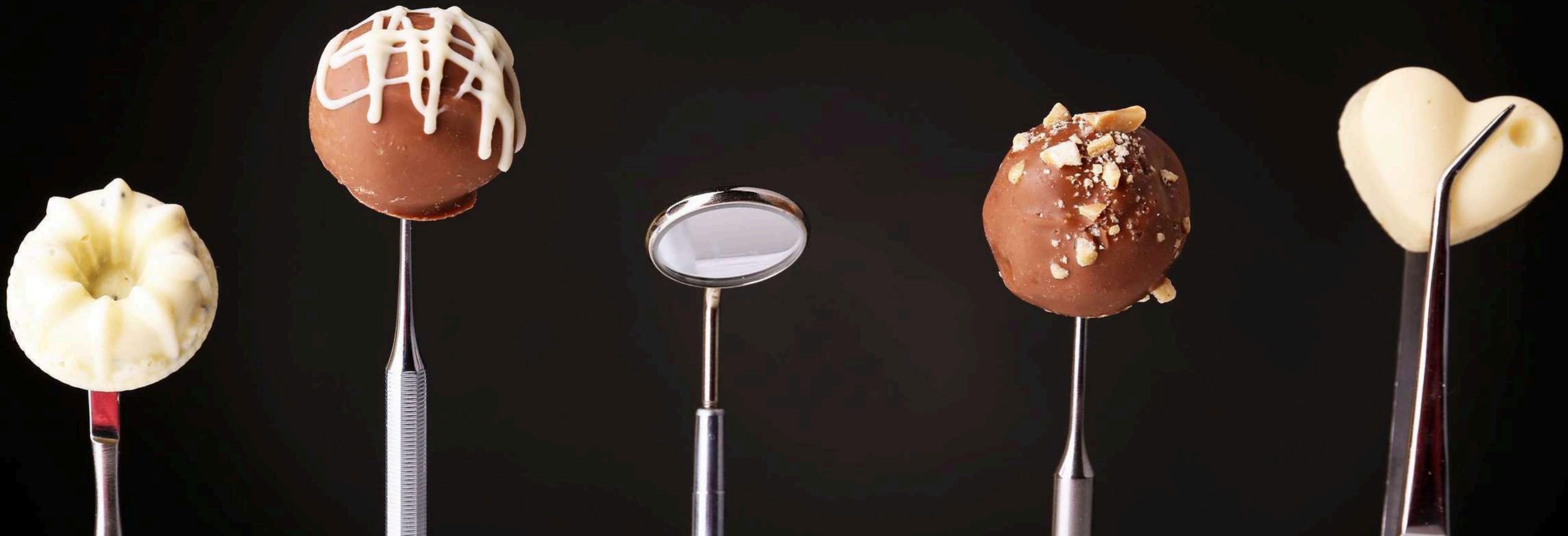


Grupo Gourmets

50 años de revolución gastronómica



“

El modo de progresar es
conocer y comparar las
diversidades de productos,
culturas y técnicas.

Alain Ducasse



40 aniversario

Grupo Gourmets



Conócenos

Más que un equipo... una familia

Juntos hacemos grandes
cosas





Presidente y CEO

del Grupo Gourmets, la primera empresa editora de España especializada en gastronomía, vinos y viajes



FRANCISCO LÓPEZ LOPEZ-BAGO

Conócenos



✓ Directora adjunta Grupo Gourmets

La primera empresa editora de España especializada en gastronomía, vinos y viajes

✓ Directora de Club de Gourmets

Revista gastronómica pionera en España.

✓ Directora de Comunicación



REYES LÓPEZ

Conócenos



Presidente de Honor

Fundador del Grupo Gourmets en 1976 y promotor e impulsor del hecho gastronómico en España



FRANCISCO LÓPEZ CANÍS

Conócenos



Director Club Vinos Gourmets y
Guía Vinos Gourmets



IGNACIO CRESPO

Detrás de un gran líder siempre hay un gran equipo

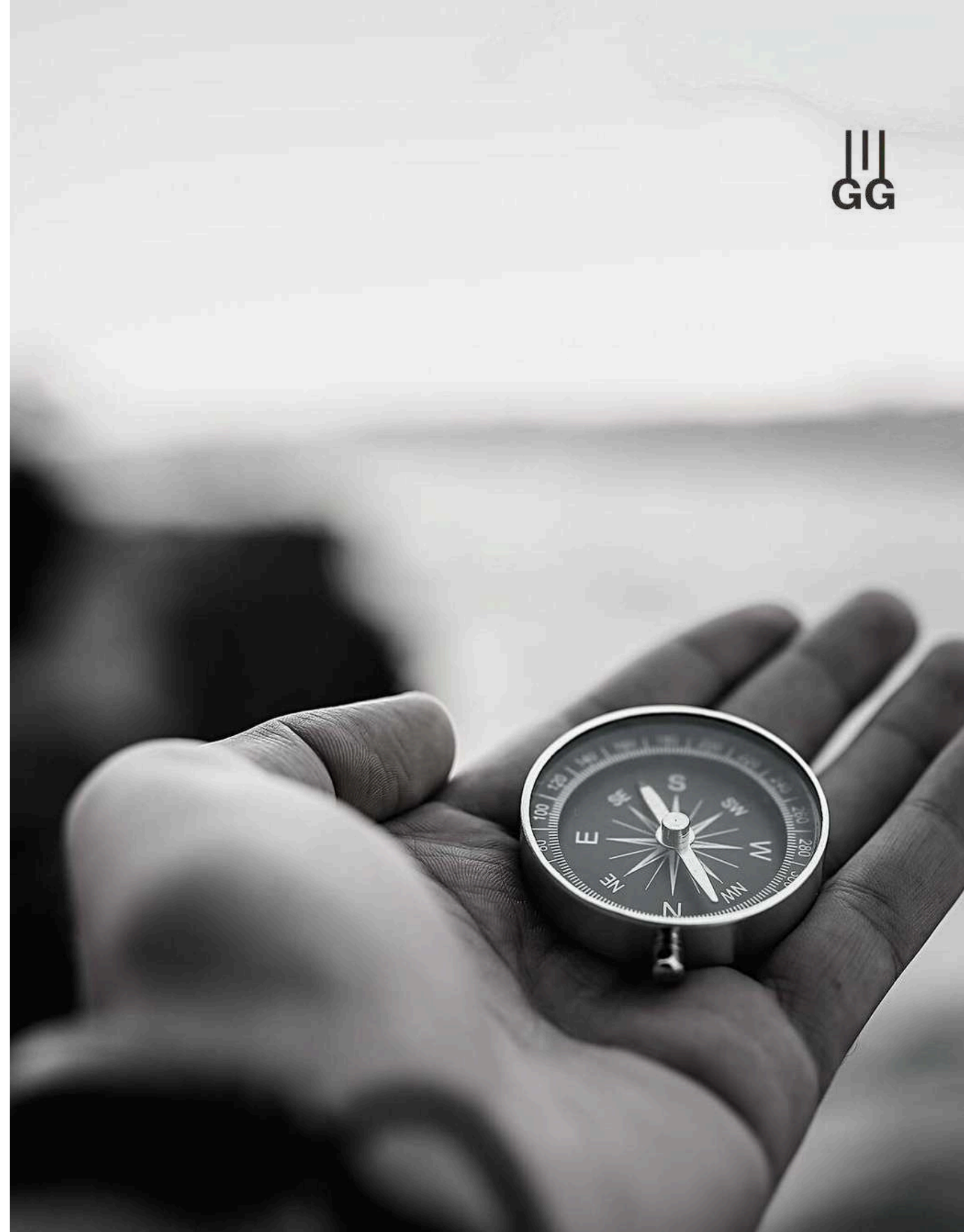
Contamos con excelentes
profesionales, muy creativos e
involucrados en su trabajo



Nuestra misión

Acompáñanos en nuestro camino

Por qué existimos

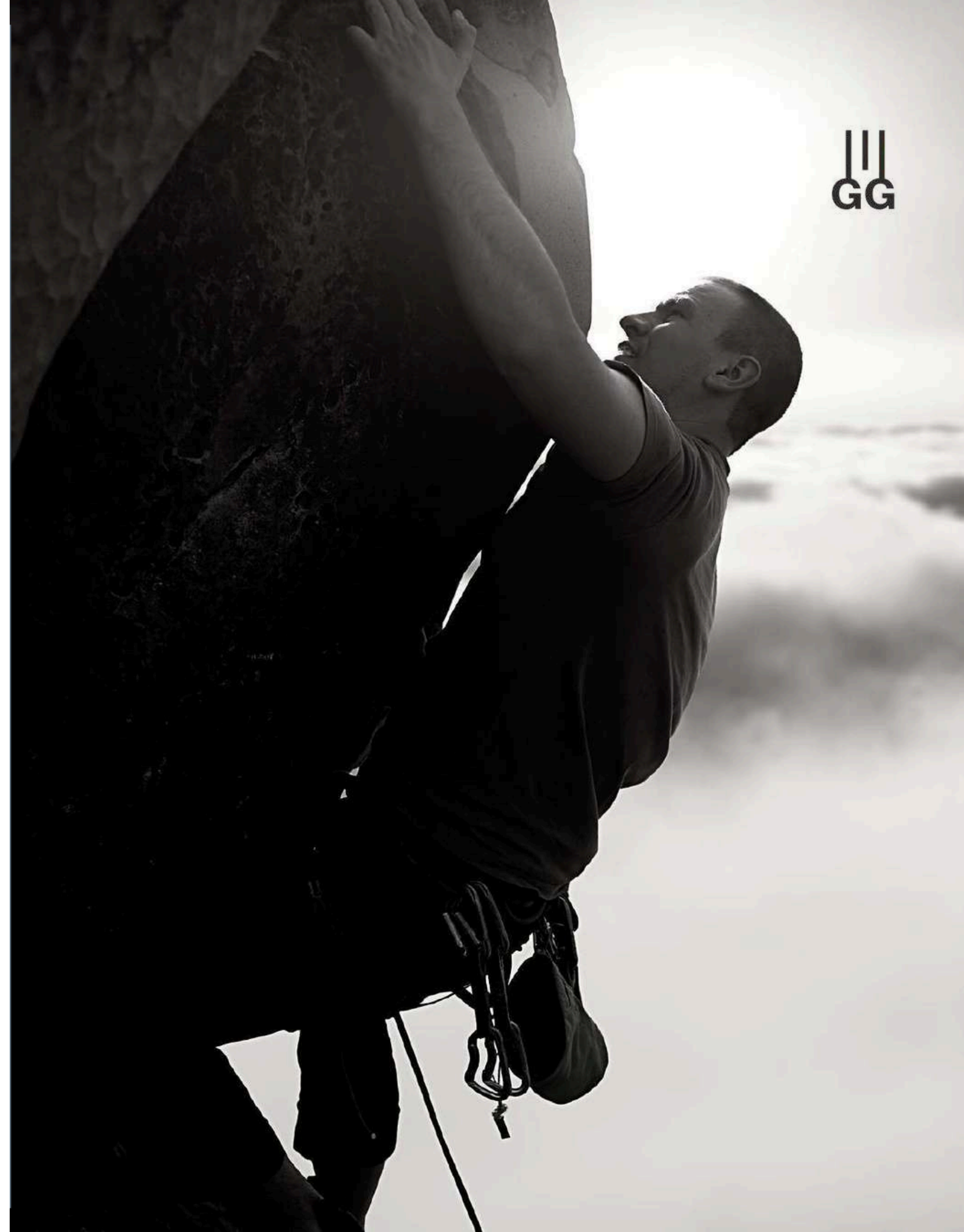


- ✓ Divulgación gastronómica
- ✓ Comercialización del producto gourmet
- ✓ Fomento del desarrollo agroalimentario en términos de excelencia, calidad y competitividad

“

¿Qué sería de la vida, si no tuviéramos el valor de intentar algo nuevo?

