the Valencian Regional Government, Òscar Ordeig i Molist, Regional Minister of the Department of Agriculture, Livestock, Fisheries, and Food for the Government of Catalonia.
5. From left to right: David Chica Marcos, CEO of Mercamadrid; Sebastián Sánchez, Francisco Martín Aguirre; Francisco López López-Bago; Luis Planas Puchades; Francisco López Canís; Daniel Martínez Rodríguez; Miguel Garrido de la Cierva, president of the Madrid Business Confederation CEIM (CEOE); Marta Nieto Novo; Mónica Martínez Castañeda; Fernando Jover.
6. Lars Andersen.
7. Bernardo Greiver del Hoyo.
8. Jeffrey Marder.
9. Raghed Basem Antone Al Saqqa.
10. Enno Drogenik.
11. Francisco Martín Aguirre.
12. Isabel Artime.
13. Ana Rodríguez Castaño.
14. Luis García Muro.
15. Sara Rubira Martínez.
16. Juan Luis Centeno, Director of the Office of Food Quality of the Government of Cantabria.
17. María Jesús Susinos Tarrero.
18. Marcelino Marcos Líndez.
19. Luis Ramos.
20. Julián Martínez Lizán.
21. Noemí Manzanos Martínez.
22. Alejandro Narvay Quintero Castañeda.
23. Joan Simonet Pons.
24. Miguel Barrachina Ros.
25. Martín Alemparte Vidal, director of the Galician Food Quality Agency.
26. María Begoña López, director general of Agriculture, Agribusiness, and Rural Development for the Principality of Asturias.

27. Joan Llabrés, Director General of Agri-Food Quality and Local Products for the Government of the Balearic Islands, and David Martín Civera, Director General of Rural Development for the Department of Agriculture of the Government of La Rioja.
28. Cristina de Toro Navero, Director General of Industry, Innovation, and the Agri-Food Chain for the Regional Government of Andalusia.
29. Julio García Varela, Deputy Director General of Seafood Promotion for Galicia.
30. María Soledad Giralte Ballesteros, Secretary General for Economy, Business, and Trade of the Regional Government of Extremadura.
31. Mónica Martínez Castañeda.
32. Miguel Garrido de la Cierva.
33. David Chica Marcos.
34. Luis Planas and Francisco López López-Bago during the opening speech at the MAPA stand.
35. Francisco López Canís and Fernando Jover during the opening speech.
36. The minister receives a gift from an exhibitor.
37. At the MAPA EVOO Tunnel; Francisco López López-Bago, Luis Planas, Lucía Matas, Commercial Director of Almazaras de la Subbética, and Rafael Rodríguez, of the Priego de Córdoba PDO.
38. Toasting at the MAPA Wine Tunnel stand; Miguel Ruiz Gómez, the minister's chief of staff, Francisco Martín Aguirre, Francisco López López-Bago, Luis Planas Puchades, Ana Rodríguez Castaño, Isabel Artime, and José Miguel Herrero.
39. The minister posing with issue No. 600 of our Club de Gourmets magazine at the Business Center.
40. Francisco López López-Bago shows the minister the best cheeses in Spain at the Cheese Tunnel.
41. At the Ternera Asturiana stand.
42. From left to right. Isaac Reyes, mayor of Villanueva de Córdoba; Antonio Jesús Torralbo, president of the Los Pedroches PDO; Juan José Capilla, COVAP marketing department; José Javier Carbonero, manager of Dehesas Reunidas; José Justo Merchán Cano, manager of Jamón Jarote; José Enrique Rodríguez, of Hermanos Rodríguez Barbancho; and Alfonso Blanco, manager of IBESA and vice president of the Los Pedroches PDO.
43. Ramón Fernández-Pacheco Monterreal, Regional Minister of Agriculture, Fisheries, Water, and Rural Development for the Regional Government of Andalusia, welcomed them at his region's stand.
44. At the CRDOP Jabugo stand, they were received by its vice president, Gerardo Eiriz.
45. At the institutional stand of the Provincial Council of Jaén with its president, Francisco Reyes.
46. The minister flanked by the president of Iruki, Jon Gorostiaga, and Diego Calvo, CEO of Grupo Embajadores.
47. Lars Andersen, Luis Planas, Isabel Artime, and Tore Holvik, Director in Spain for the Norwegian Seafood Council, at the stand of the Guest of Honor, Norway.
48. At the OPPAO stand, they were welcomed by Mikel Ortíz, manager of the Ondárroa Deep-Sea Fishing Producers' Organization.
49. María Begoña López, Francisco Martín Aguirre, Luis Planas Puchades, Marcelino Marcos Líndez, Elena Penedo, food service product manager, and María Suárez, purchasing manager—both from CAPSA FOOD—along with Isabel Artime and Francisco López López-Bago at the Central Lechera Asturiana stand.
50. The minister with José Gómez, CEO of Joselito, at their stand.
51. At the Agropal Grupo Alimentario stand with its manager, César Reales.
52. Juan Serrano, CEO of the bluefin tuna brand Balfegó.
53. Ignacio Rivera, CEO of Hijos de Rivera-Estrella Galicia, the Official Beer of the Salón Gourmets.
54. With the members of Aljamar, hams and cured meats, at their stand.
55. From left to right: José Miguel Herrero, Luis Planas Puchades, José María Zorrilla, manager of Don Bocarte, and Francisco López López-Bago.
56. Mazen Mahfouz and Máximo Hurtado, commercial advisor and commercial attaché at the Canadian Embassy, at their stand.
57. Cayo Martínez, owner of La Catedral de Navarra.



Visita de María Begoña García Bernal, secretaria de estado de Agricultura y Alimentación /

Visit by María Begoña García Bernal, Secretary of State for Agriculture and Food



12



13



14



20



21



22



15



16



17



23



24



25



18



19



26



27



28



29



30



31



32

VISITA DE MARÍA BEGOÑA GARCÍA BERNAL

- Foto oficial de izq. a dcha.: Francisco López López-Bago, presidente del Grupo Gourmets, María Begoña García Bernal, secretaria de estado de Agricultura y Alimentación y Marta Moranchel Edras, jefe de área de la Promoción de Alimentos de España en el stand del MAPA.
- De izq. a dcha.: Reyes López, directora adjunta del Grupo Gourmets, María Begoña García Bernal y Francisco López Canís, presidente de honor del Grupo Gourmets.
- Ignacio Crespo Arcá, director de la Guía Vinos Gourmets y Club de Vinos Gourmets.
- Recorriendo el Túnel del AOVE.
- María Begoña García Bernal atenta a las explicaciones de Ignacio Crespo Arcá en el Túnel del Vino.
- Entrevista con Gourmets TV.
- De izq. a dcha.: Reyes López, Adán Toribio Saavedra del restaurante el Marqués en Alcuéscar (Cáceres), Juan Ángel Gaspar Puerto, carnicería La Posada en Alcuéscar, Álvaro Arias Rubio, alcalde de Valdefuentes, Begoña García Bernal, Joaquín Planas Flores, alcalde de Montánchez, Juan Pajuelo de bodegas Juan Pajuelo y Julián Zamora de tienda Fuente La Taza, en el stand de Montánchez.
- De izq. a dcha.: Josep Sánchez Llibré, presidente de Fomento del Trabajo Nacional y vicepresidente de la Confederación Española de Organizaciones Empresariales, Carlos Sánchez Llibre, Gemma Sánchez Llibre, María Begoña García Bernal, Francisco López López-Bago y Dèlia Perpiñà, directora gerente de Prodeca, en el stand de A Mar.
- María Elena Escobar Sánchez, directora general de Producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en su stand Campo y Alma.
- Gorka Goikoetxea, de la Cámara de Guipúzcoa y Ángel Rocha, de HAZI (Entidad de Certificación de Producto Vasco) en el stand de Euskadi.
- Degustando los vinos de Montecillo.
- Las hermanas Beatriz y María Roderero, de bodegas Carmelo Roderero.
- Javier Rincón Gimeno, consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación, y Amparo Cuéllar, directora general de Innovación y Promoción Agroalimentaria, ambos del Gobierno de Aragón, en su stand.
- Joan Llabres, director general de Calidad Agroalimentaria y Producto Local del Gobierno de las Islas Baleares en su stand.
- En el stand de Collverd, especialistas en productos derivados del pato, con Joan Moliner, director comercial y Marc Solà director general.
- En el Túnel del Queso, donde se encontraban los finalistas del Campeonato GourmetQuesos, los Mejores Quesos de España.
- Tore Holvik, director en España del Consejo de Productos del Mar de Noruega, en el stand de Noruega, país de honor del Salón Gourmets.
- De izq. a dcha. Reyes López, José Manuel Bajo, DOP Baena, Miguel Soto, secretario de la IGP Aceite de Jaén, José Carlos Álvarez, director gerente de AGAPA, María Begoña García Bernal, Cristina de Toro Navero, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de Andalucía, Francisca García, DO Priego de Córdoba, Juan Antonio Pabón, DO Jabugo, Patricia Caraballo, DO Lucena, y Francisco Moreno de la DO Sierra de Segura.
- De izq. a dcha.: en el stand del Gobierno de Canarias, Jorge Rodríguez Alonso, presidente de la DO Vinos de Lanzarote, Nereida Pérez González, secretaria-gerente de CRDO Vinos de Lanzarote, Víctor Díaz Figueroa, bodega Vulcano, Gladys Acuña Machín, gabinete del Presidente del Cabildo, María Honoria Machín Barrios, consejera de Promoción Económica, Begoña García Bernal, María Jesús Tovar Pérez, vicepresidenta del Cabildo y Tania Acuña González, jefa del Servicio Insular Agrario.
- En el stand de Cantabria con Juan Luis Centeno, director de la Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA).
- En el stand del Principado de Asturias, María Ángeles Álvarez López, asesora jurídica de promoción de alimentos y bebidas de Asturex.
- Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva de España en su stand.
- Ana Irurita, secretaria de INTIA, en su stand.
- Tomás Rodríguez y Raúl Muñiz, director y presidente de Interovic, en su stand.
- Martín Alemparte Vidal, director de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria, y María José Gómez Rodríguez, conselleira do Medio Rural de la Xunta de Galicia, Comunidad Autónoma Invitada en esta edición de Salón Gourmets.
- En el stand de la Comunidad Valenciana junto a M^a Àngels Ramón-Llin Martínez, directora general de Producción Agrícola y Ganadera.
- De izq. a dcha: Santiago Blázquez, gerente de ASOMAFRUT, David Chica, director general de Mercamadrid, Raquel Paradela, Comité de Dirección de ASOMAFRUT, María Begoña García Bernal, Ainhoa García, directora de Relaciones Externas de Mercamadrid, Julia Gonzalo, presidenta de AEMPM y Gonzalo Reguera, director de Mercados y Servicios de Mercamadrid.
- Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación de Territorio, y Ángel de Oteo Mancebo, director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación, ambos de la Comunidad de Madrid.
- María Begoña García Bernal con el equipo del stand de la Junta de Extremadura.
- Jesús González León, maestro cortador de Dehesa de Extremadura.
- Elena García Redón, jefa de servicio de Promoción Agroalimentaria, y Lucía López, de la Cámara de Comercio, ambas de la Región de Murcia.
- Francisco López López-Bago, Begoña García Bernal e Ignacio Crespo en el stand del MAPA.