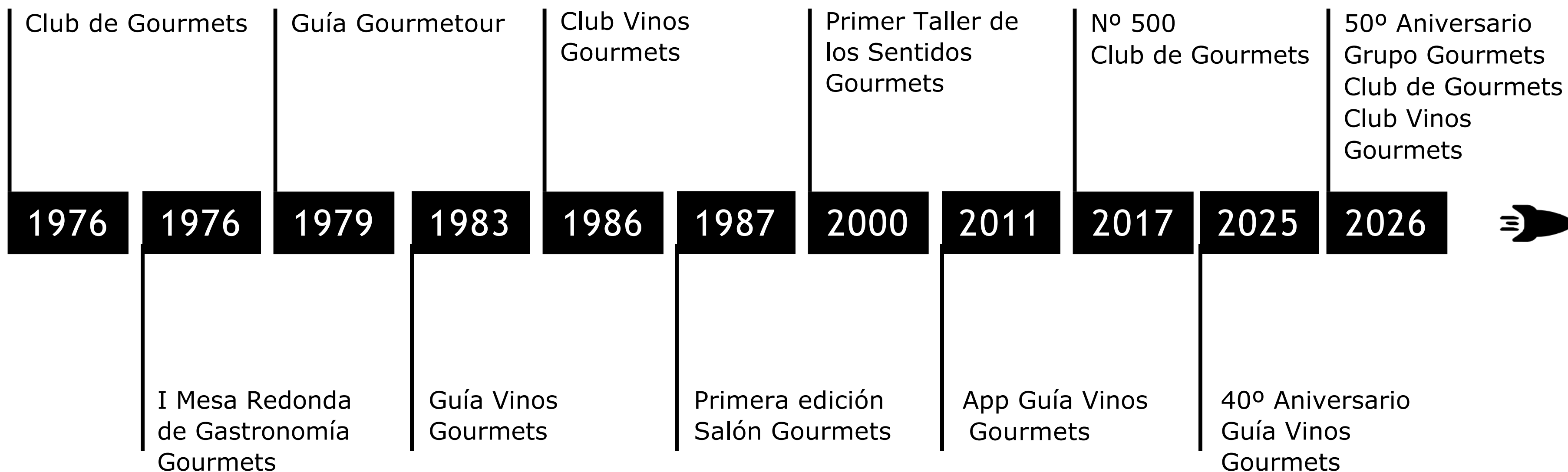
VINCENT VAN GOGH



El origen



El origen



1976-2025

Mesas Redondas Gourmets

Foros de debate entre chefs y
gastrónomos que propiciaron el
nacimiento de importantes
movimientos culinarios.



Mesas Redondas Gourmets



01

I Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

En 1976 se reunieron profesionales y aficionados a la buena mesa, además de grandes representantes de la cocina francesa, como Paul Bocuse y Raymond Oliver, y chefs nacionales como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o Nestor Luján, maestro de escritores y periodistas gastronómicos. Esta conferencia inició el esplendor de la gastronomía nacional y sentó las bases de la Nueva Cocina Española

02

II Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Se celebró en noviembre de 1977 bajo el lema "Las Cocinas Regionales", con la colaboración especial de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Entre otros asistieron Pierre Troisgros, Michael Guerard, José María Busca Isasi y Luis Irizar.

03

III Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Tuvo lugar en noviembre de 1978. Un centenar de participantes, más del doble de las anteriores convocatorias, avalaron la validez de la iniciativa de Club de Gourmets. Bajo el lema "Los Productos", hablaron, entre otros, Pedro Subijana, Alain Senderens, Alain Chapel o Paul Schiff.

04

IV Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Viajó a Marbella en 1979, bajo el epígrafe "El Restaurante, Optimización de su Gestión". Entre sus conferenciantes con Zino Davidoff, Pierre Laporte y Alfonso de Hohenlohe.

Mesas Redondas Gourmets



05

V Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Tuvo lugar en 2016 año del 30 aniversario del Salón Gourmets. Bajo el lema '1976 – 2016: 40 años de evolución, Origen, Presente y Futuro' se dividieron en 4 por la amplitud de los temas a tratar: gastronomía, vino, comunicación y producto. Una oportunidad de conocer las opiniones y experiencias de grandes expertos del sector agroalimentario.

06

VI Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Supuso un encuentro entre los prescriptores de la gastro-enología que debatieron las Plataformas de Comunicación, la importancia de las Escuelas de Hostelería y, uno de los temas más candentes del momento, el Cambio Climático y su efecto sobre los diferentes sectores agroalimentarios: ámbito rural, la viticultura y bodegas, ganadería y productos derivados y pesca.

07

VII Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Celebradas en 2019, por un lado, se habló sobre el producto y sus tendencias, la moda y los modos, las informaciones alarmistas, la innovación en la gastronomía y se debatió sobre qué se entiende por producto gourmet en España y en el extranjero. Y, por otro, se trató el lenguaje del vino.

08

VIII Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

En 2021 se centraron en los cocineros emergentes y adelantados, reuniendo a aquellos que se abren paso en el mundo de la gastronomía y a los que van camino de consolidarse, y en los nuevos protagonistas del vino en España, con un repaso por la situación del mundo vitivinícola de la mano de bodegueros y sumilleres.

IX Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

09

‘Diversificación de la figura del chef: propietarios, cocineros y asesores gastronómicos’,

Carme Ruscalleda (San Pau y Moments), Paco Pérez (restaurante Miramar y Enoteca Paco Pérez), Toño Pérez (Atrio y La Torres de Sande), Mario Sandoval (Coque) e Íñigo Urrechu (Urrechu Velázquez y Zalacaín) abrieron el debate recordando cómo ha cambiado todo desde los años 70, evidentemente no sólo para bien, sino para mucho mejor. La profesionalización de todos los aspectos de la restauración, la búsqueda incansable de nuevas fórmulas tanto en cocina como en sala y la adaptación a los distintos públicos llenaron dos horas donde estos grandes maestros expresaron ideas fundamentales.

10

“Irrupción de los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales en el panorama enológico”

Reunió a Pepe Raventós (Raventós i Blanc), Friedrich Schatz (Bodega F. Schatz), Isaac Muga Palacín (Bodegas Muga), Ángel González Garrido (Marbella Club Hotel) y María Elena Adell (Pernord Ricard). Todos ellos coincidieron en que los vinos ecológicos, naturales y biodinámicos no son una moda pasajera, aunque explicaron que se está abusando del término biodinámico, y que ciertos vinos pueden adscribirse a esas etiquetas para excusar su falta de sabor o por cuestiones de marketing. Otra de las ideas que se expresó con unanimidad es la necesidad de regular su elaboración, reflexionar sobre rendimientos y rentabilidades y formar al consumidor para que entienda el valor añadido de este tipo de vinos.

X Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

11

‘La expresión del terruño’,

Con motivo del 40 aniversario de la Guía Vinos Gourmets y bajo el lema “La expresión del terruño” prestigiosas bodegas con presencia en diferentes zonas vinícolas se dieron cita en esta edición. Moderado por Almudena Alberca, primera mujer Master of Wine de España e Ignacio Crespo, director de la Guía Vinos Gourmets contaron con la presencia de Pedro Ruiz Aragonese (CEO Alma Carraovejas, María Urrutia (Directora Marketing de CVNE), Rodolfo Bastida (Director General de Ramón Bilbao) y Gonzalo Iturriaga de Juan (Director Técnico de Tempos Vega Sicilia). Los ponentes explicaron cuál es el territorio de origen de cada una de ellas, abordando cuestiones como: qué les hizo apostar por otras zonas/regiones/países, cómo se transmite al consumidor la identidad del terruño y si identidad implica aumento de costes y, por ende, aumento del precio final.









1979-2011

Gourmetour

Guía Gastronómica y Turística de España

Aunque cerró sus tapas en 2011 esta Guía gastronómica y turística española sigue guiando a las personas del buen comer por los mejores restaurantes nacionales. Siempre fiel a sus principios: independencia, rigurosidad y novedad.



Avalada por la independencia y la exclusividad

- ✓ Más de 1.000 restaurantes
- ✓ 1.500 hoteles
- ✓ Más de 1.800 recomendaciones
- ✓ 1.100 tiendas gastronómicas
- ✓ 2.200 museos y lugares de interés
- ✓ 600 ciudades y pueblos reseñados

GOURMETOUR

GUIA GASTRONOMICA Y TURISTICA DE ESPAÑA

642 restaurantes • 552 hoteles • 146 bares y similares • más de 1.000 direcciones de interés

GOURMETOUR

- 720 restaurantes
- 593 hoteles
- 145 bares y similares
- más de 1.000 direcciones de interés

Guía 1980 Gastronómica y Turística de España

GOURMETOUR

Guía 1981 Gastronómica y Turística de España

60 Restaurantes
580 Hoteles
354 Bares y discotecas

1.679 Direcciones de interés y museos y pueblos
645 ciudades y pueblos

MÁS DE 5.000 DIRECCIONES

IX EDICION

gourmetour gourmetour gourmetour gourmetour

GUIA GASTRONOMICA Y TURISTICA DE ESPAÑA 1987

7.700 DIRECCIONES
1.498 restaurantes • 878 hoteles
728 ciudades y pueblos • 2.200 museos y monumentos
1.208 direcciones útiles • 1.171 bares y discotecas
17 casinos

gourmetour gourmetour gourmetour gourmetour

X EDICION

GUIA GASTRONOMICA Y TURISTICA DE ESPAÑA 1988

8.278 DIRECCIONES
1.634 RESTAURANTES, 926 HOTELES, 725 CIUDADES Y PUEBLOS,
2.266 MUSEOS, MONUMENTOS Y LUGARES DE INTERES, 1.329 DIRECCIONES UTILES, 1.378 BARES Y DISCOTECAS, 20 CASINOS.

gourmetour gourmetour gourmetour gourmetour

Guía gastronómica y turística de España 1984-85

1134 Restaurantes • 815 Hoteles
747 Ciudades y pueblos • 2142 Museos y monumentos
1698 Direcciones de interés • 770 Compras gastronómicas
869 Bares y discotecas
8175 Direcciones

GOURMETOUR

GUIA Gastronómica y Turística de España 1982-83


989 Restaurantes
739 Hoteles
686 Ciudades y Pueblos

1.698 Monumentos
1.433 Direcciones de interés
506 Compras Gastronómicas
511 Bares y Discotecas

6.562 Direcciones

gourmetour gourmetour gourmetour gourmetour

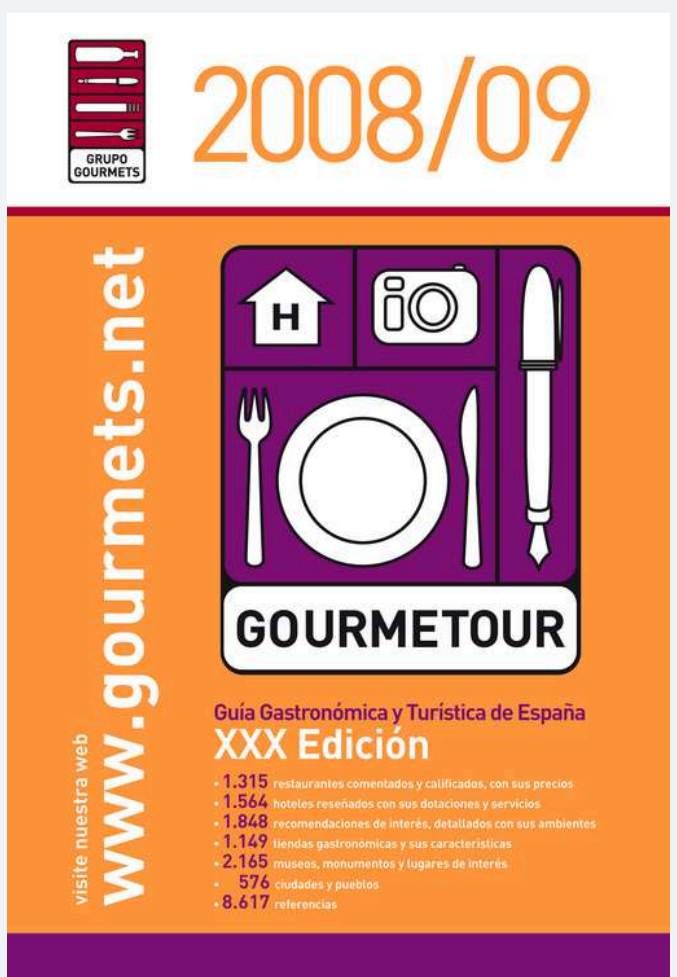
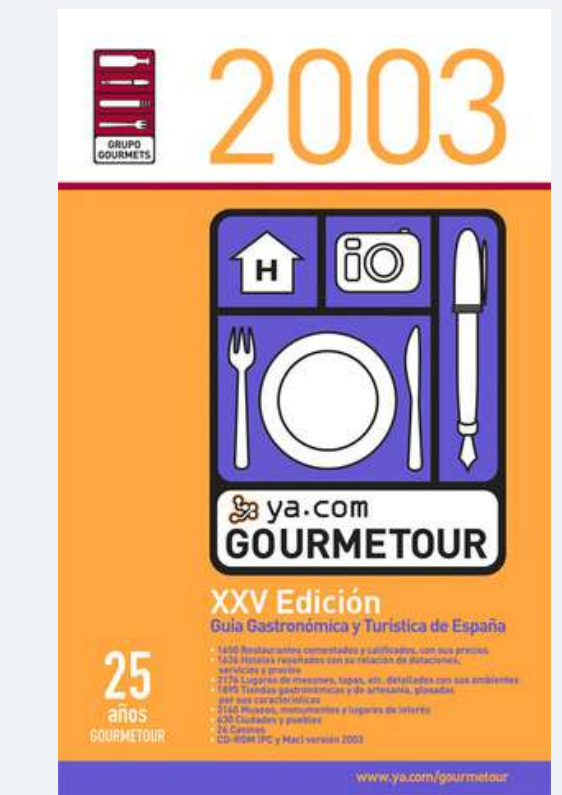
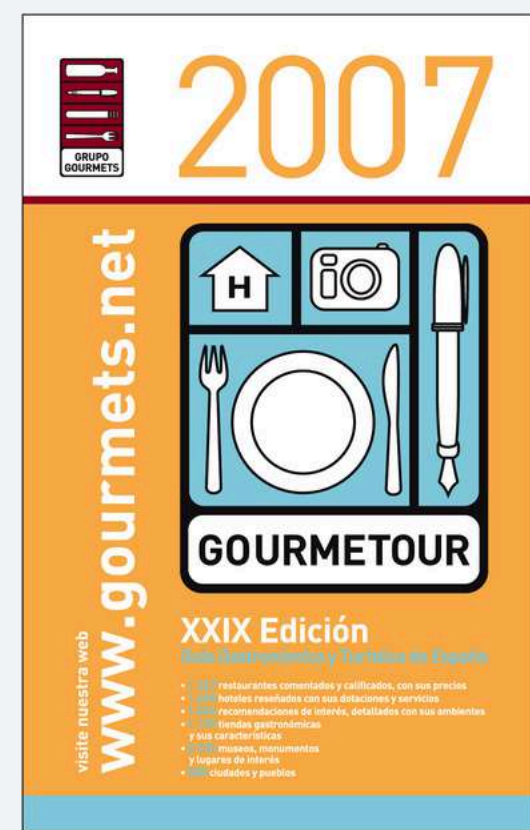
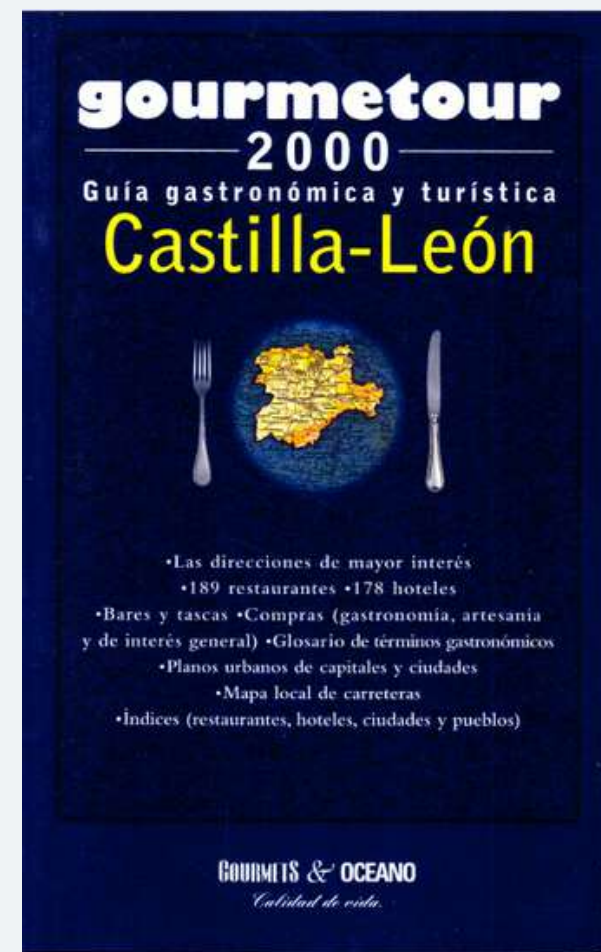
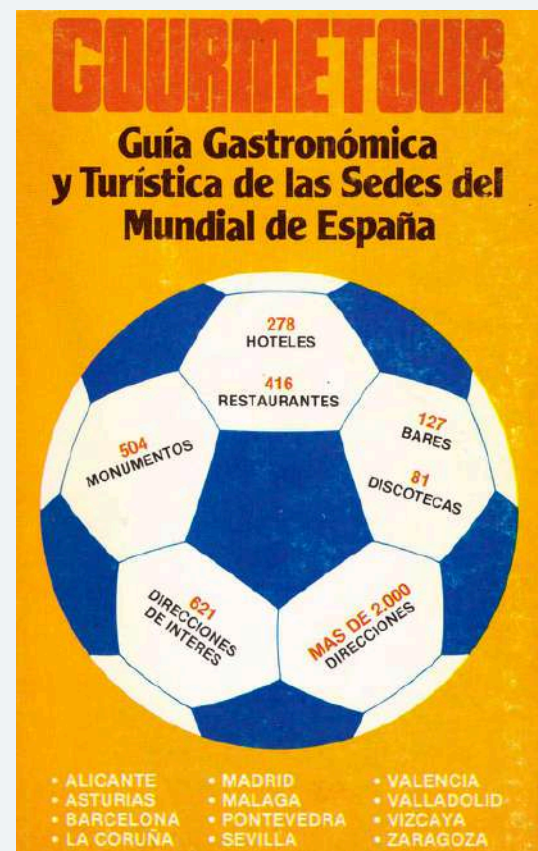
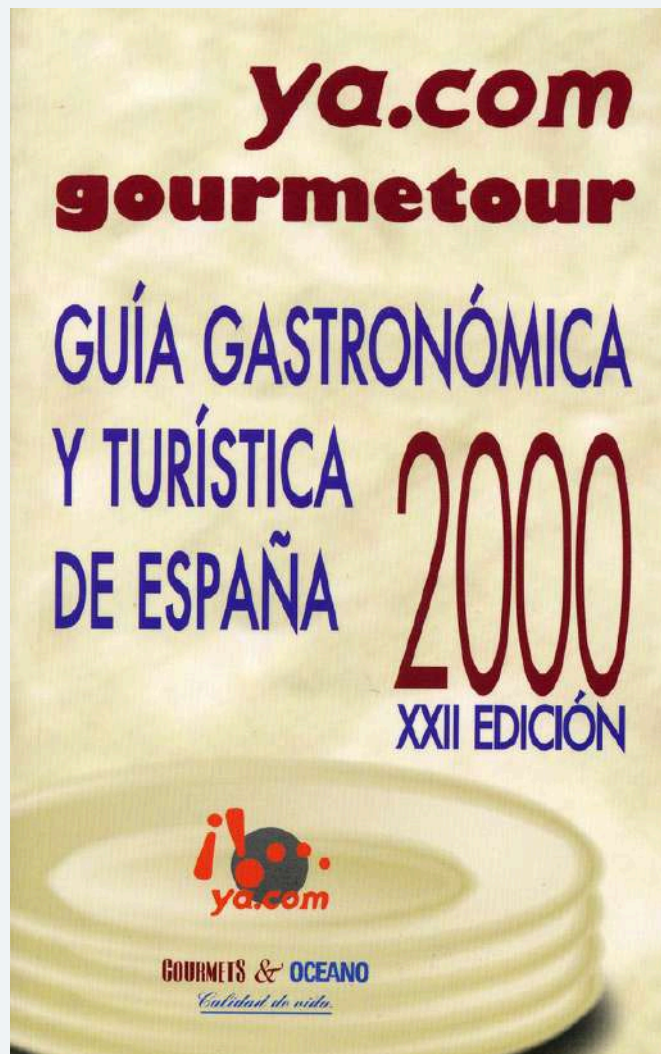
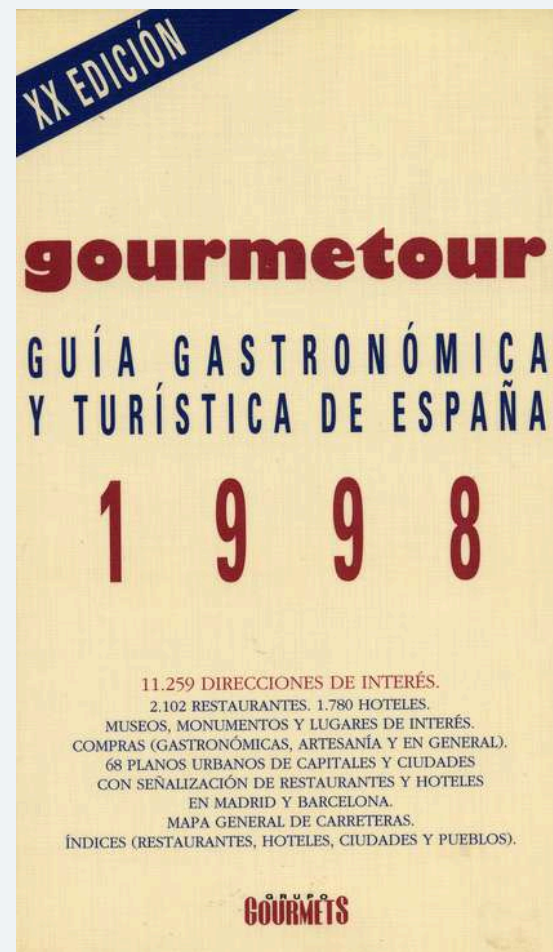
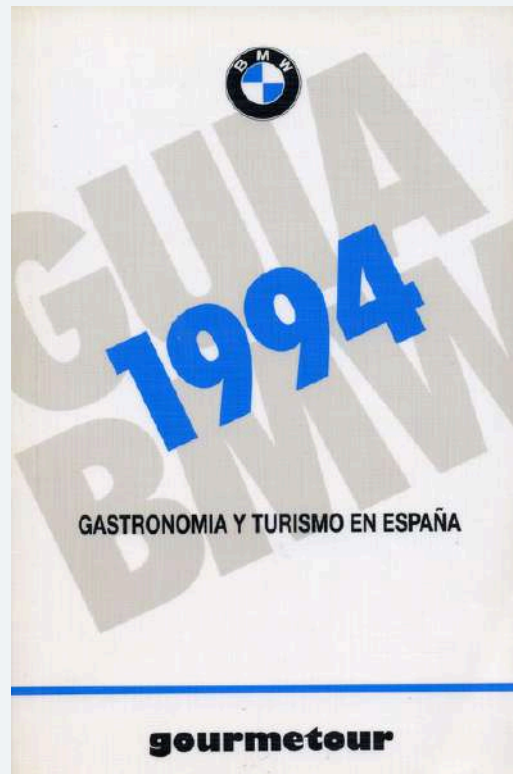
XI EDICION



9 788487 289019

8.873 DIRECCIONES
1.809 RESTAURANTES, 998 HOTELES, 736 CIUDADES Y PUEBLOS,
2.427 MUSEOS, MONUMENTOS Y LUGARES DE INTERES, 1.417 DIRECCIONES UTILES, 1.465 BARES Y DISCOTECAS, 21 CASINOS.