VISIT BY MARÍA BEGOÑA GARCÍA BERNAL

1. Official photo, from left to right: Francisco López López-Bago, President and CEO of Grupo Gourmets; María Begoña García Bernal, Secretary of State for Agriculture and Food and Marta Moranchel Edras, Head of the Food Promotion Division for Spain at the MAPA stand.
2. From left to right: Reyes López, Deputy Director of the Gourmets Group; María Begoña García Bernal; and Francisco López Canís, Honorary President of the Gourmets Group.
3. Ignacio Crespo Arcá, Director of the Gourmets Wine Guide and the Gourmets Wine Club.
4. Touring the EVOO Tunnel.
5. María Begoña García Bernal listening attentively to Ignacio Crespo Arcá's explanations in the Wine Tunnel.
6. Appearing on Gourmets TV.
7. From left to right: Reyes López, Adán Toribio Saavedra from the Marqués restaurant in Alcuéscar, Juan Ángel Gaspar Puerto, La Posada butcher shop in Alcuéscar, Álvaro Arias Rubio, mayor of Valdefuentes, Begoña García Bernal, Joaquim Planas Flores, mayor of Montánchez, Juan Pajuelo from Juan Pajuelo Wineries, and Julián Zamora from the Fuente La Taza store, at the Montánchez stand.
8. From left to right: Josep Sánchez Llibré, president of Fomento del Trabajo Nacional and vice president of the Spanish Confederation of Business Organizations, Carlos Sánchez Llibre, Gemma Sánchez Llibre, María Begoña García Bernal, Francisco López López-Bago, and Dèlia Perpiñà, managing director of Prodeca, at the A Mar stand.
9. María Elena Escobar Sánchez, Director General of Agri-Food Production and Cooperatives for the Regional Government of Castile-La Mancha, at the Campo y Alma stand.
10. At The Basque Country stand Gorka Goikoetxea, Cámara de Guipúzcoa and Ángel Rocha, HAZI (Entidad de certificación de Producto Vasco).
11. Tasting Montecillo wines.
12. Sisters Beatriz and María Rodero, from Carmelo Rodero Winery.
13. Javier Rincón Gimeno, Regional Minister of Agriculture, Livestock, and Food, and Amparo Cuellar, Director General of Agri-Food Innovation and Promotion, both from the Government of Aragon, at their stand.
14. Joan Llabres, Director General of Agri-Food Quality and Local Products for the Government of the Balearic Islands, at his stand.
15. At the Collverd stand, specialists in duck products, with Joan Moliner, Commercial Director, and Marc Solà, General Director.
16. In the Cheese Tunnel, where the finalists of the GourmetQuesos Championship, Spain's Best Cheeses, were gathered.
17. Tore Holvik, Director for Spain of the Norwegian Seafood Council, at the Norway stand, the guest of honor at the Salón Gourmets.
18. From left to right: Reyes López, José Manuel Bajo, Baena PDO, Miguel Soto, secretary of the Jaén Olive Oil PGI, José Carlos Álvarez, managing director of AGAPA, María Begoña García Bernal, Cristina de Toro Navero, general director of Industry, Innovation, and the Agri-Food Chain of Andalusia, Francisca García, Priego de Córdoba DO, Juan Antonio Pabón, Jabugo DO, Patricia Caraballo, DO Lucena, and Francisco Moreno of the DO Sierra de Segura.
19. From left to right: at the Canary Islands Government stand, Jorge Rodríguez Alonso, president of CRO Vinos de Lanzarote, Nereida Pérez González, secretary-manager of CRDO Vinos de Lanzarote, Victor Díaz Figueroa, Vulcano Winery, Gladys Acuña Machín, office of the President of the Cabildo, María Honoria Machín Barrios, Minister of Economic Promotion, Begoña García Bernal, María Jesús Tovar Pérez, vice president of the Cabildo, and Tania Acuña González, head of the Island Agricultural Service.
20. At the Cantabria stand with Juan Luis Centeno, director of the Office of Food Quality (ODECA).
21. At the Principality of Asturias stand, María Ángeles Álvarez López, legal advisor for food and beverage promotion at Asturex.
22. Teresa Pérez, manager of the Spanish Olive Oil Interprofessional Association, at her stand.
23. Ana Irurita, secretary of INTIA, at her stand.
24. Tomás Rodríguez and Raúl Muñoz, director and president of Interovic, at their stand.
25. Martín Alemparte Vidal, director of the Galician Food Quality Agency, and María José Gómez Rodríguez, Regional Minister for Rural Affairs of the Xunta de Galicia, the Guest Autonomous Community at this edition of Salón Gourmets.
26. At the Valencia Community stand, M^a Agnès Ramón-Llin Martínez, general director of Agricultural and Livestock Production.
27. From left to right: Santiago Blázquez, manager of ASOMAFRUT; David Chica, general director of Mercamadrid; Raquel Paradela, member of the ASOMAFRUT Executive Committee; María Begoña García Bernal; Ainhoa García, director of External Relations at Mercamadrid; Julia Gonzalo, president of AEMPM; and Gonzalo Reguera, director of Markets and Services at Mercamadrid.
28. Rafael García González, Deputy Minister of Environment, Agriculture, and Land Use Planning, and Ángel de Oteo Mancebo, director general of Agriculture, Livestock and Food, both from the Community of Madrid.
29. María Begoña García Bernal with the team at the Junta de Extremadura stand.
30. Jesús González León, master carver from Dehesa de Extremadura.
31. Elena García Redón, head of the Agri-Food Promotion Department, and Lucía López, from the Chamber of Commerce, both from the Region of Murcia.
32. Francisco López López-Bago, Begoña García Bernal, and Ignacio Crespo at the MAPA stand.



01



02



07



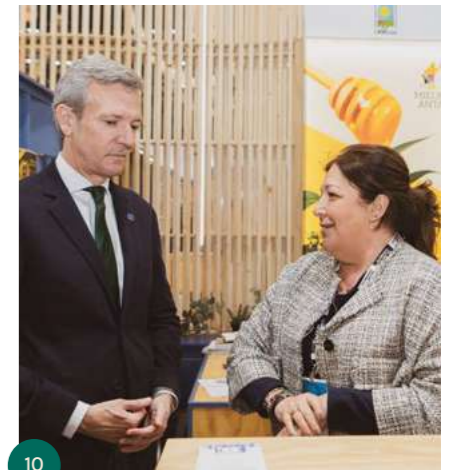
08



03



09



10



04



05



06



11



12



13

**Visita de Alfonso Rueda Valenzuela,
presidente de la Xunta de Galicia /**

Visit by Alfonso Rueda Valenzuela,
President of the Regional Government of Galicia

VISITA DE ALFONSO RUEDA VALENZUELA

1. Reyes López, directora adjunta de Grupo Gourmets, Alfonso Rueda, presidente de la Xunta de Galicia, y Marta Villaverde Acuña, consejera do Mar.
2. De izq. a dcha.: Luis Pérez Canal de Aceites Abril, Alfonso Rueda, Marta Villaverde Acuña, Jorge Pérez Canal de Aceites Abril y Julio García Varela, subdirector general de Valoración de los Productos del Mar de Galicia.
3. De izq. a dcha.: Julio García Varela, Martín Alemparte Vidal, director de la Agencia Gallega de Calidad Alimentaria (AGACAL), Marta Villaverde Acuña, Alfonso Rueda e Iván Otero, sales manager de la conservera Ecurís.
4. Antonio Otín de O Forno de Guísamo, especialistas en empanadas y repostería.
5. José Peña en el stand de la conservera homónima.
6. En el stand de O Percebeiro con Manuel Otero, fundador y gerente de la marca.
7. Departiendo con los responsables de Quesos Farelo.
8. Atentos a las explicaciones de los diferentes tipos de miel de Galicia.
9. En el stand de conservas Ramón Franco.
10. Visitando Miele Anta.
11. Fuensanta Portas de Tito Conservas.
12. En el stand de Granja Campomayor especialistas en huevos.
13. De izq. a dcha.: Francisco López López-Bago, Alfonso Rueda, Marta Villaverde Acuña y Manel Pérez Piñón, director de trade marketing & RRPP de Hijos de Rivera en el stand de Estrella Galicia.

VISIT BY ALFONSO RUEDA VALENZUELA

1. Reyes López, Deputy Director of Grupo Gourmets; Alfonso Rueda, President of the Regional Government of Galicia; and Marta Villaverde Acuña, Regional Minister for the Sea.
2. From left to right: Luis Pérez Canal of Aceites Abril, Alfonso Rueda, Marta Villaverde Acuña, Jorge Pérez Canal of Aceites Abril, and Julio García Varela, Deputy Director General of the Galician Seafood Product Evaluation Agency.
3. From left to right: Julio García Varela, Martín Alemparte Vidal, director of the Galician Food Quality Agency (AGACAL), Marta Villaverde Acuña, Alfonso Rueda, and Iván Otero, sales manager at the Ecurís fish preserves company.
4. Antonio Otín of O Forno de Guísamo, specialists in empanadas and pastries.
5. José Peña at the stand of the fish preserves company that bears his name.
6. At the O Percebeiro stand with Manuel Otero, founder and manager of the brand.
7. Chatting with the managers of Quesos Farelo.
8. Listening to explanations about the different types of Galician honey.
9. At the Ramón Franco fish preserves stand.
10. Visiting the honey producers from Miele Anta.
11. With Fuensanta Portas from Tito Conservas.
12. At Granja Campomayor stand, specialists in eggs.
13. From left to right: Francisco López López-Bago, Alfonso Rueda, Marta Villaverde Acuña, and Manel Pérez Piñón, director of trade marketing & PR at Hijos de Rivera, at the Estrella Galicia stand.



01

Visita de Alberto Nadal, secretario de Economía y Empleo del Partido Popular /

Visit by Alberto Nadal, Secretary of Economy and Employment for the Popular Party



02



03



04



05



07



06

VISITA DE ALBERTO NADAL

1. Francisco López López-Bago, presidente del Grupo Gourmets, Milagros Marcos, coordinadora de Medio Rural, Despoblación y Política Forestal del Partido Popular, Alberto Nadal, secretario de Economía y Empleo del Partido Popular, Rosa Quintana, diputada en las Cortes Generales por Orense y Martín Alemparte Vidal, director de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria, al comienzo de su recorrido por el Salón Gourmets.
2. En el stand de la Xunta de Galicia, Comunidad Autónoma Invitada, donde se unió a la foto Julio García Varela, subdirector general de Valoración de los Productos del Mar de Galicia.
3. Brindis en el stand de la Xunta de Galicia.
4. Saludo a los expositores que exhibieron sus productos bajo el paraguas de la Xunta de Galicia.
5. Interesándose por los productos gallegos.
6. Con los dos Pablos Barros padre e hijo, dueños de Cecinas Pablo.
7. Francisco López Canís, presidente de honor del Grupo Gourmets, se acercó a saludarlos.

VISIT BY ALBERTO NADAL

1. Francisco López López-Bago, President of Gourmets Group; Milagros Marcos, Coordinator of Rural Affairs; Depopulation and Forestry Policy for the Popular Party, Alberto Nadal, Secretary of Economy and Employment for the Popular Party, Rosa Quintana, Member of Parliament for Orense, and Martín Alemparte Vidal, Director of the Galician Food Quality Agency, beginning their tour of Salón Gourmets.
2. At the stand of the government of Galicia, the Guest Autonomous Community, where Julio García Varela, Deputy Director General of Galician Seafood Promotion, joined the photo.
3. Toasting at of the government of Galicia stand.
4. Greeting the exhibitors showcasing their products under the umbrella of the government of Galicia.
5. Showing interest in Galician products.
6. With the two Pablos Barros, father and son, owners of Cecinas Pablo.
7. Francisco López Canís, honorary president of the Gourmets Group, came over to greet them.



01



02



08



09



03



04



10



11



12



05



06



07



13



14



15

Visita de otras autoridades /

Visit by other authorities



16



17



18



19

VISITA DE OTRAS AUTORIDADES

1. La embajadora del Reino de Arabia Saudí, la princesa Haifa Bint Abdulaziz, visitó el stand institucional de su país.
2. La embajadora presenta los productos tradicionales de su país al presidente del Grupo Gourmets, Francisco López López-Bago.
3. La embajadora degusta un café en el stand de su país.
4. Foto de familia de los responsables del stand de Arabia Saudí y Grupo Gourmets.
5. Carlos Novillo Piris, consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la CAM, atendiendo a los medios en el stand de la Comunidad de Madrid.
6. Reyes López, directora adjunta del Grupo Gourmets, se acercó a saludar al consejero.
7. Sandra Davies, directora comercial internacional del Salón Gourmets recibió al consejero de Agricultura de New Brunswick, Pat Finnigan, y Kathy Brewer-Dalton, viceconsejera de Agricultura, que viajaron desde Canadá a conocer el Salón Gourmets.
8. De izq. a dcha.: Anna Orlando, Visit Denmark PR & Press Manager, Italy & France, Christine Mounir Shoukry de la embajada de Egipto, Bogdan Badescu, consejero económico de la Oficina de Promoción Económica y Comercial de la embajada de Rumanía, Samira Azrak, consejera económica ante la embajada del Reino de Marruecos, Juan Bautista Scartascini del Río, vicejefe de la Sección Comercial de la embajada de Argentina, Carlos Constantino, hijo del embajador de Hungría, Sandra Davies, Nándor Györi-Buczko, primer secretario agregado de Agricultura y de Industria Alimentaria de la embajada de Hungría, Pál Györgi-Habsburg-Lothringen, embajador de Hungría, Marek Zmrzlik, director de la Agencia Nacional de Promoción Comercial I Czech Trade de la embajada de la República Checa, Elena Heejung Jo, marketing specialist en KOTRA (Korea Trade- Investment Promotion Agency), Anna Sárkány, agregada de Asuntos Comerciales y Economía de la Embajada de Hungría, Gianluca Simeone del departamento internacional del Salón Gourmets, Daria Mashkina, Economic and Trade Advisor de la embajada de Finlandia, Tarek Elkeden, Ministro Plenipotenciario de Asuntos Comerciales de la embajada de Egipto y Anna-María Salomaa, consejera, coordinadora Team Finland de la embajada de Finlandia.
9. Rafael Sáez González, director general del Instituto Tecnológico y Agrario de Castilla y León (ITACIL), María González Corral, consejera de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla y León, Reyes López y Ana Álvarez-Quiñones, secretaria general de la Junta de Castilla y León.
10. El presidente del Grupo Gourmets y la consejera de Castilla León en el stand de Tierra de Sabor.
11. Reyes López y María Guardiola, presidenta de la Junta de Extremadura.
12. Mercedes Morán Álvarez, consejera de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible, Reyes López, Toño Pérez, chef co-propietario del restaurante Atrio de Cáceres, María Guardiola y Miguel Ángel Mendián, director general de