GUIA GASTRONOMICA Y TURISTICA DE ESPAÑA 1989



Fondo editorial

Publicaciones GG

Más de 200

A lo largo de los años el Grupo Gourmets ha editado más de 200 títulos, algunos incluso han sido traducidoa a otros idiomas como el alemán, francés, inglés o japonés.





2004



GOURMET BARCELONA

II Edición
...de tapas por Barcelona

- 134 lugares de tapas calificados incluyendo la descripción del local
- 568 tapas estrellas
- vinos, cervezas y vermouths que exp



2004



GOURMET SEVILLA

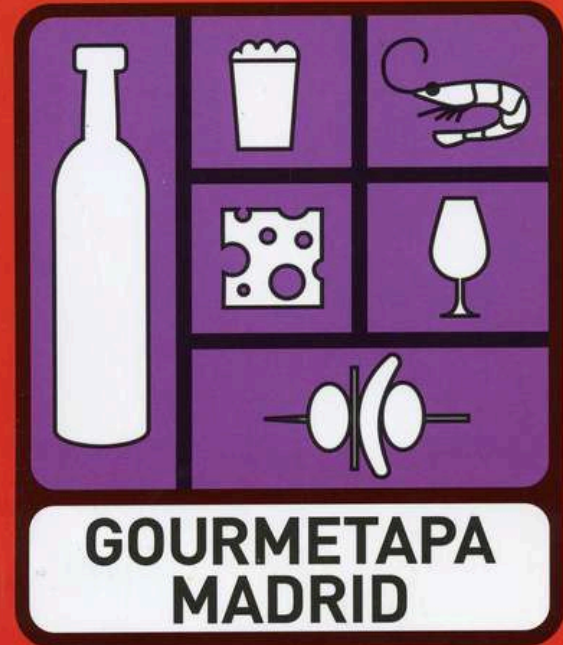
...de tapas por Sevilla

- 150 lugares de tapas calificados, incluyendo la descripción del local
- 545 tapas estrellas
- vinos, cervezas y vermouths que exp

www.g



2004



GOURMET TAPA MADRID

II Edición
...de tapas por Madrid

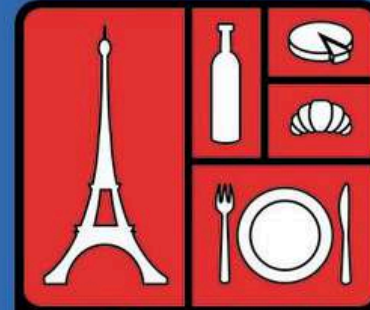
- 171 lugares de tapas calificados, incluyendo la descripción del local
- 680 tapas estrellas
- vinos, cervezas y vermouths que expenden



www.gourmets.net



2004



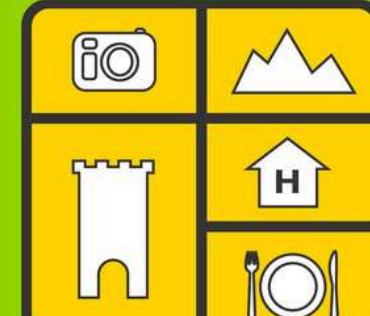
CITROËN GOURMETPARÍS

Usar, comer y beber París, -por y para españoles- por Óscar Caballero

claves gastronómicas de París: instrucciones para el uso de 344 restaurantes y 79 bistróts comer a cualquier hora: 29 brasseries de copa y bocata, informal: 23 bars à vins té para dos: 11 salones de té shopping gastronómico: 77 tiendas, 3 queserías, 36 panaderías, 13 bodegas palaces, hoteles de charme, sus restaurantes: 44 fichas plato, copa y/o tertulia: 33 Cafés y 45 bares museos públicos y secretos la moda del shopping y el shopping de moda: 30 tiendas y grandes almacenes



2002



Ford GOURMET ESCAPADAS

Guía de las 52 mejores escapadas para el fin de semana

- 52 escapadas
- 306 restaurantes
- 55 hoteles
- 1138 museos y monumentos
- 303 lugares de interés



2003-2004



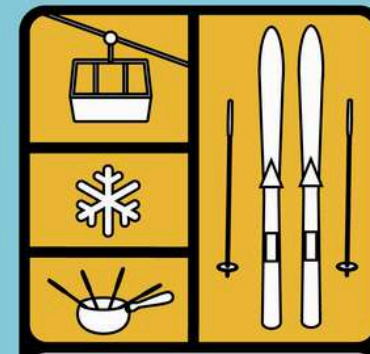
GOURMET QUESOS

Guía de los 136 mejores quesos en España

- 22 quesos amparados institucionalmente
- 47 quesos españoles tradicionales, artesanos e industriales
- 28 nuevos quesos artesanos de España
- 39 quesos europeos
- maridajes queso-vinos
- historia y técnicas de elaboración
- indicaciones prácticas de consumo y cata
- guía de tiendas especializadas



2004-2005



Ballantine's GOURMET ESQUÍ

Guía de las 33 mejores estaciones de esquí por su entorno gastronómico y turístico

- 33 estaciones de esquí
- 80 restaurantes
- 90 hoteles
- 161 lugares de tapas y copas

60



2002



GOURMET GOLF

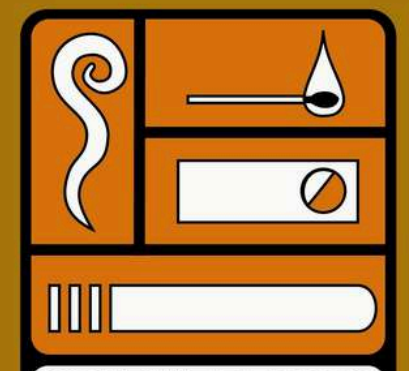
Guía de los 101 mejores campos de golf por su entorno gastronómico y turístico

- 101 campos de golf descritos con sus características
- 178 restaurantes
- 179 hoteles
- 322 sitios de tapas y copas
- 248 lugares de interés

VOLVO



2004

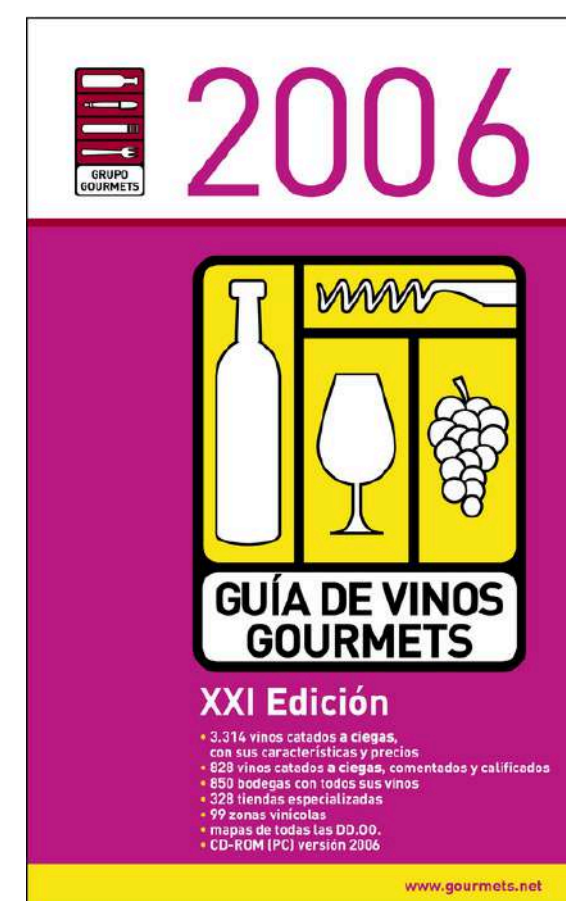
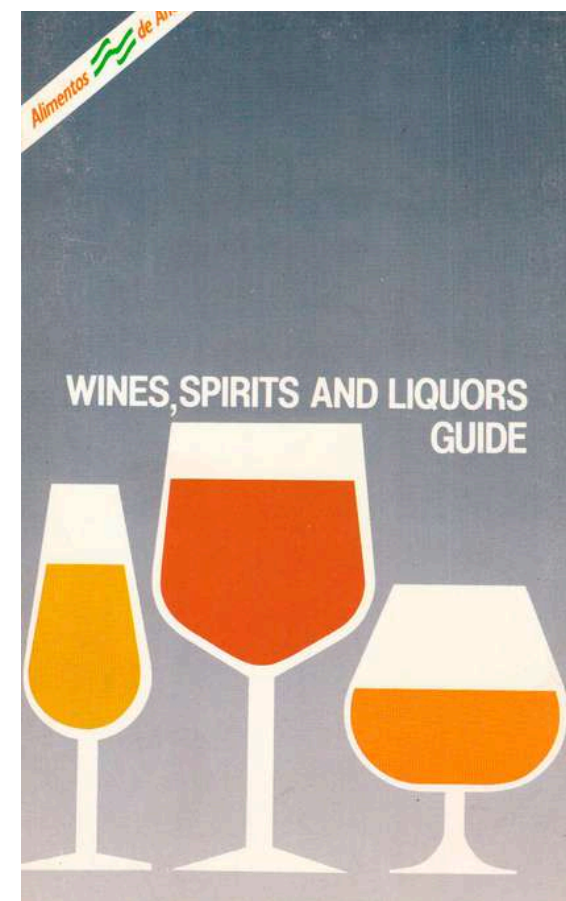
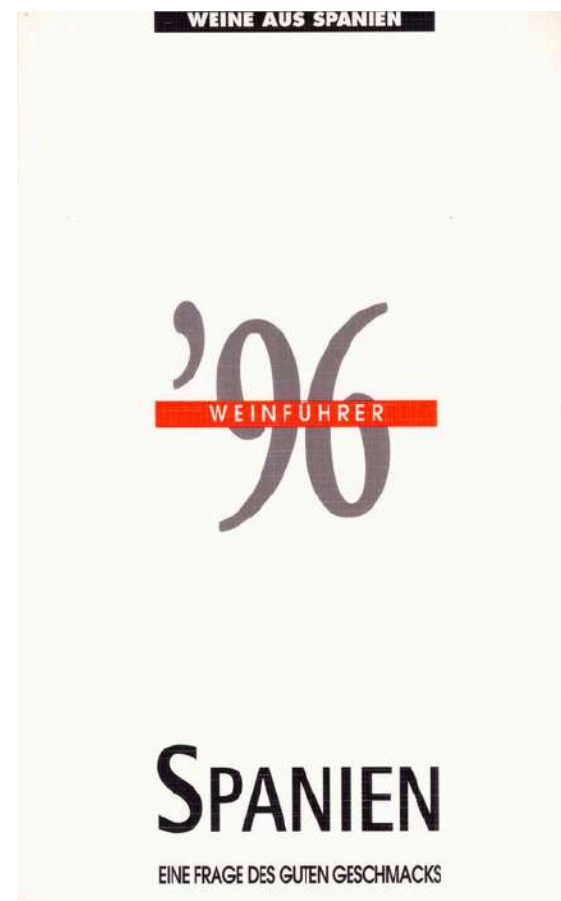
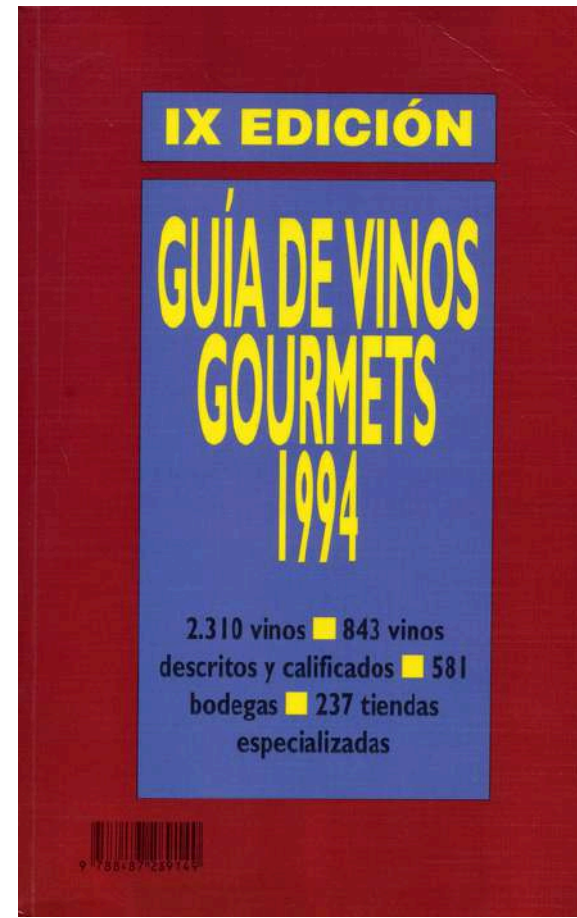
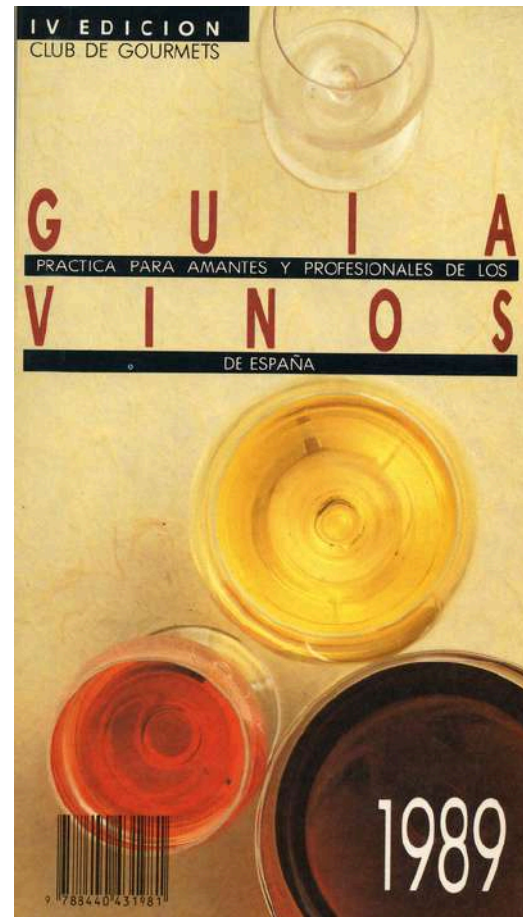
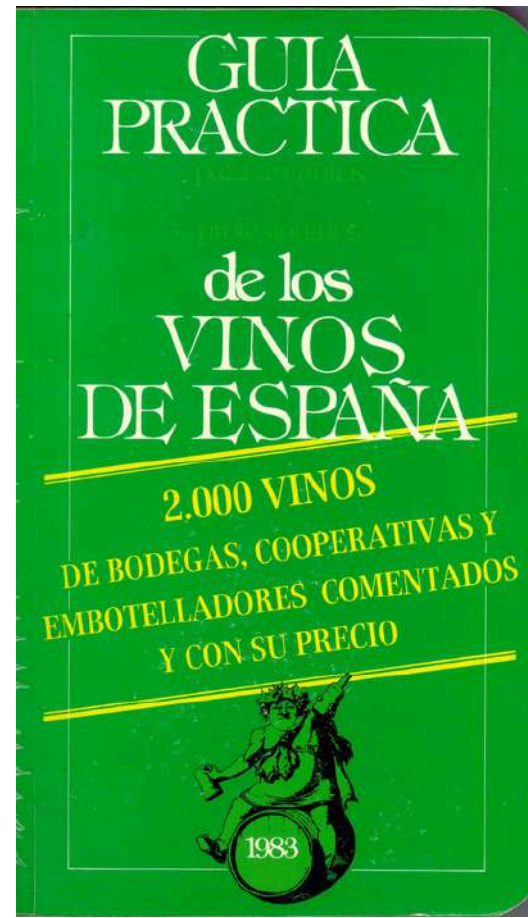


GOURMET TABACO

II Edición
Guía de los 122 mejores puros de venta en España, hechos a mano

- 122 puros calificados y descritos
- 236 estancos
- maridajes de cigarrillos y bebidas
- accesorios para el fumador

www.gourmets.net



Club de Gourmets



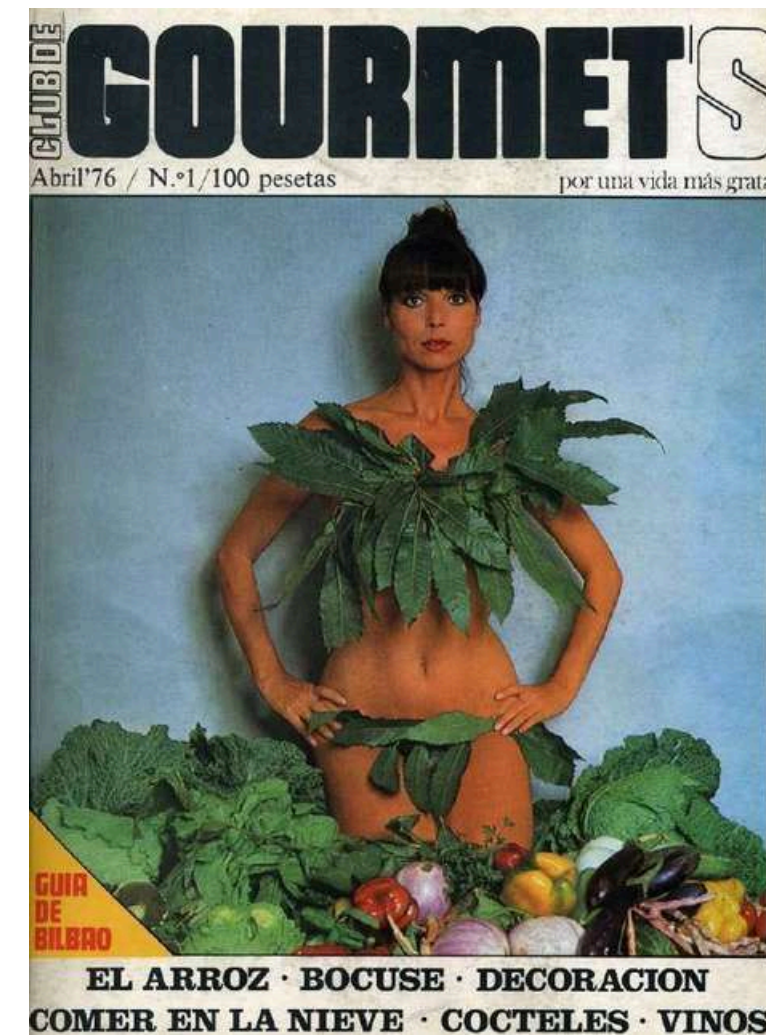
Pionera de las publicaciones gastronómicas en España

- ✓ Entrevistas a personajes relevantes
- ✓ Viajes gastronómicos
- ✓ Novedades del sector
- ✓ Reportajes sobre productos
- ✓ Vinos de España y del mundo
- ✓ Restaurantes gourmet
- ✓ Crónicas desde París y Nueva York
- ✓ Cumple 50 años en 2026

Club de Gourmets

¡Que comience el viaje!

Club de Gourmets es la herramienta imprescindible para analizar la historia de la gastronomía y la enología en el transcurso de los últimos 50 años.