- Extremadura Avante.
13. María Guardiola en el stand de aceitunas Los Curado.
14. De izq. a dcha.: Román Muñoz Sánchez, director gerente de la Asociación Empresarial de Alimentos y Belén García Díaz, directora general del Servicio Público de Empleo, recibieron a María del Carmen Tejera, viceconsejera de Economía y Empleo de la Comunidad de Madrid, acompañada por Francisco López López-Bago en el stand del Clúster de Agroalimentación de la Comunidad de Madrid.
15. De izq. a dcha.: Manel Pérez Piñón, director de trade marketing & RRPP de Hijos de Rivera, María del Carmen Tejera y Reyes López, en el stand de Estrella Galicia.
16. Arturo Fernández, presidente del Grupo Arturo junto a Esperanza Aguirre, Presidenta de la Comunidad de Madrid del 2003 al 2012, visitan el Salón Gourmets.
17. En el stand de Level Cook; Ana González, CEO de Central de Carnes Premium y fundadora de Level Cook, el chef estrella Michelín, Aurelio Morales, Esperanza Aguirre, Constantino González, fundador y consejero delegado del grupo Los Norteños y Arturo Fernández.
18. De izq. a dcha.: Ana Muñoz Llabrés, directora general de Políticas de Estado de Turismo, Francisco López Canís, presidente de honor del Grupo Gourmets, María Velasco González, directora de Investigación, Desarrollo e Innovación Turística e Isabel Duque de Lucas, técnica de proyectos de Hostelería de España.
19. Reyes López y Josep Sánchez Llibre, presidente de Fomento del Trabajo Nacional y vicepresidente de la Confederación Española de Organizaciones Empresariales.

VISIT BY OTHER AUTHORITIES

1. The Ambassador of the Kingdom of Saudi Arabia, Princess Haifa Bint Abdulaziz, visited her country's institutional stand.
2. The ambassador presents a traditional product from her country to the president of Grupo Gourmets, Francisco López López-Bago.
3. The ambassador enjoys a cup of coffee at her country's stand.
4. Group photo of the representatives from the Saudi Arabia stand and the Gourmets Group.
5. Carlos Novillo Piris, Regional Minister of the Environment, Agriculture, and the Interior for the Community of Madrid, speaking with the media at the Community of Madrid stand.
6. Reyes López, Deputy Director of the Gourmets Group, approached to greet the councilor.
7. Sandra Davies, International Sales director for the Salón Gourmets, welcomed New Brunswick's Minister of Agriculture, Pat Finnigan, and Deputy Minister of Agriculture, Kathy Brewer-Dalton, who traveled from Canada to visit the Salón Gourmets.
8. From left to right: Anna Orlando, Visit Denmark PR & Press Manager for Italy & France; Christine Mounir Shoukry from the Egyptian Embassy; Bogdan Badescu, Economic Counselor at the Economic and Commercial Promotion Office of the Romanian Embassy; Samira Azrak, Economic Counselor at the Embassy of the Kingdom of Morocco; Juan Bautista Scartascini del Río, Deputy Head of the Commercial Section at the Embassy of Argentina; Carlos Constantino, son of the Hungarian Ambassador; Sandra Davies; and Nándor Györi-Buczko, First Secretary for Agriculture and Food Industry at the Hungarian Embassy Pál Györgi-Habsburg-Lothringen, Ambassador of Hungary; Marek Zmrzlik, Director of the Czech Trade Promotion Agency (I Czech Trade) at the Embassy of the Czech Republic; Elena Heejung Jo, Marketing Specialist at KOTRA (Korea Trade-Investment Promotion Agency); Anna Sárkány, Commercial and Economic Attaché at the Embassy of Hungary; Gianluca Simeone from the international department of the Gourmets Group, Daria Mashkina, Economic and Trade Advisor at the Embassy of Finland, Tarek Elkeden, Minister Plenipotentiary for Commercial Affairs at the Embassy of Egypt, and Anna-María Salomaa, Counselor and Team Finland Coordinator at the Embassy of Finland.
9. Rafael Sáez González, Director General of the Technological and Agricultural Institute of Castile and León (ITACIL); María González Corral, Regional Minister of Agriculture, Livestock, and Rural Development of Castile and León; Reyes López; and Ana Álvarez-Quiñones, Secretary General of the Regional Government of Castile and León.
10. The President of the Gourmets Group and the Regional Minister of Castile and León at the Tierra de Sabor stand.
11. Reyes López and María Guardiola, President of the Regional Government of Extremadura.
12. Mercedes Morán Álvarez, Regional Minister of Agriculture, Livestock, and Sustainable Development; Reyes López; Toño Pérez, chef at the Atrio restaurant in Cáceres; María Guardiola; and Miguel Ángel Mendián, Director General of Extremadura Avante.
13. María Guardiola at the Los Curado olives stand.
14. From left to right: Román Muñoz Sánchez, managing director of the Food Industry Association, and Belén García Díaz, general director of the Public Employment Service, welcomed María del Carmen Tejera, Deputy Minister of Economy and Employment for the Community of Madrid, accompanied by Francisco López López-Bago, at the Community of Madrid Agri-Food Cluster's stand.
15. From left to right: Manel Pérez Piñón, Director of Trade Marketing & PR at Hijos de Ribera, María del Carmen Tejera, and Reyes López, at the Estrella Galicia stand.
16. Arturo Fernández, President of the Arturo Group, alongside Esperanza Aguirre, President of the Community of Madrid from 2003 to 2012, visiting the Salón Gourmets.
17. At the Level Cook stand: Ana González, CEO of Central de Carnes Premium and founder of Level Cook; Michelin-starred chef Aurelio Morales; Esperanza Aguirre; Constantino González CEO of the Los Norteños group; and Arturo Fernández.
18. From left to right: Ana Muñoz Llabrés, Director General of State Tourism Policy; Francisco López Canís, Honorary President of the Gourmets Group; María Velasco González, Director of Tourism Research, Development, and Innovation; and Isabel Duque de Lucas, Hospitality Project Specialist at Hostelería de España.
19. Reyes López and Josep Sánchez Llibre, president of Fomento del Trabajo Nacional and vice president of the Spanish Confederation of Business Organizations



1. Una de las propuestas del Concurso de tacos, con tortilla de remolacha como base.
2. Daniel Martínez, elaborando el taco ganador de Tacomanía.
3. Álvaro Ruíz del Pino, del restaurante Ment, durante su participación en Carbonara Challenge.

1. One of the entries in the taco competition, featuring a beet tortilla as the base.
2. Daniel Martínez, preparing the winning taco of the Tacomanía Contest.
3. Álvaro Ruíz del Pino, from Ment restaurant, during his participation in the Carbonara Challenge.



¡Que gane el mejor!

—MAY THE BEST ONE WIN!

Hasta 18 Concursos tuvieron lugar en la última edición de SG, ensalzando no sólo el producto sino también la labor de los profesionales que lo trabajan.

Up to 18 competitions took place during the last edition of SG, celebrating not only the product but also the effort of those professionals who work with it.

4. Fernando Romay formó parte del jurado del Concurso de Cortadores de Jamón.
5. Javier Campos, ganador tanto del 1er Premio como del Plato Creativo en el Concurso de Cortadores de Jamón.
6. Paula Cobos, ganadora del Concurso de Tiraje de Cerveza de Madrid.
7. Los 100 quesos finalistas se presentaron antes de iniciar el Concurso.
8. En la categoría promovida por el ICEX se otorgaron 9 premios Gold.
9. La familia de cervezas 1906 formó parte de las propuestas presentadas en Desafío XChef.
10. Este Concurso culinario premia, entre otros aspectos, las prácticas sostenibles.

Ganadores 39 SG

32º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura

Javier Campos
Jamón a lo grande - Tienda de jamones y productos ibéricos
Belmonte, Cuenca

31º Concurso de España de Sumilleres Tierra de Sabor, copatrocinador de Bodegas Avelino Vegas

Diego Tornel Gómez
Gran Canaria, Islas Canarias

18º Concurso de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets

Mohamed El Harouat
Mercado de San Miguel
Madrid

Beer Master Sessions - Final Madrid

Paula Cobos
La Taberna Catering
Alcorcón, Madrid

9º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP"

La Cantina de Villalegre
Avilés, Asturias

7º Concurso Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

Ismael Peña
Restaurante El Higuero
Fuengirola, Málaga

Desafío XChef by Cervezas 1906 - Final Nacional

Andrés Torreiro
D'Obra
Melide, A Coruña

5º Concurso de España de Pizzas Gourmet

Mejor pizzero de España
Mauro Dávila

39 SG Winners

32nd Hand Cutting Contest / Dehesa de Extremadura

Javier Campos
Jamón a lo grande - Iberian pork products shop
Belmonte, Cuenca

31st Sommeliers Spanish Championship Tierra de Sabor, co-sponsor Avelino Vegas Wineries

Diego Tornel Gómez
Gran Canaria, Islas Canarias

18th Oyster Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets / Spanish Championship Gourmets

Mohamed El Harouat
Mercado de San Miguel
Madrid

Beer Master Sessions - Madrid final

Paula Cobos
La Taberna Catering
Alcorcón, Madrid

9th Best Asturian - Style Veal Cutlet, Cachopo Contest

La Cantina de Villalegre
Avilés, Asturias

7th Art of Knife Meat Cutting National Competition El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

Ismael Peña
Restaurant El Higuero
Fuengirola, Málaga

XChef Challenge by 1906 Beers - National Final

Andrés Torreiro
D'Obra
Melide, A Coruña

5th Gourmet Pizza Spanish Championship

Best pizza maker in Spain
Mauro Dávila



4. Fernando Romay served on the judging panel for the Iberian Ham Cutting Contest.
5. Javier Campos, winner of both First Prize and the Creative Dish award in the Ham Cutting Contest.
6. Paula Cobos, winner of the Madrid Beer Pouring Championship.

7. The 100 finalist cheeses were presented before the Championship began.

8. In the category sponsored by ICEX, 9 Gold awards were presented.

9. The 1906 beer family must be part of the entries submitted in XChef Challenge.

10. This culinary competition recognizes, among other things, sustainable practices.





11. Una de las novedades fue el Parrilla Challenge.
12. La elección previa de la chuleta es una de las fases que puntuaron en el Concurso.
13. Diez restaurantes de Asturias, uno de Granada y otro de Toledo, participaron en el Concurso del Mejor Cachopo.
14. El representante de Sidrería La Manzana durante el Concurso.
15. El Concurso de Sumilleres contó con 47 participantes de todo el territorio nacional
16. El ganador, Diego Tornel, perteneciente a la Asociación de Sumilleres de las Islas Canarias.



11. One of the new features was the Grill Challenge.
12. The preliminary selection of the steak was one of the scoring phases in the competition.
13. Ten restaurants from Asturias, one from Granada, and another from Toledo participated in the Contest for the Best Cachopo.
14. The representative from Sidrería La Manzana during the Contest.
15. The Sommelier Contest featured 47 participants from across the country.
16. The winner, Diego Tornel, a member of the Association of Sommeliers of the Canary Islands.