En cifras



✓
600
NÚMEROS

✓
60.000
PÁGINAS IMPRESAS

✓
1.184
VIAJES GASTRONÓMICOS

✓
12.040
VINOS RESEÑADOS

✓
4.374
RESTAURANTES

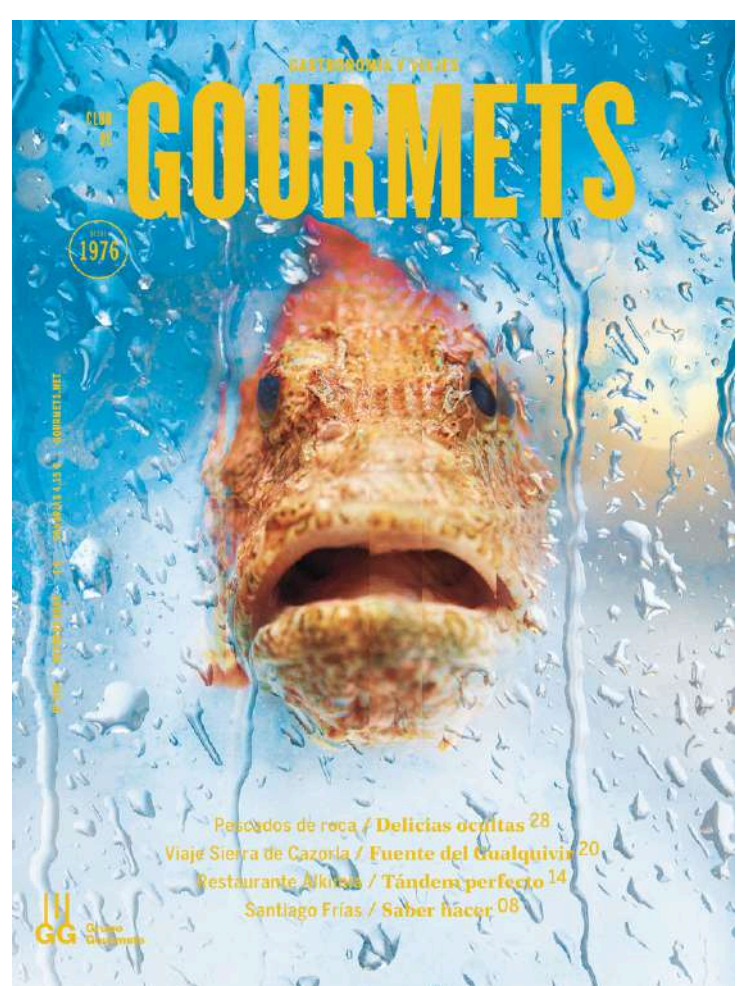
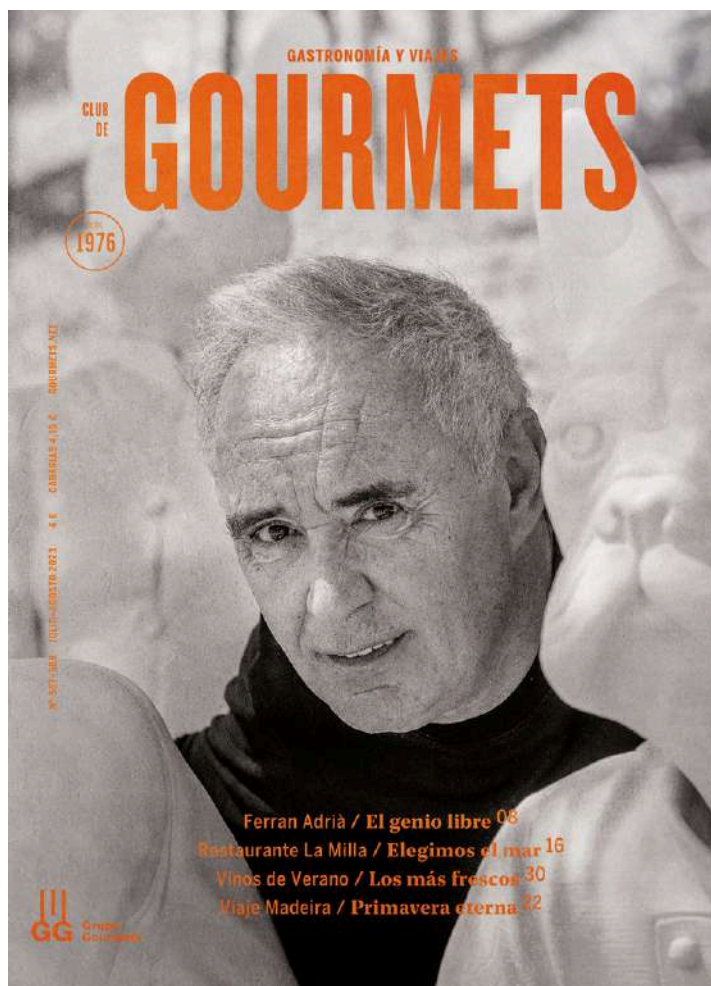
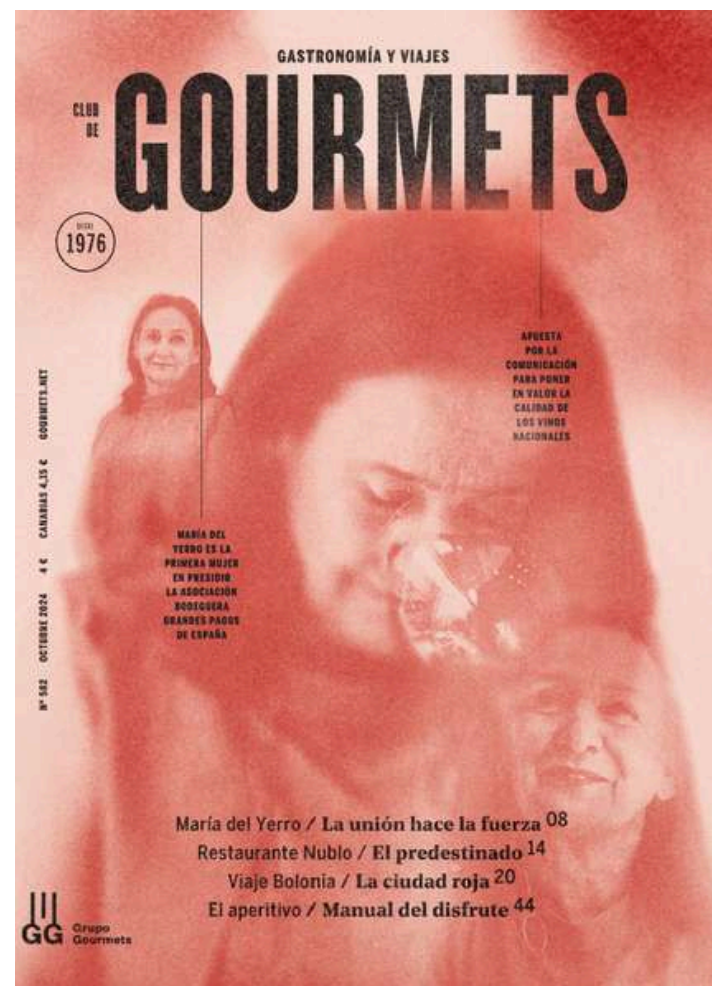
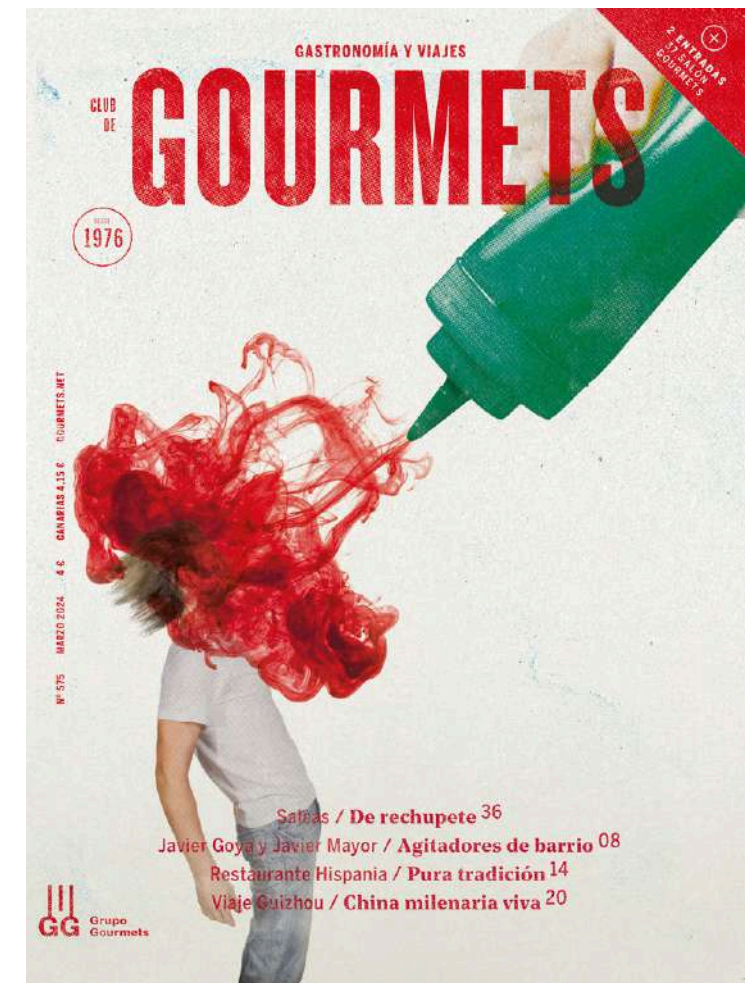
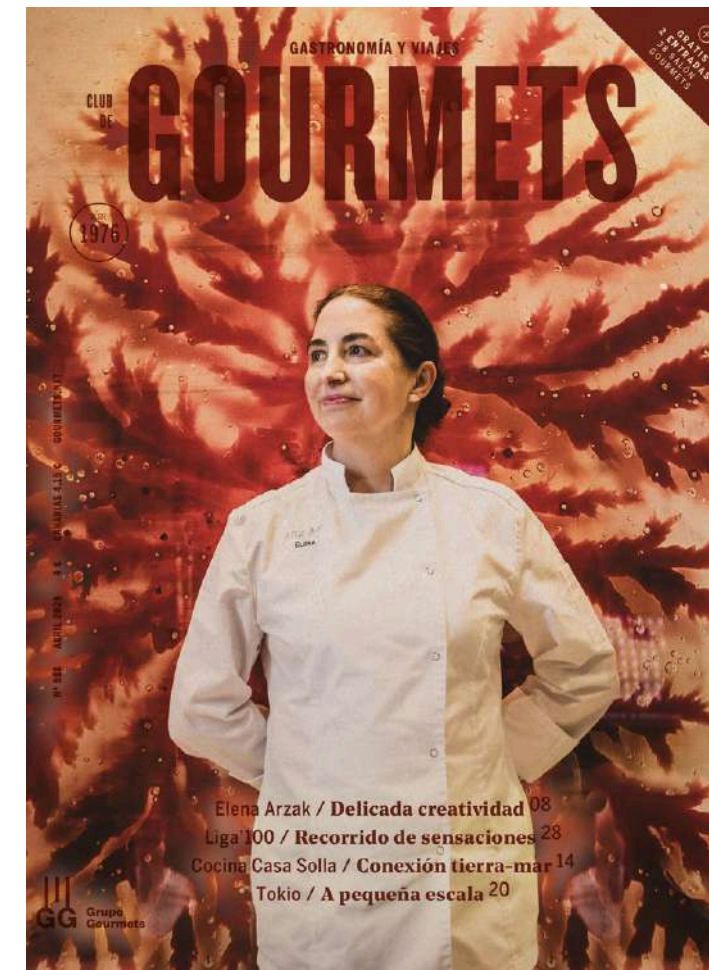
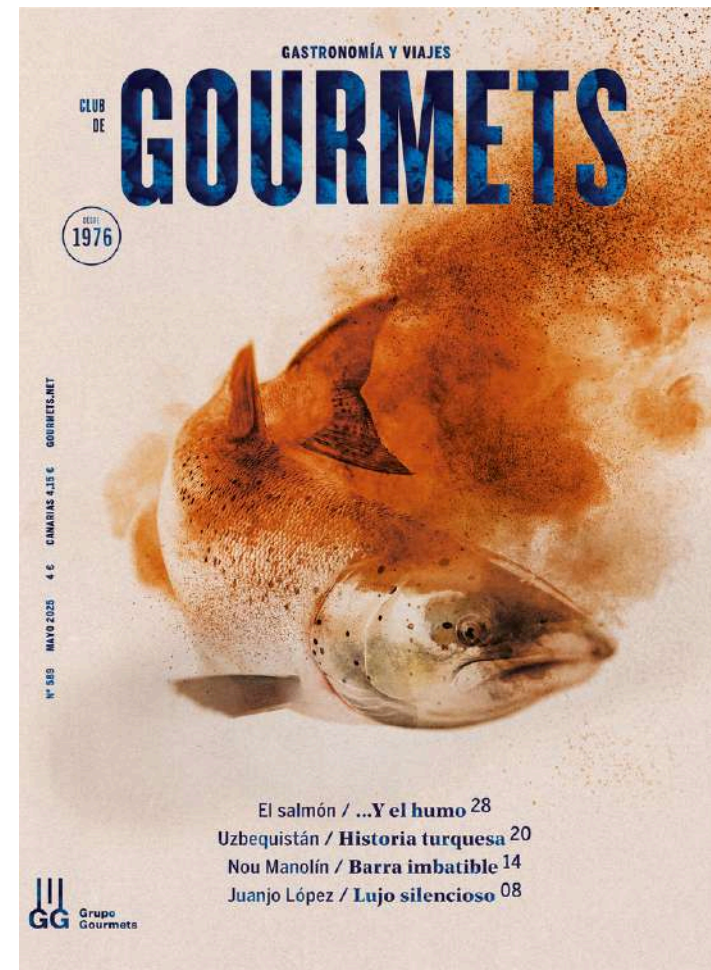
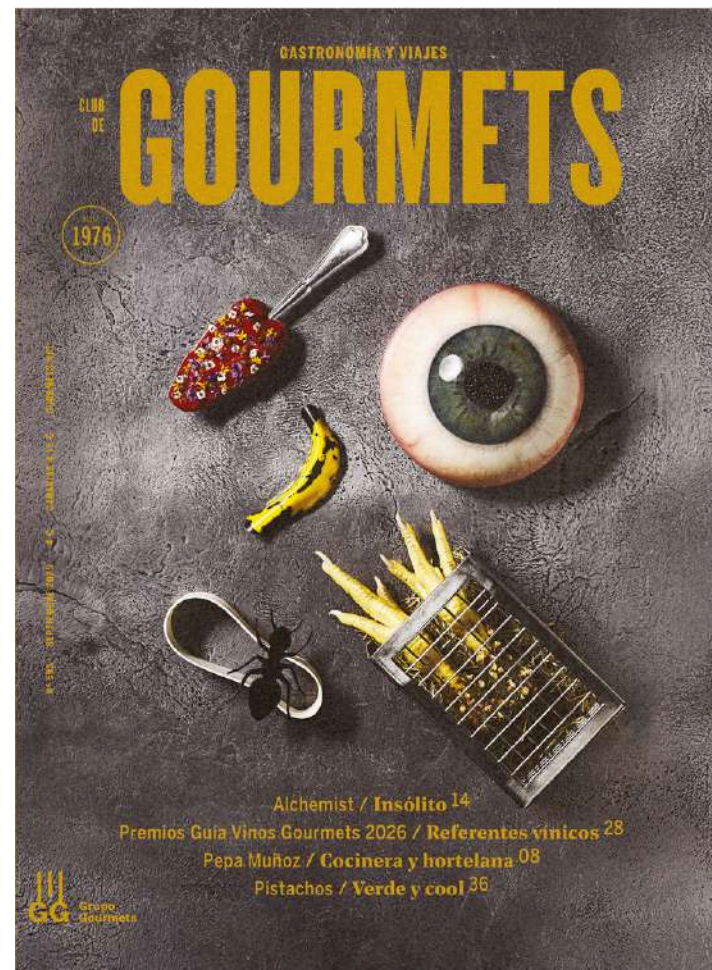
Club de Gourmets

Nuestras portadas

Plasmando la realidad culinaria desde 1976

Las páginas de Club de Gourmets continúan siendo un soporte independiente, objetivo y riguroso que refleja las novedades y acontecimientos que marcan el pulso internacional de la gastronomía.





Francisco López Canís



Juan Mari Arzak



Juan Mari Arzak. 40 aniversario Grupo Gourmets



Share



ELENA ARZAK

Arzak

Gourmets has been ever-present
in my life since I was small.

Watch on YouTube

Ferran Adrià



Carme Ruscalleda



Joan Roca



Joan Roca. 40 aniversario Grupo Gourmets



Share



over and above serving
the dish correctly.

Watch on  YouTube

Pedro Subijana




Pedro Subijana. 40 aniversario Grupo Gourmets



Share



in the years I've been
in this world,

Watch on  YouTube

Guía Vinos Gourmets



En cifras



✓
4.085

VINOS CATADOS A CIEGAS:
CARACTERÍSTICAS Y PRECIOS

✓
1.295

BODEGAS REFERENCIADAS CON
TODOS SUS VINOS

✓
136

ZONAS VINÍCOLAS

✓
2.973

VINOS CATADOS A CIEGAS,
COMENTADOS Y CALIFICADOS

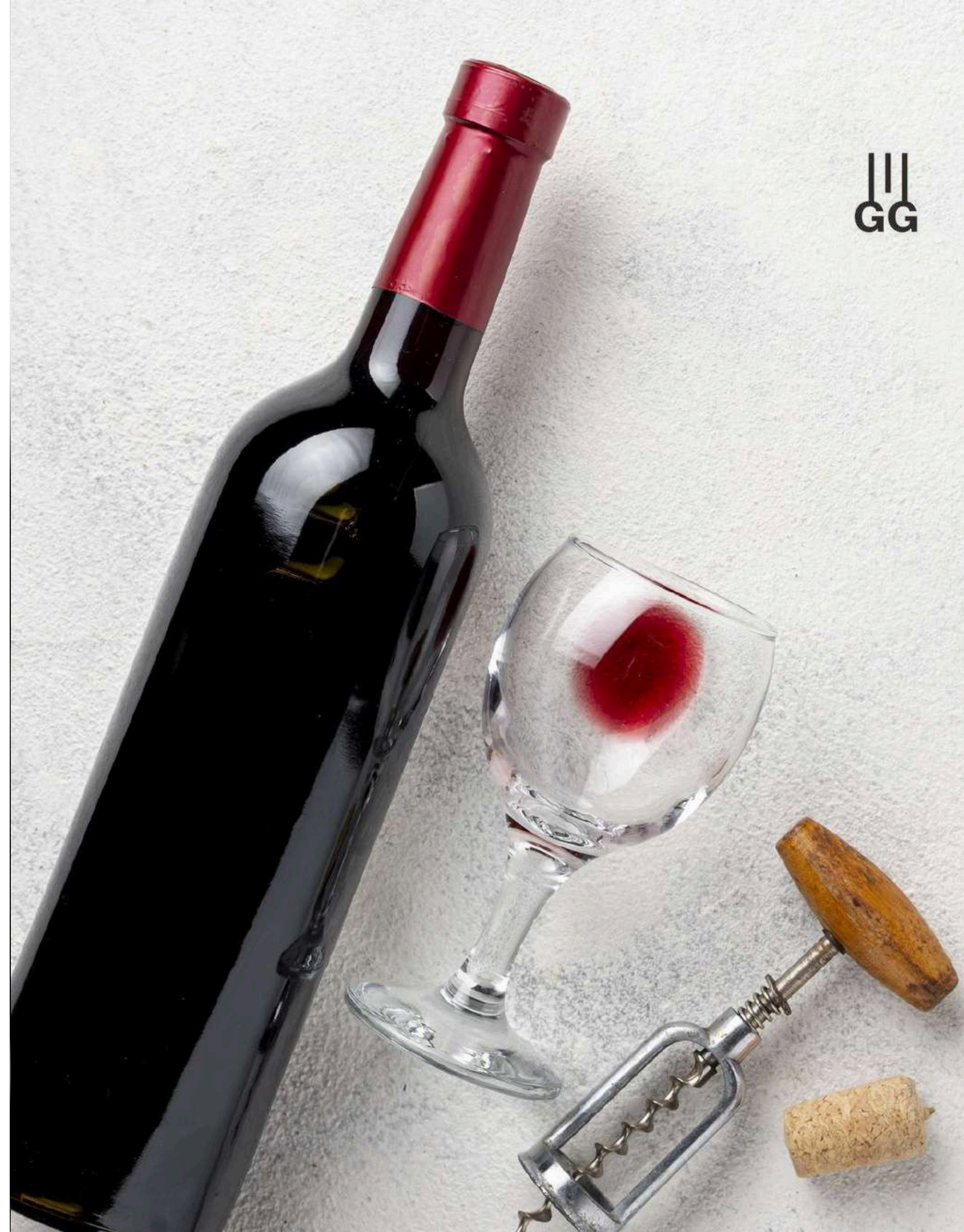
✓
220

TIENDAS ESPECIALIZADAS





Catas a ciegas

Comité de Cata





Para la elaboración de la 41 edición de la Guía Vinos Gourmets 2026 sus integrantes, profesionales en activo, han analizado y evaluado de forma objetiva e independiente, en cata a ciegas, 4.085 vinos.



La cata

-  Los vinos catados a ciegas son totalmente desconocidos para los integrantes.
-  Las botellas se colocan en un armario climatizado. Las muestras de los vinos con crianza en madera se descorchan dos/tres horas antes de la cata para permitir una mejor oxigenación
-  En cada sesión, en las que se valoran no más de 20 vinos, se reúnen entre 8-10 catadores, que darán su opinión sobre cada muestra de vino que se cata en ese momento.
-  El paso siguiente es realizar un comentario común con las virtudes de cada vino

Las calificaciones

-  Disponen de una ficha en la que puntúan, de manera individual e independiente, cada vino catado.
-  Todas las puntuaciones se vuelcan en un programa informático, creado en exclusiva para el Grupo Gourmets
-  Tras la aplicación de fórmulas matemáticas, obtiene la nota media de cada vino.
-  La puntuación que arroja el programa es el resultado del consenso de entre 8 y 10 personas

Comité de Cata

Los integrantes

21 miembros



Comité de Cata



Yolanda Barahona

Enóloga y sumiller



Silvia Ortúñez

Head sumiller
restaurante Kabuki
(Madrid)



Ignacio Crespo Arcá

Director de la Guía Vinos
Gourmets y responsable del
Club Vinos Gourmets



Julia del Castillo

Enóloga, química y profesora
del Curso de Sumilleres de la
Cámara de Comercio de
Madrid

Comité de Cata



Julia del Castillo

Coordinador de la Guía Vinos
Gourmets



**Francisco López
López- Bago**

Presidente y CEO del Grupo
Gourmets



Mario Martín

Coordinador de la Guía Vinos
Gourmets



Christian Morcillo

Sumiller y director
restaurante 99 Sushi Bar
Eurobuilding (Madrid)

Comité de Cata



Álvaro Prieto

Sumiller-director del
restaurante Zuara Sushi
(Madrid)



Valerio Carrero

Sumiller del restaurante
A'Barra



Mar Romero

Periodista especializada en
vinos y gastronomía y
directora de la agencia de
comunicación Imbolc



Gemma Vela

Enóloga y primer sumiller del
hotel Ritz de Madrid

Comité de Cata



Daniel V. Ramos

Enólogo



Alfonso Gutiérrez

Director adjunto de los restaurantes del grupo 99 Sushi Bar



Óscar López

Sumiller del restaurante El Zielo de Urrechú (Madrid)



Óscar Marcos

Sumiller y director del restaurante Alabaster (Madrid)

Comité de Cata



Sonia Sanz

Sumiller y jefa de sala
de la tienda-
restaurante Divina
Gilda (Madrid)



Francisco J. Torres

Director-sumiller
del grupo de
restaurantes Papúa
(Madrid)



Nicolás Fernández

Sumiller del restaurante-
taberna La Catapa
(Madrid)



Jesús Cobo

Sumiller y Brand
Ambassador



Leticia Palomo

Maître-sumiller del
restaurante Osa
(Madrid)

Aplicación



- ✓ Información de más de 1.270 bodegas españolas
- ✓ Información de alrededor 4.315 vinos catados a ciegas con sus características y precios
- ✓ Tiendas de vino especializadas de toda España
- ✓ Fiestas del vino
- ✓ Buscador avanzado

Club Vinos Gourmets



Un círculo
exclusivo para
personas
interesadas en
las novedades
enológicas.

- ✓ Desde 1986 Cuenta con un colectivo superior a 6.100 socios
- ✓ Mensualmente reciben información sobre la Selección de vinos exclusivos.
- ✓ Catálogo de productos gastronómicos de La Alacena del CVG
- ✓ Cumplirá 50 años en 2026

En cifras



✓
674

VINOS SELECCIONADOS

✓
+ 6.100

SOCIOS

✓
5.611.493

BOTELLAS DE VINO VENDIDAS

✓
545

PRODUCTOS DELICATESSEN

Ventajas

- ✓ Adhesión gratuita.
- ✓ Sin cuotas mensuales ni compromiso de compra.
- ✓ Los socios reciben sólo los vinos que desean.
- ✓ Mensualmente reciben un boletín con toda la información detallada sobre la selección recomendada del mes.
- ✓ Acceso a los mejores vinos seleccionados, en cata a ciegas.
- ✓ Trato exclusivo con viajes a bodegas, invitación a eventos singulares.

Salón Gourmets

GG



“

La única feria europea de
ámbito profesional
dedicada a las
excelencias
gastronómico-enológicas.

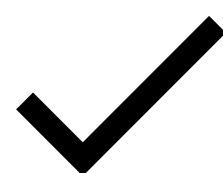


La feria mundial más exclusiva de producto gourmet

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, líder del mundo en su sector. Con una trayectoria de 38 ediciones desde 1987, cifras crecientes y un espíritu netamente comercial, esta feria profesional se dirige al visitante nacional e internacional; a la hostelería, restauración, distribución agroalimentaria, hotelería, catering, comercio especializado, prensa y medios de comunicación.