Triatlón por equipos
Vulcano Team

Acrobacia
Adrés Tul

Velocidad
Andrés Tul

Più larga
Andrés Tul

Clásica
Gennaro Arrichiello

Napolitana clásica
Gennaro Arrichiello

Napolitana contemporánea
Antón Belmonte

Pala
Antón Belmonte

Taglio
Marius Dragu

Sin Gluten
Mauro Dávila

Argentina
Sebastián Cortéz

4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano
Miguel Espinosa
Restaurant el Albergue
Calahorra, La Rioja

—
**VENÍA ILUSIONADO, MOTIVADO, CON GANAS, SEGURO DE CÓMO LA IBA A HACER, Y CUANDO LLEGAS AQUÍ TE PONES UN POCO NERVIOSO PORQUE NO ESTÁS ACOSTUMBRADO A COCINAR DELANTE DE TANTA GENTE.
—FERNANDO CALLE / GANADOR DE CARBONARA CHALLENGE BY RUMMO**

Team relay triathlon
Vulcano team

Acrobatics
Andrés Tul

Speed
Andrés Tul

Più larga
Andrés Tul

Classic
Gennaro Arrichiello

Neapolitan Classic
Gennaro Arrichiello

Contemporary
Antón Belmonte

Pala
Antón Belmonte

Taglio
Marius Dragu

Gluten free
Mauro Dávila

Argentina
Sebastián Cortéz

4th Master Pinchos Gourmets #productoriojano
Miguel Espinosa
Restaurant el Albergue
Calahorra, La Rioja

—
**I CAME HERE EXCITED, MOTIVATED, AND EAGER, CONFIDENT IN HOW I WAS GOING TO DO IT, BUT WHEN YOU GET HERE, YOU GET A LITTLE NERVOUS BECAUSE YOU ARE NOT USED TO COOKING IN FRONT OF SO MANY PEOPLE.
—FERNANDO CALLE / WINNER OF CARBONARA CHALLENGE BY RUMMO**

17. Mohamed El Harouat, ganador del Concurso de Abridores de Ostras.

18. Alberto Taber-nero y Carlos Alba, miembros del jurado, inspeccionan las ostras.

19. José Ignacio gordo, del res-taurante rioja-no Zenit, elabo-ró la 2ª Mejor Menestra.

20. El Campeonato de Pizzas es el único que abarca los cuatro días de SG.

21. Los concursan-tes pudieron competir en una o varias de las 11 cate-gorías.

22. La hamburgue-sa de Ramón Francho, de Salvaje Burger en Vitoria, ganó el 3er premio.

23. Elaboración ganadora de la categoría gazpachuelo tradicional.

24. Miguel Ángel Expósito, ganador de la categoría gazpachuelo creativo junto a Leonor García - Agua, Direc-tora de Sabor a Málaga.

25. Elaboración de la propuesta de Omar Otero de La Pepita Burger.



17. Mohamed El Harouat, winner of the Oyster Shucking Contest.

18. Alberto Taber-nero and Carlos Alba, members of the jury, inspect the oysters.

19. José Ignacio Gordo, from the Riojan res-taurant Zenit, created the 2nd Best Menestra.

20. The pizza Champions-hip is the only one that runs throughout the four days of SG.

21. Contestants could compete in one or more of the 11 cate-gories.

22. The burger by Ramón Francho, from Salvaje Burger in Vitoria, won 3rd prize.

23. Winning entry in the traditional gazpachue-lo category.

24. Miguel Ángel Expósito, winner of the creative gazpachuelo category with Leonor García - Agua, Direc-tor of Sabor a Málaga

25. Omar Otero's entry from La Pepita Burger.



26. Gabriel Ramón Mari se hizo con el 1^{er} premio en el Concurso de Cócteles.
27. Javier Collar, director de El Encinar de Humienta, durante la entrega de premios del Campeonato Arte de Cisoria.
28. Elaboración bautizada como Brandada en Master Pinchos.
29. Esteban Alegría, del restaurante riojano La Comedia, durante su participación en Master Pinchos.

30. Luis Rodríguez, ganador del mejor montado ibérico caliente.
31. Receta ganadora del mejor montado frío, elaborada por Aitor Martínez, en Mercamadrid.



26. Gabriel Ramón Mari took first prize in the cocktail competition.
27. Javier Collar, director of El Encinar de Humienta, during the awards ceremony for the Arte de Cisoria Championship.
28. Dish named Brandada at Master Pinchos.

29. Esteban Alegría, from the La Comedia restaurant in La Rioja, during his participation in Master Pinchos.
30. Luis Rodríguez, winner of the best hot Iberian montado.
31. Winning recipe for the best cold montado, created by Aitor Martínez.

Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026

Mejor montado frío
Aitor Martínez
Can Ros Restaurante
Castellón

Mejor montado caliente
Luis Rodríguez
Terzio Bar
Madrid

2º Concurso de Gazpachuelos Gourmet by sabor a Málaga

Mejor gazpachuelo tradicional
Marengo de Frutos Jiménez
Restaurante la Marina Hermanos Palma
Málaga

Mejor gazpachuelo creativo
Retama de Miguel Ángel Expósito
Restaurante Retama
Torrenueva, Ciudad Real

1º Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores

Javier Jerez
Es Parc
Selva, Mallorca

SE LO DEDICO DE TODO CORAZÓN A MI PADRE QUE FALLECIÓ HACE 16 AÑOS. ÉL CREÓ EL RESTAURANTE DONDE AHORA TRABAJAMOS MI HERMANO Y YO. HE SEGUIDO SUS PASOS Y SÉ QUE SE SENTIRÁ ORGULLOSO DE QUE HAYA GANADO ESTE PREMIO.
—JAVIER JEREZ / GANADOR DEL 1^{ER} PARRILLA CHALLENGE IRUKI BY EMBAJADORES

Best Iberian Montado by Arturo Sánchez and Berkel 2026

Best cold montado
Aitor Martínez
Can Ros Restaurante
Castellón

Best hot montado
Luis Rodríguez
Terzio Bar
Madrid

2nd Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga Championship

Best traditional gazpachuelo
Marengo by Frutos Jiménez
Restaurant La Marina Hermanos Palma
Málaga

Best creative gazpachuelo
Retama by Miguel Ángel Expósito
Restaurant Retama
Torrenueva, Ciudad Real

1st Grill Competition IRUKI by Embajadores

Javier Jerez
Es Parc
Selva, Mallorca

I DEDICATE THIS WITH ALL MY HEART TO MY FATHER, WHO PASSED AWAY 16 YEARS AGO. HE FOUNDED THE RESTAURANT WHERE MY BROTHER AND I NOW WORK. I HAVE FOLLOWED IN HIS FOOTSTEPS, AND I KNOW HE WOULD BE PROUD THAT I HAVE WON THIS AWARD.
—JAVIER JEREZ / WINNER OF THE 1ST PARRILLA CHALLENGE IRUKI BY EMBAJADORES

Carbonara Challenge by Rummo
Fernando Calle Izquierdo
Hotel Valles de Gredos
Talayuela, Cáceres

Carbonara Challenge by Rummo
Fernando Calle Izquierdo
Hotel Valles de Gredos
Talayuela, Cáceres

Tacomanía - Concurso de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias
Daniel Martínez
Restaurante Tatemado
Madrid

Tacomanía – Canary islands Avocado PGI Mexican Taco Championship
Daniel Martínez
Restaurant Tatemado
Madrid

La Mejor Menestra de Navarra: Reto Reyno Gourmet
Cristina Salas
Menestra de verduras templada con veloute escabechada
Restaurante Habitual by Ricard Camarena
Valencia

The Best Navarre Vegetable Stew: Reyno Gourmet Challenge
Cristina Salas
Vegetable stew with marinade veloute
Restaurant Habitual by Ricard Camarena
Valencia

Burger Masters - Concurso Nacional de Hamburguesas Gourmets by Arcecarne
Santiago Salgueiro
La Pepita Burger Bar
Vigo, Pontevedra

Burger Masters – National Gourmet Burger Championship by Arcecarne
Santiago Salgueiro
La Pepita Burger Bar
Vigo, Pontevedra

15º Concurso Nacional de Cócteles Panizo
Gabriel Ramón Mari
Cóctel De Zamora a Jalisco
The Van Bar
Mallorca

15th Panizo National Cocktail Contests
Gabriel Ramón Mari
Cóctel de Zamora a Jalisco
The Van Bar
Mallorca

16º GourmetQuesos, Concurso de los Mejores Quesos de España 2026 / 16th GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship 2026

Mejor Queso de España / Best Cheese of Spain
Savel
Airas Moniz
Chantada, Lugo

Ganadores categorías / Category winners

Vaca joven leche cruda / pasteurizada
SEMISOFT COW'S RAW / PASTEURIZED MILK
Rey Silo Blanco
Ernesto Madera López
Pravia, Asturias

Vaca curado leche cruda
HARD COW'S RAW MILK
Urrezko
Quesería Pittika
Erratzu, Navarra

Vaca curado leche pasteurizada
HARD COW'S PASTEURIZED MILK
Añejo Señorío de Cameros
Lácteos Martínez
Haro, La Rioja

Cabra joven leche cruda / pasteurizada
SEMISOFT GOAT'S RAW / PASTEURIZED MILK
Queso semicurado al vino
Caprillice
Agotzaina
Elche, Alicante

Cabra curado leche cruda
HARD GOAT'S RAW MILK
Balanchares curado leche cruda ecológico
Quesería de la Sierra
Subbética
Zuheros, Córdoba

Cabra curado leche pasteurizada
HARD GOAT'S PASTEURIZED MILK
Flor del Torcal, Campyserr
Antequera, Málaga

Mezcla semicurado
SEMIHARD MIXED MILK
Los Cameros Mezcla
Lácteos Martínez
Haro, La Rioja

Mezcla curado
HARD MIXED MILK
La Pastora de Grazalema
Mezcla Curado
La Pastora de Grazalema
Grazalema, Cádiz

Pasta blanda corteza enmohecida
SOFT PASTE MOLDY RIND
MUZQUIA
Lácteos Romero Peláez
Guarromán, Jaén

Pasta blanda corteza lavada
SOFT PASTE WASHED RIND
BOMBÓN RUFINO
Quesos Rufino
Oliva de la Frontera, Badajoz

Pasta blanda con coagulante vegetal
SOFT PASTE WITH VEGETABLE COAGULANT
Cremositos del Zújar
Arteserena
Campanario, Badajoz

Oveja semicurado leche cruda
SEMIHARD SHEEP'S RAW MILK
1857 Valdivieso DOP
Manchego
Explotaciones Agrícolas
Valdegar
Alcázar de San Juan, Ciudad Real

Oveja semicurado leche pasteurizada
SEMIHARD SHEEP'S PASTEURIZED MILK
Cabesota con flores comestibles
Cabesota
Bolaños de Calatrava, Ciudad Real

Oveja curado leche cruda
HARD SHEEP'S RAW MILK
Abuelo Ruperto
Quesos Ruperto
El Mirador, San Javier, Murcia

Oveja curado leche pasteurizada
HARD SHEEP'S PASTEURIZED MILK
Cerro del Ángel Manteca
Floral
Quesos Villadharo
Villaescusa de Haro, Cuenca

Oveja añejo
AGED SHEEP'S MILK
Ojos del Guadiana Etiqueta Negra DOP Manchego
Manchega Ojos del Guadiana
Daimiel, Ciudad Real

Afinados de coagulación ácido-láctica
RIPENED ACID COAGULATED
Moluengo
Quesos La Rueda del Cabriel
Villamalea, Albacete

Azules enmohecido interno
BLUE
Savel
Airas Moniz
Chantada, Lugo

Ahumados
SMOKED
Fontelas DOP San Simón da Costa
Javier López Piñedo
San Simón -Vilalba, Lugo

Con condimentos en su interior
WITH CONDIMENTS ADDED
VALLECLARO
Lácteos Romero Peláez
Guarromán, Jaén

—
Cheese From Spain Awards
Categoría patrocinada por ICEX, España Exportación e Inversiones /
Category sponsored by ICEX, Spain Exports Investment

Ganador Cheese from Spain Awards
Rey Silo Blanco
Ernesto Madera López
Pravia, Asturias

Estrella La Peral
Quesos La Peral
Illas, Asturias

Savel
Airas Moniz
Chantada, Lugo

—
Gold
—
Prestes DOP Tetilla
Queixería Prestes
Vilalba, Lugo

Reserva natural al pimentón
Agammasur Cooperativa
Andaluza
Colmenar, Málaga

Nuestra Señora Fuentes semicurado DOP Queso Manchego
Quesos Artesanos Villarejo
Villarejo de Fuentes, Cuenca

1857 Valdivieso DOP Manchego
Explotaciones Agrícolas
Valdegar
Alcázar de San Juan, Ciudad Real

Emborrizado Montes de Málaga
Agammasur Cooperativa
Andaluza
Colmenar, Málaga

Los Cameros Mezcla Semi
Lácteos Martínez
Haro, La Rioja

Estrella La Peral
Quesos La Peral
Illas, Asturias

Savel
Airas Moniz
Chantada, Lugo



Las actividades en los escenarios son sello indiscutible de SG, show cookings, presentaciones y catas conducidas por chefs, productores y viticultores de referencia colmaron todas las expectativas.

On-stage activities are a hallmark of SG, show cookings, presentations, and tastings led by renowned chefs, producers and winemakers exceeded all expectations.

Sin —NONSTOP
parar

1. Patt Finegan, Ministro de Agricultura, Acuicultura y Pesca de New Brunswick, abrió la actividad Deliciosamente Canadiense.
2. El chef Andrej Urosevic cocinó langosta entre otros productos canadienses.

1. Patt Finegan, New Brunswick's Minister of Agriculture, Aquaculture, and Fisheries, opened the Deliciously Canadian event.
2. Chef Andrej Urosevic prepared lobster and other Canadian products.

Gastronomía Volcánica: Descubre el sabor de las Islas Canarias
Especies marinas menos conocidas, vinos y chocolates entre otros muchos productos se degustaron a lo largo de una jornada completa donde estuvieron presentes reconocidos personajes como el sumiller Ferran Centelles.

Día de la Mujer en la Cocina Atlántica by Xunta de Galicia

La importancia de las mujeres tanto en la producción agroalimentaria como en la culinaria gallega se evidenció a través de diversas actividades que contaron, entre otras, con la cocinera Lucía Freitas

New Brunswick Culinary Showcase – Deliciosamente Canadiense

El chef Andrej Urosevic, que ha trabajado estrechamente con productores de las comunidades costeras, elaboró varias recetas con productos típicos de la región canadiense como langosta, arándanos silvestres o sirope de arce.

Mariscos de Noruega: La fuerza del mar hecha marisco

Avalados por la marca Seafood from Norway, el cangrejo rojo real, el cangrejo de las nieves, el buey de mar, la cigala y las vieiras fueron los protagonistas de las recetas del chef Íñigo Urrechu.

—
ES UNA FERIA ÚNICA, EN LA QUE TIENES CONTACTO CON LOS PROFESIONALES DEL SECTOR, CON LA GENTE DEL RESTAURANTE, CON LA GENTE QUE ESTÁ DEFENDIENDO TUS VINOS,... Y SENTIRLES CERCA EN UN AMBIENTE ENCOMIABLE COMO ÉSTE ES UNA MARAVILLA.
—**JOSÉ MORO / PROPIETARIO DE LA BODEGA CEPA 21**

Volcanic Gastronomy: Discover the flavors of the Canary Islands
Less well-known seafood, wines, chocolates, and many other products were sampled throughout a full day of events attended by renowned figures such as sommelier Ferran Centelles.

Women's Day in Atlantic Gastronomy by the Xunta de Galicia

The importance of women in both Galician agri-food production and cuisine was highlighted through various activities featuring, among others, chef Lucía Freitas

New Brunswick Culinary Showcase – Deliciously Canadian

Chef Andrej Urosevic, who has worked closely with producers in coastal communities, prepared several recipes using typical products from the Canadian region, such as lobster, wild blueberries, and maple syrup.

Seafood from Norway: The power of the sea made into seafood

Backed by the Seafood from Norway brand, king crab, snow crab, crab, langoustine, and scallops took center stage in the recipes by chef Íñigo Urrechu.

—
IT IS A UNIQUE FAIR WHERE YOU GET TO CONNECT WITH INDUSTRY PROFESSIONALS, RESTAURANT STAFF, AND THE PEOPLE WHO ARE PROMOTING YOUR WINES, AND FEELING SO CLOSE TO THEM IN SUCH A WONDERFUL ATMOSPHERE IS TRULY A DELIGHT.
—**JOSÉ MORO / OWNER OF THE WINERY CEPA 21**

Asturias: Alimentos del Paraíso Natural

Fabas con chosco, chorizo, morcilla, quesos, sidras y el Club de Guisanderas de Asturias que preservan la calidad de los productos y recetas tradicionales, sorprendieron a los asistentes.

Campo y Alma

Castilla-La Mancha realizó catas y show cookings con los productos amparados por su marca de calidad que reúne 32 DDOO y 9 IGP.

Un viaje por Borgoña, cata Albert Bichot

Los invitados degustaron seis de los vinos de la emblemática Maison guiados por Albéric Bichot, dueño actual de la bodega, y Gabi Lucas, Campeón del Concurso de España de Sumilleres 2021.

Cata Remírez de Ganuza: 25 años de Trasnocho

Dirigida por su propietario, José Ramón Urtasun, los asistentes disfrutaron de siete añadas del reconocido vino. Un recorrido poco habitual dada la escasez de las añadas más antiguas.

Cata Cepa 21: Del viñedo a la copa con José Moro

José Moro, fundador y presidente de Cepa 21, condujo a los invitados a través de tres de sus monovarietales 100% tempranillo que muestran distintas versiones de una misma filosofía.

Sabor Granada

Periko Ortega fue uno de los cinco chefs que elaboraron diversas tapas con producto granadino; pintarroja de Motril, cerdo San Pascual, quisquillas o espárragos entre otros.

Portugal: Matosinhos - Creative City of Gastronomy UNESCO

Cinco chefs, embajadores de este destino culinario, realizaron cinco elaboraciones con marisco, pescado, verduras, conservas y un creativo postre.

Quesos del País Vasco: Del pastoreo a la innovación

Los asistentes degustaron cinco quesos representativos acompañados de explicaciones técnicas y las distintas formas de elaboración para reflejar cómo la investigación ha mejorado la calidad.

Maridaje Gourmet: Esencia de la provincia de Ourense

Con el pulpo como protagonista, el chef Paco Gómez, maestro pulpeiro, fue el encargado de mostrar la versatilidad de este producto y las diversas armonías con los vinos de las cuatro DDOO con que cuentan.

Galicia Calidade

Julio Sotomayor, del estrellado restaurante Nova, realizó cuatro elaboraciones con algunos de los productos amparados bajo el sello de calidad de la Xunta de Galicia.

Asturias: Foods from the Natural Paradise

Beans with chosco, chorizo, blood sausage, cheeses, ciders, and the Club de Guisanderas de Asturias—which preserves the quality of traditional products and recipes—surprised attendees.

Campo y Alma

Castilla-La Mancha held tastings and cooking demonstrations featuring products covered by its quality brand, which encompasses 32 Designations of Origin (DO) and 9 Protected Geographical Indications (PGI).

A Journey through Burgundy: Albert Bichot Tasting

Guests tasted six wines from the iconic Maison, guided by Albéric Bichot, the winery's current owner, and Gabi Lucas, winner of the 2021 Spanish Sommelier Competition.

Remírez de Ganuza Tasting: 25 Years of Trasnocho

Led by the winery's owner, José Ramón Urtasun, attendees enjoyed seven vintages of this renowned wine. An unusual tasting given the scarcity of the older vintages.

Cepa 21 Tasting: From the Vineyard to the Glass with José Moro

José Moro, founder and president of Cepa 21, guided guests through three of his 100% tempranillo single-varietal wines, each showcasing different interpretations of the same philosophy.

Sabor Granada

Periko Ortega was one of five chefs who prepared various tapas featuring ingredients from Granada, including Motril dogfish, San Pascual pork, shrimp, and asparagus, among others.

Portugal: Matosinhos - Creative City of Gastronomy UNESCO

Five chefs, ambassadors for this culinary destination, created five dishes featuring seafood, fish, vegetables, preserves, and a creative dessert.

Cheeses of the Basque Country: From shepherding to innovation

Attendees tasted five representative cheeses accompanied by technical explanations and details on the different production methods, highlighting how research has improved quality.

Gourmet Pairing: Essence of the province of Ourense

With octopus taking center stage, Chef Paco Gómez, a master octopus chef, was tasked with showcasing the versatility of this ingredient and its diverse pairings with wines from the four Designations of Origin (DO) in the region.

Galicia Calidade

Julio Sotomayor, from the Michelin-starred restaurant Nova, created four dishes using products bearing the Galicia Calidade seal of quality.

3. Jorge Susinos, de La Martina en Tarancón, durante el show cooking de Campo y Alma.
4. Elaboración de Ajo Morado de las Pedroñeras en la actividad de Campo y Alma.
5. Preparación de cócteles en La Hora del Vermut a cargo de Juan Carlos Muñoz, presidente de la Federación de Asociaciones de Bartenders de España.
6. José Fernández, maestro pastelero, elaboró propuestas dulces para acompañar los cócteles.
7. El chef David Jesús, del restaurante portugués Seiva.
8. David Jesús durante su intervención en la actividad de Matosinhos.

Zarro: La hora del vermut

Los cócteles con vermut elaborado por Juan Carlos Muñoz, Presidente de la Asociación de Barman de Madrid dieron el contrapunto a las propuestas dulces del maestro pastelero José Fernández.

Gijón de Sidra® – Asturias de Sidra® 2026

Tres profesionales escanciaron cinco sidras diferentes para demostrar la importancia de esta técnica que potencia el aroma y sabor de la bebida asturiana por excelencia.

Premios Guía IberOleum 2026

La guía de AOVes más completa y de mayor prestigio a nivel nacional, entregó sus premios a los mejores aceites 2025-2026 de entre casi las 400 referencias analizadas por la publicación en esta edición.

MEG, Mujeres en Gastronomía

La organización aprovechó la ocasión para presentar el II Congreso Nacional Mujeres en Gastronomía, que se celebró los días 10 y 11 de mayo en Alicante, centrado en el liderazgo femenino, la sostenibilidad y la evolución del sector.

The Blue Table by Aurelio Morales

El chef Aurelio Morales presentó en primicia una serie de elaboraciones que formarán parte del menú degustación de The Blue Table en el Mercado de Mercamadrid, un concepto innovador creado para Level Cook, 5ª gama de Central de Carnes Premium Grupo Norteños.

Zarro: Vermouth Time

Vermouth cocktails crafted by Juan Carlos Muñoz, President of the Madrid Bartenders Association, provided a perfect counterpoint to the sweet creations of master pastry chef José Fernández.

Gijón Cider® – Asturias Cider® 2026

Three professionals poured five different ciders to demonstrate the importance of this technique, which enhances the aroma and flavor of the quintessential Asturian beverage.

IberOleum Guide Awards 2026

The most comprehensive and prestigious national guide to extra virgin olive oils presented its awards to the best oils of 2025-2026 from among the nearly 400 varieties analyzed by the publication in this edition.

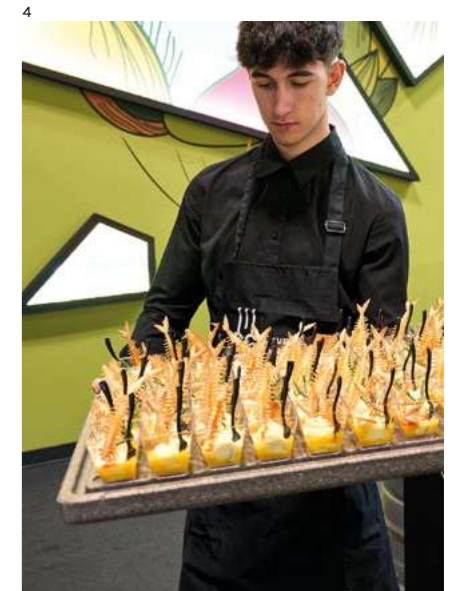
MEG, Women in Gastronomy

The organization took the opportunity to present the 2nd National Congress on Women in Gastronomy, held on May 10 and 11 in Alicante, focusing on female leadership, sustainability, and the evolution of the sector.

The Blue Table by Aurelio Morales

Chef Aurelio Morales gave a preview of a series of dishes that will be featured on the tasting menu at The Blue Table in the Mercamadrid Market, an innovative concept created for Level Cook, 5th range foods by Central de Carnes Premium Grupo Norteños.

3. Jorge Susinos, from La Martina in Tarancón, during the Campo y Alma cooking demonstration.
4. Preparation of Purple Garlic from Las Pedroñeras at the Campo y Alma event.
5. Cocktail preparation at La Hora del Vermut led by Juan Carlos Muñoz, president of the Federation of Bartenders' Associations of Spain.
6. José Fernández, master pastry chef, created sweet treats to accompany the cocktails.
7. Chef David Jesús, from the Portuguese restaurant Seiva.
8. David Jesús during his presentation at the Matosinhos event.

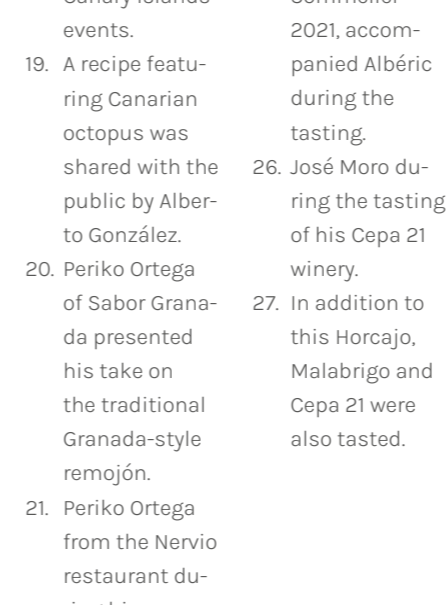
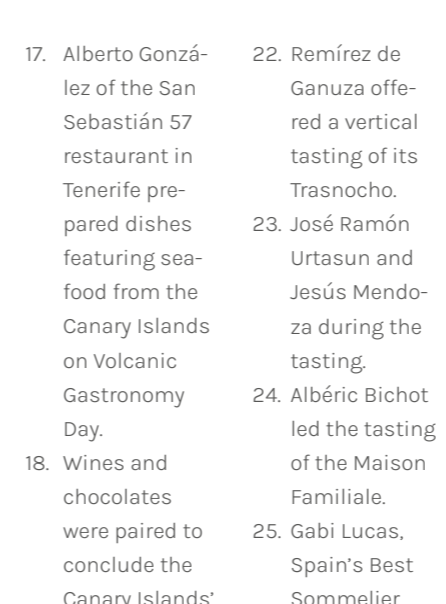


- 9. Emma Pinal (izq.) de O Birrán en Orense durante su intervención en el Día de la Mujer en la Cocina Atlántica.
- 10. Detalle del escenario del Día de la Mujer en la Cocina Atlántica.
- 11. Lucía Freitas durante su show cooking con DOP Mejillón de Galicia.
- 12. Paco Gómez reveló los secretos del pulpo en la actividad llevada a cabo por la provincia de Orense.
- 13. Gintonic de ginebra rosé Bravú cerró la tarde de Orense.
- 14. Tore Holvik, director del Consejo de Productos del Mar de Noruega, junto al chef Íñigo Urrechu durante la actividad La Fuerza del Mar Hecha Marisco.
- 15. Elaboración con cigalas del Mar de Noruega.
- 16. Helio Fernández ofició con chorizo, morcilla y compango asturiano durante la tarde de Alimentos del Paraíso Natural.



- 9. Emma Pinal (left) from O Birrán in Orense during her presentation at Women's Day in Atlantic Gastronomy.
- 10. Detail of the stage of the Women's Day in Atlantic Gastronomy.
- 11. Lucía Freitas during her cooking demonstration featuring Galician Mussels PDO.
- 12. Paco Gómez revealed the secrets of octopus during the event organized by the province of Orense.
- 13. A Bravú rosé gin and tonic closed out the afternoon in Orense.
- 14. Tore Holvik, director of the Norwegian Seafood Council, alongside chef Íñigo Urrechu during the event The Power of the Sea Made into Seafood.
- 15. Dish prepared with Norway Sea langoustines.
- 16. Helio Fernández served up chorizo, blood sausage, and Asturian compango during the Foods of the Natural Paradise event.

- 17. Alberto González del restaurante San Sebastián 57 en Tenerife, cocinó las especias que habitan el mar de Canarias en el día de la Gastronomía Volcánica.
- 18. Vinos y chocolates armonizaron para cerrar las actividades de las Islas Canarias.
- 19. Receta con pulpo de Canarias ofrecida al público por Alberto González.
- 20. Interpretación del remojón granadino elaborado por Periko Ortega en Sabor Granada.
- 21. Periko Ortega del restaurante Nervio durante su intervención.
- 22. Remírez de Ganuza propuso una cata vertical de su Trasnocho.
- 23. José Ramón Urtasun y Jesús Mendoza durante la cata.
- 24. Albéric Bichot impartió la cata de la Maison Familial.
- 25. Gabi Lucas, mejor sumiller de España 2021, acompañó a Albéric durante la cata.
- 26. José Moro durante la cata de su bodega Cepa 21.
- 27. Además de este Horcajo, se cataron Malabrigo y Cepa 21.



- 28. Nancy Paredes, integrante de la asociación Mujeres en Gastronomía.
- 29. Oro de Cánava alcanzó la máxima puntuación de AOVE intenso en los Premios IberÓleum.
- 30. En la actividad Gijón de Sidra se escanciaron 5 tipos diferentes.
- 31. Julio Sotomayor durante el show cooking de Galicia Calidade.
- 32. Uno de los cinco quesos que se degustaron en Quesos del País Vasco.
- 33. El conocido chef Aurelio Morales hizo un avance de su Blue Table que desplegará en Mercamadrid.



- 28. Nancy Paredes, member of the Women in Gastronomy Association.
- 29. Oro de Cánava achieved the highest score for intense EVOO at the IberÓleum Awards.
- 30. At the Gijón de Sidra event, five different types of cider were poured.
- 31. Julio Sotomayor during the Galicia Calidade cooking demonstration.
- 32. One of the five cheeses tasted at Cheeses from the Basque Country.
- 33. Renowned chef Aurelio Morales gave a preview of his Blue Table, which he will showcase at Mercamadrid.

En el Escenario del MAPA, apoyado por una pantalla gigante, se sucedieron catas, show cookings y presentaciones durante los 4 días que duró el evento.

In the Minister of Agriculture, Fisheries and Food Stage (MAPA), supported by a huge screen, tastings, show cookings and presentations took place one after the other during the 4 days of the event.



1. Jaime Hurtado, director gerente de Asiccaza, entregó al chef Javier Chozas el Premio Asiccaza 2026 por su labor en la valorización de la carne de caza.
2. La chef Marian Reguera de Taberna Verdejo, junto a Celeste García, maestra de ceremonias, en el show cooking de Avianza, Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola.
3. Un show cooking de atún rojo Balfegó protagonizó la presentación de FEDEPESCA.
4. El chef Javier Pozas deleitó a los presentes con recetas de caza.

1. Jaime Hurtado, managing director of Asiccaza, presented Chef Javier Chozas with the 2026 Asiccaza Award for his work in promoting game meat.
2. Chef Marian Reguera of Taberna Verdejo, alongside Celeste García, the master of ceremonies, at the cooking demonstration hosted by Avianza, the Spanish Inter-professional Association of Poultry Meat.
3. A cooking demonstration featuring Balfegó bluefin tuna was the highlight of the FEDEPESCA presentation.
4. Chef Javier Pozas delighted the audience with game recipes.

El País Más Rico del Mundo

—THE TASTIEST COUNTRY IN THE WORLD



- 5. Todos los días se ofrecieron el desayuno Alimentos de Segovia.
- 6. Las recetas elaboradas se armonizan con vinos de distintas DDOO.
- 7. AOVes y vinos también estuvieron presentes.

- 8. Una integrante del equipo sirve a los presentes los bocados elaborados en el escenario
- 9. Tomás Rodríguez, director de Interovic, durante la presentación de productos de cordero desarrollados por Foodtropia.



- 5. The Alimentos de Segovia breakfast was served every day.
- 6. The dishes were paired with wines from various DOs.
- 7. EVOOs and wines were also featured.
- 8. A team member serves the attendees the bites prepared on stage.
- 9. Tomás Rodríguez, director of Interovic, during the presentation of the lamb products developed by Foodtropia.

Las Comunidades Autónomas desplegaron la calidad de sus productos tradicionales y la creatividad de sus nuevos sabores.

The Spanish regions displayed the quality of their traditional products and the creativity of their new flavors.



1. Presentación de los productos de 5a gama DAPSA.
2. Carlos Novillo, Consejero de Medio Ambiente, Cultura e Interior de la CAM junto al chef Fernando del Cerro.
3. Patatas La Chulapona protagonizó otro show cooking.
4. La famosa salsa brava de la cafetería Docamar.

1. Presentation of DAPSA's ready-to-cook products.
2. Carlos Novillo, Regional Minister of the Environment, Culture, and the Interior for the Community of Alicante, alongside chef Fernando del Cerro.
3. Patatas La Chulapona hosted another cooking demonstration.
4. The famous salsa brava from the Docamar café.

Escenario Comunidad de Madrid

— COMUNIDAD DE MADRID STAGE



5. Carlos Domínguez de La Vagú, ganador del V Campeonato de Tapas y Pinchos de la CAM.

6. Estefanía Cazalla del restaurante Chirón se alzó con el premio a mejores callos de la CAM.

7. Uno de los participantes en el Campeonato de Tapas y Pinchos

8. Xandra Luque, embajadora de M Producto Certificado durante el show cooking con productos de Albe.



5. Carlos Domínguez from La Vagú, winner of the 5th CAM Tapas and Pinchos Championship.

6. Estefanía Cazalla from the Chirón restaurant won the CAM award for best tripe.

7. One of the participants in the Tapas and Pinchos Championship.

8. Xandra Luque, ambassador for M Producto Certificado, during the cooking demonstration featuring Albe products.



Un espacio para aprender, pero también para tocar, oler y saborear los alimentos de otra manera, a través de los ojos de aquellos que los producen, elaboran o cocinan.

A space to learn but also to touch, smell and taste food in a different way, through the eyes of those who produce, elaborate or cook it.

1. Un grupo de escolares escucha atentamente durante el Taller de Tierra de Sabor.
2. La nutricionista Gloria Hernández habló de cómo crecer y divertirse cocinando productos de Castilla y León.

1. A group of schoolchildren listens attentively during the Tierra de Sabor Workshop.
2. Nutritionist Gloria Hernández spoke about how to grow and have fun cooking with ingredients from Castilla y León.

Los Talleres Infantiles son el único espacio de Salón Gourmets en que está permitida la entrada a menores de edad, y es que este lugar existe por y para ellos. Cientos de estudiantes de colegios de la Comunidad de Madrid son cada año invitados por la Organización para aprender sobre los beneficios de una dieta saludable y algunos de los productos básicos tanto nacionales como extranjeros. En esta ocasión conocieron, a través de cuatro talleres diferentes, los secretos del salmón de Noruega, los productos de Castilla y León, el pan y el queso.

Taller del Salmón / Seafood from Norway

El salmón de las frías aguas del norte europeo fue protagonista de este taller donde además de aprender el origen y las riquezas nutricionales de este pescado, el conocido chef Sergio Hernández enseñó a los asistentes a elaborar sushi.

Taller de Tierra de Sabor / Castilla y León

La nutricionista Gloria Hernández explicó las claves para llevar una alimentación equilibrada y acercó a los escolares al medio rural a través de los productos certificados con la marca de calidad Tierra de Sabor.

Taller del Queso / GourmetQuesos

¿Cómo se hace? ¿cuáles son los distintos tipos? La corteza ¿se come? Éstas y otras muchas preguntas fueron contestadas en un taller donde los estudiantes palpan, huelen y saborean varios quesos diferentes.

Taller del Pan / Horneo Fresh

La harina, la levadura, la masa madre y la infinidad de panes elaborados a lo largo y ancho de la geografía nacional, así como los beneficios que este alimento proporciona, fueron protagonistas en uno de los talleres favoritos de los más pequeños.

The Children's Workshops are the only area at Salón Gourmets where minors are allowed, as this space was created specifically for them. Every year, hundreds of students from schools in the Community of Madrid are invited by the Organization to learn about the benefits of a healthy diet and some of the basic products, both domestic and foreign. On this occasion, through four different workshops, they discovered the secrets of Norwegian salmon, products from Castilla y León, bread, and cheese.

Salmon Workshop / Seafood from Norway

Salmon from the cold waters of the North of Europe took center stage in this workshop, where, in addition to learning about the origin and nutritional value of this fish, renowned chef Sergio Hernández taught participants how to make sushi.

Tierra de Sabor Workshop / Castilla y León

Nutritionist Gloria Hernández explained the keys to a balanced diet and introduced the students to the rural environment through products certified with the Tierra de Sabor quality label.

Cheese Workshop / GourmetQuesos

How is it made? What are the different types? Is the rind edible? These and many other questions were answered in a workshop where students touched, smelled, and tasted various different cheeses.

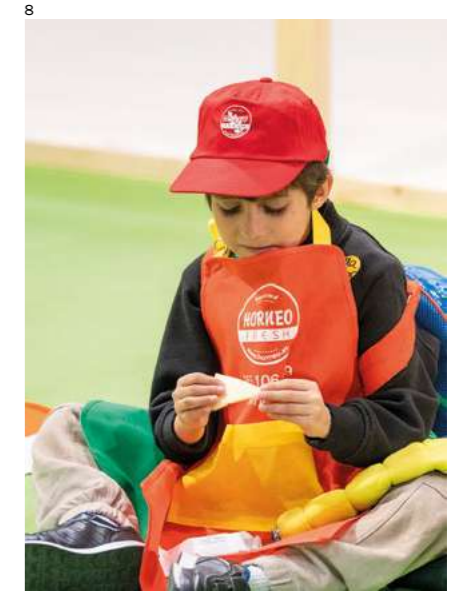
Bread Workshop / Horneo Fresh

Flour, yeast, sourdough, and the countless varieties of bread made throughout the country, as well as the health benefits of this food, took center stage in one of the children's favorite workshops.

iQuiero más!

— I WANT MORE!

3. La presencia del fotógrafo distrae a algunos de los asistentes al Taller del Queso.
4. Sergio Hernández, el chef más querido de Canal Cocina, enseña a elaborar sushi durante el Taller del Salmón.
5. Uno de los niños tiene una duda sobre el salmón de Noruega.
6. El momento de dar forma al rollo de sushi fue quizá el más difícil.
7. En el Taller del Pan aprendieron la importancia del proceso artesanal.
8. Uno de los asistentes inspecciona una cuña de queso ataviado con el delantal que recibió en el Taller del Pan.
9. El Taller del Queso se apoya en didácticos paneles explicativos.



3. The photographer's presence distracts some of the attendees at the Cheese Workshop.
4. Sergio Hernández, Canal Cocina's most beloved chef, teaches how to make sushi during the Salmon Workshop.
5. One of the children has a question about Norwegian salmon.
6. Shaping the sushi roll was perhaps the most difficult part.
7. At the Bread Workshop, they learned the importance of the artisanal process.
8. One of the participants inspects a wedge of cheese while wearing the apron he received at the Bread Workshop.
9. The Cheese Workshop features informative educational panels.



En el marco de Salón Gourmets se celebró, una vez más, la ceremonia de los premios que promueve el Grupo Gourmets con el fin de reconocer la labor de lo más destacado del sector en el último año.

The awards ceremony organized by Grupo Gourmets to recognize the achievements of the industry's leading figures over the past year was held once again at Salón Gourmets.

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Ignacio Crespo, director de la Guía Vinos Gourmets, con Miguel Eguren, propietario de Bodegas Sierra Cantabria. 2. Francisco López Canís, presidente de honor de Grupo Gourmets, con Ohiana Subijana, directora del hotel Akelarre. 3. Francisco López, presidente de Grupo Gourmets, con Óscar Martínez propietario de la tienda Manjares y Saldaña. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ignacio Crespo, director of Guía Vinos Gourmets, with Miguel Eguren, owner of Bodegas Sierra Cantabria. 2. Francisco López Canís, honorary president of Grupo Gourmets, with Ohiana Subijana, director of hotel Akelarre. 3. Francisco López, president of Grupo Gourmets, with Óscar Martínez owner of the speciality shop Manjares y Saldaña. |
|--|--|

Los —THE MAGNIFICENT magníficos

**15° PREMIOS
REVISTA CLUB
DE GOURMETS /**

15TH CLUB
DE GOURMETS
MAGAZINE AWARDS

Estos galardones tienen un valor especial para los premiados pues los otorga el público, en concreto, los lectores de la revista que, en este caso, oficia como mero receptor de los votos.

These awards hold special significance for the winners because they are chosen by the public, specifically, the magazine's readers, which, in this case, simply cast their votes.



1
Mejor hotel
ex aequo
Atrio, Cáceres
José Polo, fundador y
propietario

2
Mejor organismo
o institución
Guía Repsol
María Ritter, directora

3
Reconocimiento
extraordinario
Ángel León
Chef y propietario,
Aponiente
El Puerto de Santamaría,
Cádiz

4
Mejor chef
Iván Cerdeño
Chef y director
Cigarral del Ángel, Toledo
Pat Finnigan, Ministro de
Agricultura, Acuicultura y
Pesca de New Brunswick,
Canadá

5
Mejor jefe de sala
Javier Gil Jarén
Gaytán, Madrid
María Pérez-Plá, redactora
jefe de Club de Gourmets

6
Mejor sumiller - ex aequo
Valerio Carrera
A'Barra, Madrid

7
Mejor medio
de comunicación
Onda Cero
Marcé Fernández
Director de la red de
emisoras de Atresmedia
Radio

8
Mejor tienda gastronómica
ex aequo
La Chinata
Fernando Oliva, director
Borja Hernández, director de
arte de Grupo Gourmets

9
Mejor hotel ex aequo
Akelarre, San Sebastián
Oihana Subijana, directora

10
Mejor producto
Trufa negra de Teruel
Juan Carlos Escuder,
secretario de Atrutuer
Miguel Ángel Navarro,
diputado provincial de
agricultura de Teruel

11
Mejor restaurante
La Lobita
Navaleno, Soria
Diego Muñoz, sumiller y
propietario
Elena Lucas, chef y
propietaria
Lorenzo Guerrero, consejero
de Grupo Gourmets

12
Mejor tienda gastronómica
ex aequo
Montal, Zaragoza
Nacho Montal, propietario
Myriam López, directora
adjunta de Salón Gourmets
María Montal, propietaria

13
Mejor sumiller - ex aequo
María José Huertas
Restaurante Paco Roncero
Madrid

14
In memoriam
Padre Luis de Lezama
Jon Urrutia Palacio,
presidente de la Fundación
Iruaritz Lezama

1
Best hotel
ex aequo
Atrio, Cáceres
José Polo, founder and owner

2
Best agency or institution
Guía Repsol
María Ritter, director

3
Special recognition
Ángel León
Chef and owner, Aponiente
El Puerto de Santamaría, Cádiz

4
Best chef
Iván Cerdeño
Chef and director
Cigarral del Ángel, Toledo
Pat Finnigan, Minister of
Agriculture, Aquiculture and
Fisheries of New Brunswick,
Canada

5
Best maître
Javier Gil Jarén
Gaytán, Madrid
María Pérez-Plá, editor in chief
of Club de Gourmets

6
Mejor sommelier
ex aequo
Valerio Carrera
A'Barra, Madrid

7
Best Media Outlet
Onda Cero
Marcé Fernández
Director of Atresmedia network
of radio stations

8
Best gastronomic
shop - ex aequo
La Chinata
Fernando Oliva, director
Borja Hernández, art director of
Grupo Gourmets

9
Best hotel e
x aequo
Akelarre, San Sebastián
Oihana Subijana, director

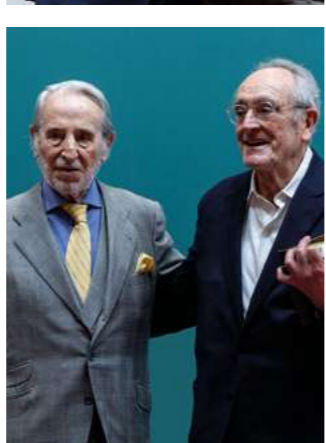
10
Best product
Teruel black truffle
Juan Carlos Escuder, secretary
of Atrutuer
Miguel Ángel Navarro, regional
representative of agriculture

11
Best restaurant
La Lobita
Navaleno, Soria
Diego Muñoz, sommelier
and owner
Elena Lucas, chef and owner
Lorenzo Guerrero, board mem-
ber of Grupo Gourmets

12
Best gastronomic
shop - ex aequo
Montal, Zaragoza
Nacho Montal, owner
Myriam López, deputy director
of Salón Gourmets
María Montal, owner

13
Mejor sommelier
ex aequo
María José Huertas
Restaurante Paco Roncero
Madrid

14
In memoriam
Padre Luis de Lezama
Jon Urrutia Palacio, president
of Iruaritz Lezama Foundation



PREMIOS 41º GUÍA VINOS GOURMETS /

AWARDS OF
THE 41TH GOURMETS
WINE GUIDE

–

En este caso es también el público quién otorga su reconocimiento anual en el mundo del vino enviando sus votos al equipo responsable de la Guía.

In this case, it is also the public who bestows this annual recognition in the wine world by sending their votes to the team behind the Guide.

–

1
Bodega del año
Bodegas Habla
Nieves Molina y Raquel Morán
Propietarias

2
Mejor blanco joven
Mar de Frades
Paula Fandiño
Enóloga, Mar de Frades

3
Mejor blanco con crianza
Enate chardonnay fermentado en barrica
Luis Nozaleda
Director general, Enate

4
Mejor generoso ex aequo
Fernando de Castilla Oloroso Antique
Jan Pettersen
Propietario y director, Fernando de Castilla

5
Mejor rosado
Sinfo
Daniela Bastardo
Marketing y comunicación, Bodegas Sinfiorano
Patricia López, controller Salón Gourmets

6
Mejor generoso ex aequo
Tío Pepe
Leticia Sánchez Lara
Directora global de relaciones públicas, Bodega González Byass

7
Mejor tinto joven
Juan Gil Etiqueta Amarilla
Antonio Caravaca
Relaciones públicas, Bodegas Juan Gil

8
Mejor enóloga
Ana Carazo
La Bodega de la Loba

9
Mejor tinto con crianza
Lan Reserva
María Barúa
Directora técnica, Bodegas Lan

10
Mejor espumoso
Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs Brut Reserva
Codornú
Bruno Colomer
Director técnico, Codornú

11
Mejor tienda especializada
Manjares y Saldaña, Palencia
Óscar Marcos
Propietario

12
Premio especial
Jean-Claude Berrouet
Histórico enólogo de Petrus y Vivaltus

1
Winery of the year
Bodegas Habla
Nieves Molina y Raquel Morán
Owners

2
Best young white
Mar de Frades
Paula Fandiño
Oenologist, Mar de Frades

3
Best aged white wine
Enate chardonnay fermentado en barrica
Luis Nozaleda
Director, Enate

4
Best fortified wine ex aequo
Fernando de Castilla Oloroso Antique
Jan Pettersen
Owner and director, Fernando de Castilla

5
Best rosé
Sinfo
Daniela Bastardo
Marketing and communication, Bodegas Sinfiorano
Patricia López, controller Salón Gourmets

6
Best fortified wine ex aequo
Tío Pepe
Leticia Sánchez Lara
Global public relations director, Bodega González Byass

7
Best young red wine
Juan Gil Etiqueta Amarilla
Antonio Caravaca
Public relations, Bodegas Juan Gil

8
Best oenologist
Ana Carazo
La Bodega de la Loba

9
Best aged red wine
Lan Reserva
María Barúa
Technical director, Bodegas Lan

10
Best sparkling wine
Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs Brut Reserva
Codornú
Bruno Colomer
Technical director, Codornú

11
Best speciality shop
Manjares y Saldaña, Palencia
Óscar Marcos
Owner

12
Special prize
Jean-Claude Berrouet
Historic oenologist of Petrus y Vivaltus

**PREMIOS
LIGA'100 /
LEAGUE'100
AWARDS**

El Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmet es el que otorga, por unanimidad, la máxima puntuación a unos pocos vinos entre los 4.085 catados en la última edición, 10 son los imbatibles de 2026.

The Tasting Committee of the Gourmet Wine Guide unanimously awards the highest score to a select few wines among the 4,085 tasted in the latest edition; these are the unbeatables of 2026.



- 1 La Faraona 2023, Descendientes de J. Palacios
Les Aubaguets 2023, Álvaro Palacios
Lola Palacios
Enóloga
- 2 Poley Amontillado Convento Selección 1954
Antonio Muñoz
Director adjunto, Toro Albalá
- 3 Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 2021
Almudena Calvo
Directora técnica, Pago de Carraovejas
Pedro Ruiz
Presidente, Alma Carraovejas
- 4 Sierra Cantabria Mágico 2022
Miguel Eguren
Propietario, Viñedos Sierra Cantabria
- 5 Pesus 2019
Jesús María Sastre
Propietario, Viña Sastre

- 6 Amontillado Napoleón Vors
Isabel Hidalgo
Directora de comunicación y marketing, Hidalgo-La Gitana
- 7 Artuke El Escolladero 2023
Arturo de Miguel
Propietario, Bodegas y Viñedos Artuke
- 8 Noé
Leticia Sánchez
Directora global de relaciones públicas, González Byass
- 9 Valbuena 5o Año 2021
Eduardo Ramos
Brand Manager, Vega Sicilia

- 1 La Faraona 2023, Descendientes de J. Palacios
Les Aubaguets 2023, Álvaro Palacios
Lola Palacios
Oenologist
- 2 Poley Amontillado Convento Selección 1954
Antonio Muñoz
Deputy director, Toro Albalá
- 3 Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 2021
Almudena Calvo
Technical director, Pago de Carraovejas
Pedro Ruiz
President, Alma Carraovejas
- 4 Sierra Cantabria Mágico 2022
Miguel Eguren
Owner, Viñedos Sierra Cantabria
- 5 Pesus 2019
Jesús María Sastre
Owner, Viña Sastre
- 6 Amontillado Napoleón Vors
Isabel Hidalgo
Communication and marketing director, Hidalgo-La Gitana

- 7 Artuke El Escolladero 2023
Arturo de Miguel
Owner, Bodegas y Viñedos Artuke
- 8 Noé
Leticia Sánchez
Global public relations director, González Byass
- 9 Valbuena 5o Año 2021
Eduardo Ramos
Brand Manager, Vega Sicilia



**PREMIOS
39° SALÓN
GOURMETS /
38TH SALÓN GOURMETS
AWARDS**

De entre todos los productos expuestos en Innovation y Organic Exhibition Area, un jurado de profesionales del sector elige los tres más destacados en las siguientes categorías. Este año, como novedad, se ha estrenado el premio a mejor producto internacional.

From among the products displayed in the Innovation and Organic Exhibition Area, a jury of professionals selects the three most outstanding entries in the following categories. This year, for the first time, the award for best international product was introduced.

Packaging

- 1 Turrón aire de almendra amarga Albert Adrià
Torrans Vicens
- 2 Helado artesanal en nuevo formato individual de 125 ml
Helados Palacio
- 3 Pack de 4 sazonadores para explorar sabores del mundo desde tu cocina
El Avión

Ecológico

- 4 Vinagre ecológico elaborado a partir de nuestro vino Piedra Luenga Pedro Ximénez
Bodegas Robles
- 5 Sidra de Asturias natural filtrada de manzanas ecológicas de nuestras propias plantaciones
El Gaitero

- 6 Vino Blanco Joven seco de la variedad moscatel de grano menudo
Juan Gil Blanco

Innovación

- 7 Polvorón cremoso de cacao y grajeas de Lacasitos cubierto de chocolate con leche
La Estepeña
- 8 Pechuga de pollo y una mezcla de arroces aromáticos, con granos enteros y un ligero aroma tostado
Frinsa Solo
- 9 Esferificación inversa de 22 mm de salmorejo
Trezesferas

Internacional

- 10 Chips de papas nativas en formato tubo
Tiyapuy - Perú
- 11 Miel con notas de mora, con un sabor delicado y afrutado
Casafiolino - Italia
- 12 La salchicha blanca con foie gras de pato
Maison Huchin - Francia

Innovation

- 1 Albert Adrià bitter almond nougat
Torrans Vicens
- 2 Artisanal ice cream in a new 125 ml single-serve format
Helados Palacio
- 3 Pack of 4 seasonings to explore flavors of the world from your kitchen
El Avión

Organic

- 4 Organic vinegar made from our Piedra Luenga Pedro Ximénez wine
Bodegas Robles
- 5 Natural, filtered Asturian cider made from organic apples from our own orchards
El Gaitero

- 6 Dry young white wine made from the small-grained Muscat variety
Juan Gil Blanco

Innovation

- 7 Creamy cocoa shortbread with Lacasitos sprinkles, coated in milk chocolate
La Estepeña

- 8 Chicken breast and a blend of aromatic rice, featuring whole grains and a subtle toasted aroma
Frinsa Solo

- 9 22 mm reverse spherification of salmorejo
Trezesferas

International

- 10 Native potato chips in a tube
Tiyapuy - Peru

- 11 Honey with notes of blackberry, featuring a delicate and fruity flavor
Casafiolino - Italy

- 12 White sausage with duck foie gras
Maison Huchin - France



**PREMIOS
RRSS
39º SALÓN
GOURMETS /**

SOCIAL MEDIA
CONTESTS 39TH SALON
GOURMETS

**1
#ProductoincognitoSG26**

Durante los cuatro días de celebración está activa una publicación en la cuenta de Instagram @grupogourmets en la que se van dando pistas para que los participantes descubran el producto incógnito de cada edición que en esta ocasión fue:

Café con azafrán de ESIR

**2
#MistandfavoritoSG26**

De entre todos los stands, la Organización preselecciona los más destacados y los usuarios eligen al ganador votando a través de las redes sociales

Ganador
Sabor a Málaga



**1
#ProductoincognitoSG26**

Throughout the four-day event, a post is active on the @grupogourmets Instagram account, offering clues to help participants discover the mystery product for each edition, which on this occasion was:

Saffron coffee by ESIR

**2
#MistandfavoritoSG26**

From among all the stands, the Organization shortlists the most outstanding ones, and users choose the winner by voting on social media

Winner
Sabor a Málaga

1. Miembros de la organización Cocinar a Ciegas durante su actividad en SG.
2. Chema de Isidro junto a uno de los alumnos de su organización Gastronomía Solidaria.
3. El chef Ángel Palacios fundador de Cocinar a Ciegas.



1. Members of the organization Cocinar a Ciegas during their event in SG.
2. Chema de Isidro with one of the students from his organization.
3. Chef Ángel Palacios, founder of Cocinar a Ciegas.

La unión hace la fuerza

—STRENGTH IN NUMBERS

Salón Gourmets se une todos los años a distintas ONGs cuyos proyectos ilusionan, inspiran y nos recuerdan que juntos podemos más.

Every year, Salón Gourmets partners with various NGOs whose projects excite, inspire, and remind us that together we can achieve more.

4. El artista de grafiti Nemo pinta un cuadro en homenaje a Grupo Gourmets.
5. Banani, jefe de cocina del restaurante escuela Fundación Semillas.
6. Una de las recetas elaboradas durante el show cooking de Fundación Semillas.

Gastronomía Solidaria es un habitual durante los cuatro días que dura el evento. Esta ONG, creada por el cocinero Chema de Isidro, proporciona oportunidades laborales a jóvenes en riesgo de exclusión a través de cursos de formación en hostelería. De su sede han salido cocineros, pasteleros y camareros que se integran en el mercado laboral gracias a la red de restaurantes que apoyan el proyecto. SG guarda un espacio para esta organización donde realizan show cookings y presentaciones a cargo de conocidos cocineros apoyados por los estudiantes. En esta ocasión invitaron a otras dos ONGs; Fundación Semillas, creada por el chef Carlos Maldonado que realiza una labor similar, y Cocinar a Ciegas, fundada por el chef Ángel Palacios que enseña a invidentes a desenvolverse de manera independiente con los fogones. Contaron además con la presencia del artista de grafiti Nemo, que durante el evento pintó un cuadro homenaje al 50 Aniversario de Grupo Gourmets con el que obsequió a su fundador, Francisco López Canís. Como también es habitual, estuvo presente el Banco de Alimentos de Madrid cuyos voluntarios recogen, el último día, todos aquellos productos no perecederos que los expositores quieran donar y la ONG Aldeas Infantiles, que cuenta con un espacio para informar a los visitantes sobre su labor.

MEG, Mujeres en Gastronomía

La organización aprovechó la ocasión para presentar el II Congreso Nacional Mujeres en Gastronomía, que se celebró los días 10 y 11 de mayo en Alicante, centrado en el liderazgo femenino, la sostenibilidad y la evolución del sector.

Gastronomía Solidaria is a regular feature throughout the four-day event. This NGO, founded by chef Chema de Isidro, provides job opportunities to young people at risk of social exclusion through hospitality training courses. Its headquarters has produced chefs, pastry chefs and waitstaff who enter the workforce thanks to the network of restaurants supporting the project. SG reserves a space for this organization where they hold cooking demonstrations and presentations led by well-known chefs assisted by the students.

On this occasion, they invited two other NGOs: Fundación Semillas, founded by chef Carlos Maldonado, which carries out similar work, and Cocinar a Ciegas, founded by chef Ángel Palacios, which teaches blind people how to manage in the kitchen in an independent way. They were also joined by graffiti artist Nemo, who painted a tribute to the 50th Anniversary Grupo Gourmets during the event and presented it to its founder, Francisco López Canís. As is also customary, the Madrid Food Bank was present; its volunteers collect, on the last day, all non-perishable items that exhibitors wish to donate, and SOS's Children's Village, which has a space to inform visitors about its work.

MEG, Women in Gastronomy

The organization took the opportunity to present the 2nd National Congress on Women in Gastronomy, held on May 10 and 11 in Alicante, focusing on female leadership, sustainability, and the evolution of the sector.

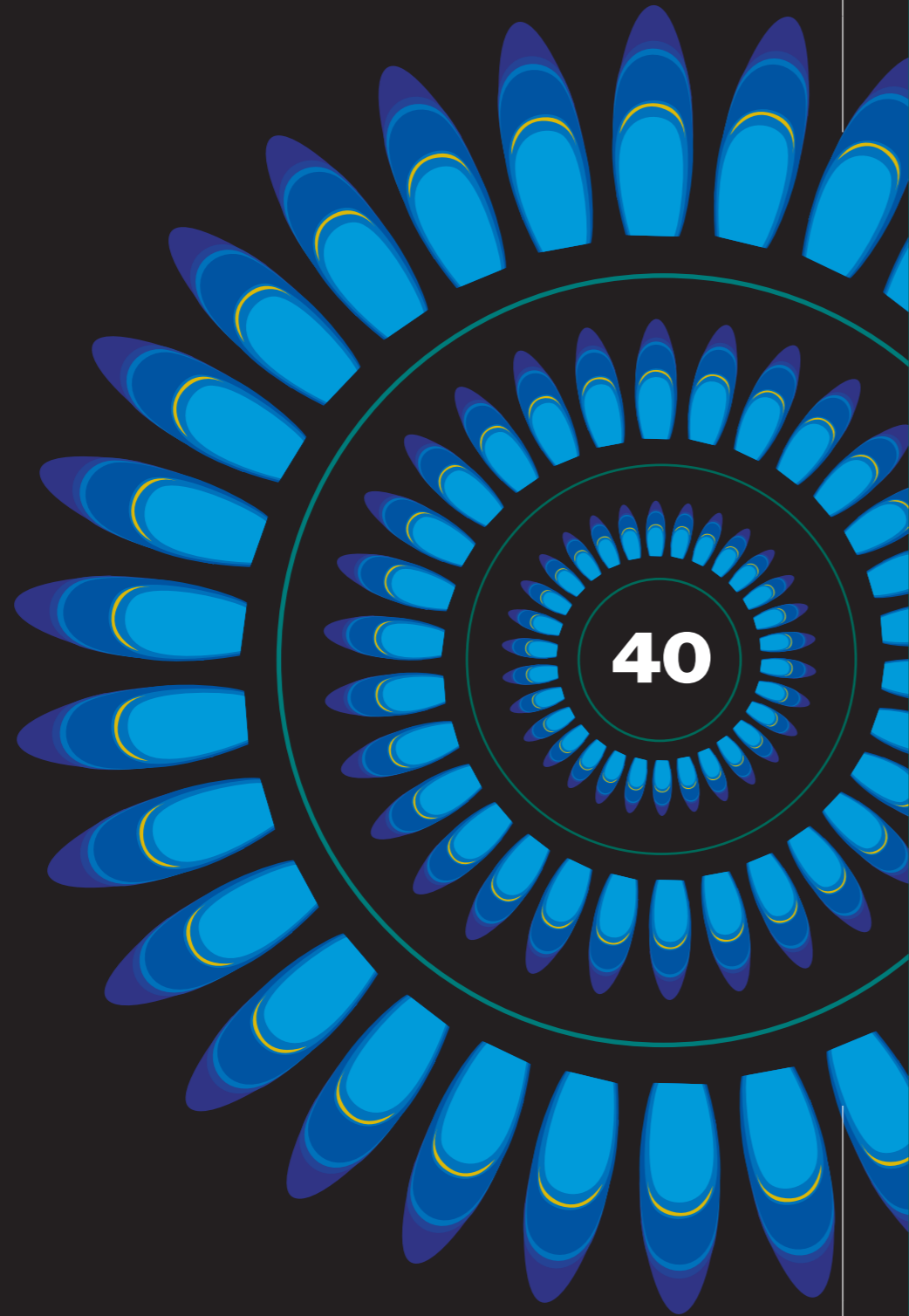
4. Graffiti artist Nemo paints a mural in tribute to Grupo Gourmets.
5. Banani, head chef at the Fundación Semillas restaurant-school.
6. One of the recipes prepared during the Fundación Semillas cooking demonstration.



26—29
Abril 2027

#SG27

Feria
Internacional
de Alimentación
y Bebidas
de Calidad



**SALÓN
GOURMETS**



39 SALÓN GOURMETS

POST



gourmet_dia