En cifras



117.969

VISITANTES PROFESIONALES



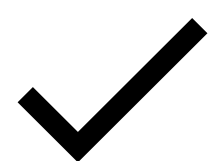
2.097

EXPOSITORES



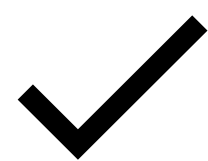
72.073 m²

SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN



55.000

PRODUCTOS



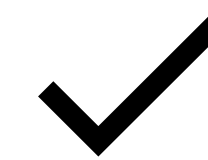
2.142

NOVEDADES



1.000

ACTIVIDADES



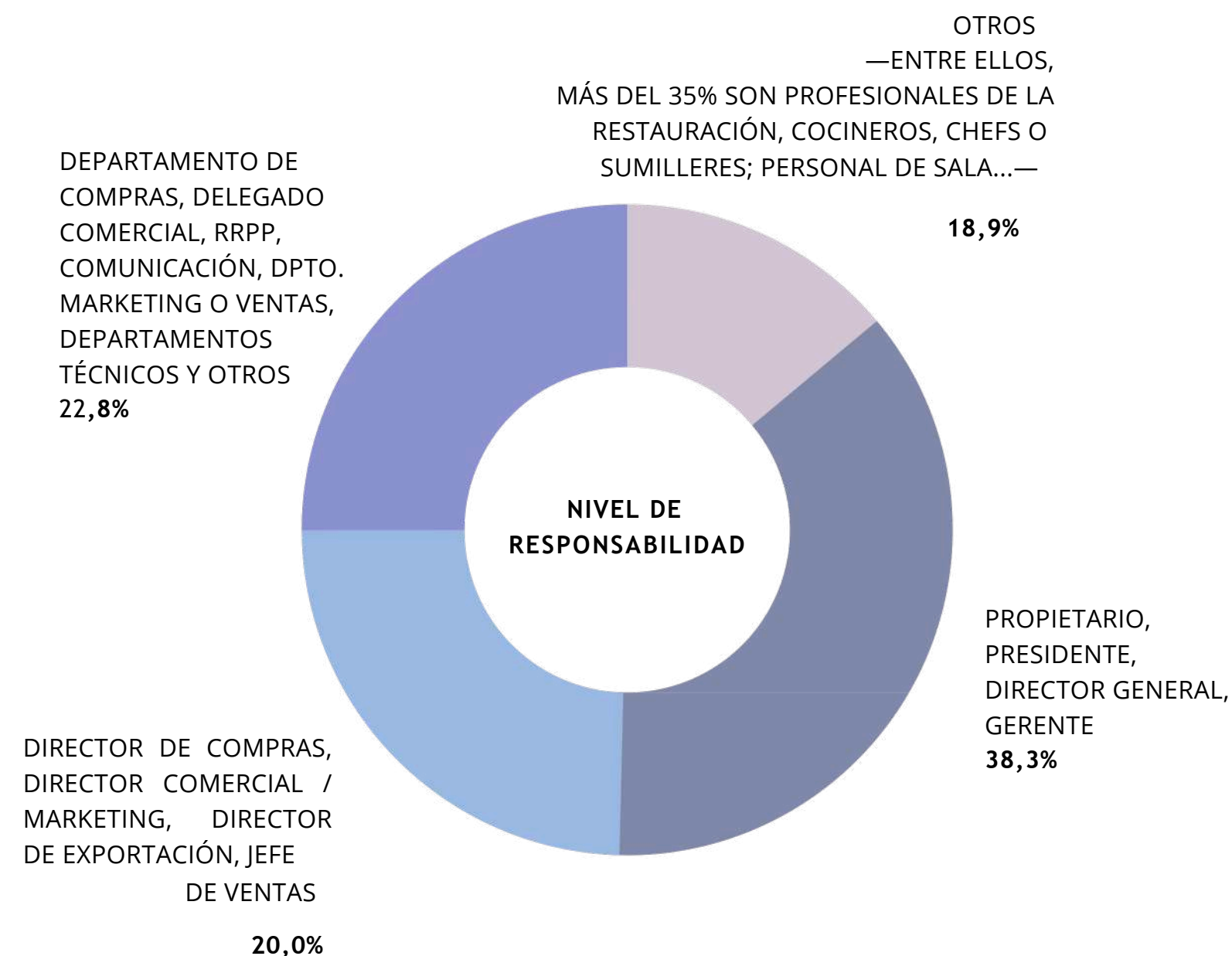
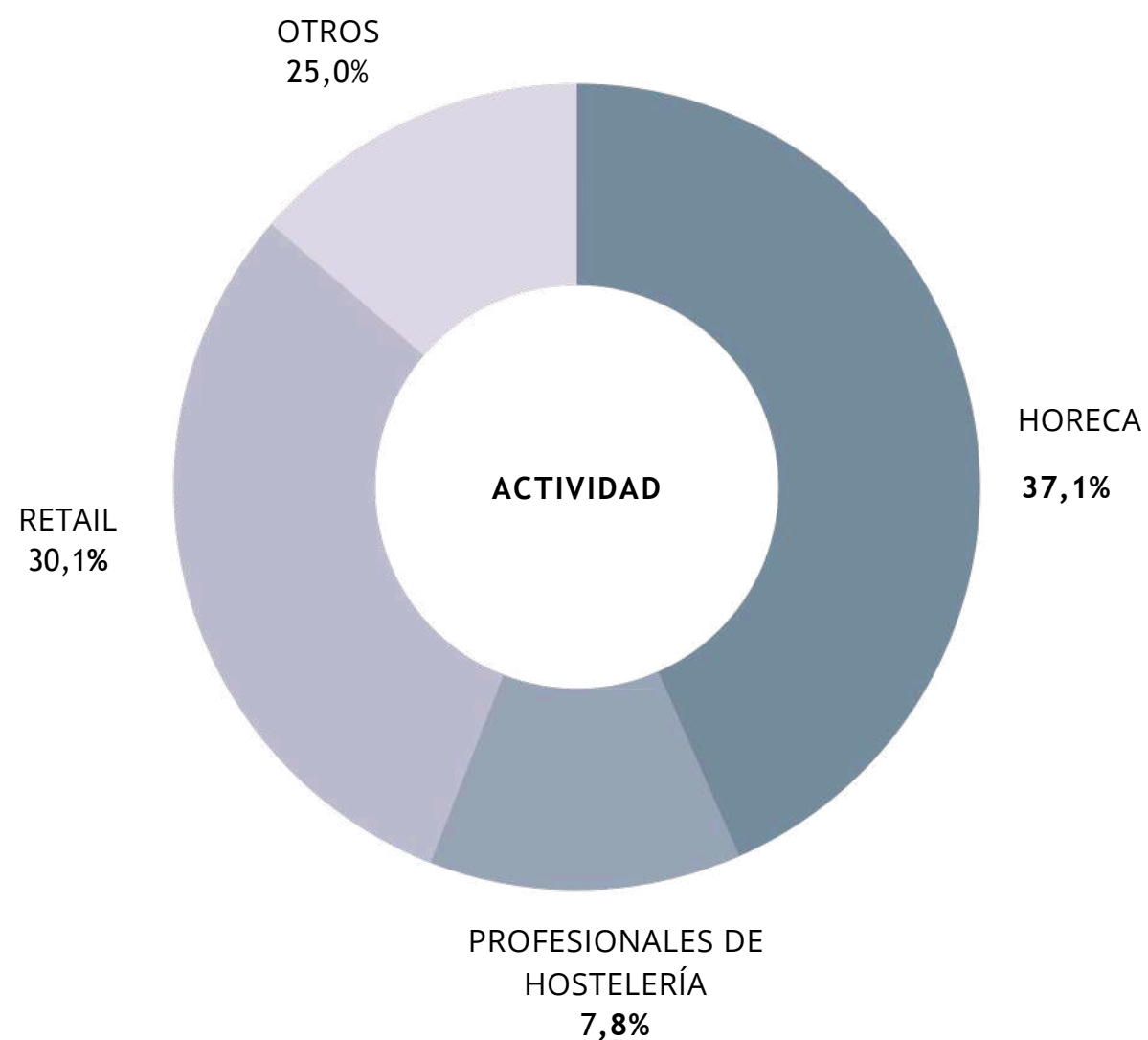
313 mill €

VOLUMEN DE NEGOCIO DIRECTO E
INDIRECTO

Salón Gourmets



Visitantes profesionales (2025)*



*Datos certificados por auditoría externa

“ El

96,4%

de los profesionales que acuden al SG están satisfechos con su visita a la feria.



Testimonios

- "Yo no tengo ninguna duda que hay un antes y un después y esto empezó hace 37 años con el Grupo Gourmets que ha sido increíble y ha sido primordial para que la cocina española esté donde está".

*Martín Berasategui
Chef 12* Michelin*

- "En gran parte de toda la feria se vende la marca España, es algo que nos representa internacionalmente de una manera espectacular".

*Gonzalo Miró
Comentarista y Crítico de televisión*

- "Yo creo que es el número 1, no cabe ninguna duda".

*Pedro Larumbe
Chef Grupo Larumbe*

- "Han conseguido juntar a todo lo que es la élite de un sector: a productores, a empresas, al mundo del vino, con la alta cocina, con el consumidor..."

*Andoni Luis Aduriz
Chef Propietario Restaurante
Mugaritz 2* Michelin*



Salón Gourmets



32º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura

Concurso ya tradicional en el Salón, pues empezó a celebrarse en 1994, y tras 30 ediciones es uno de los más esperados. Seis cortadores compiten en destreza ante un jurado de profesionales que valora parámetros como: el grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza y la velocidad entre otros.

31º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor

Tiene como objetivo divulgar la cultura de la sumillería así como seleccionar al mejor profesional que representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale).

30º Túnel del Vino / MAPA

Ofrece la posibilidad de catar los mejores monovarietales del país, más de 358 vinos seleccionados por los técnicos del Ministerio de Agricultura junto al Comité de Cata de la Guía de Vinos del Grupo Gourmets. Los visitantes reciben un pequeño manual para conocer cada referencia y además pueden ser asesorados por los sumilleres que atienden el Túnel.

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

Un espectáculo único donde los concursantes muestran su virtuosismo abriendo 40 ostras manualmente en el menor tiempo posible. El concurso en su 17ª edición, se celebra bajo el patrocinio de la empresa francesa de ostras Daniel Sorlut.

Salón Gourmets



16º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026

El más importante de los campeonatos celebrados en España. Las muestras son catadas a ciegas por un panel de 60 jueces y el campeonato premia los mejores quesos en 20 categorías además de elegir un ganador absoluto como Mejor Queso de España.

12º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia

Promueve la cultura cervecera y reconocer la labor de los barmen como un eslabón fundamental en la cadena de distribución de los productos de Estrella Galicia. El Jurado puntúa en base a unos parámetros previamente establecidos, el estilo y técnica del tiraje, el grado de perfección en su ejecución y la presentación final del servicio de cerveza.

9º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P"

Con el fin de dar un valor añadido al ya famoso cachopo y apoyar a los establecimientos hosteleros que lo elaboran con Ternera Asturiana I.G.P., el Consejo Regulador convoca este concurso donde puede participar cualquier restaurante de España.

8º Túnel del AOVE / MAPA

Dentro de "El País Más Rico del Mundo" este espacio está dedicado a la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra, un lugar donde el visitante puede conocer y catar las marcas de calidad diferenciada de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de nuestro país.

Salón Gourmets



7º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

En el S. XV el Marqués de Villena escribió un elaborado tratado sobre el arte de cortar la carne o cisoria, como se denominaba antiguamente. Este campeonato está dirigido a profesionales que ejerzan su actividad en España, recuperando la importancia de este conocimiento tan básico y tan difícil de dominar.

Desafío XChef by Cervezas 1906 - Final Nacional

Su objetivo es otorgar reconocimiento a los chefs con mayor talento y potencial del país, que además muestren entusiasmo por formar parte de una comunidad que actúa en favor de alcanzar un impacto positivo y consciente en la sociedad.

5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra

Jesús Marquina junto con la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) y Grupo Gourmets organizan este campeonato en el que no faltaron las masterclass, exhibiciones acrobáticas y toda una competición en torno a las 10 modalidades (3 nuevas este año).

4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano

Grupo Gourmets y el Gobierno de la Rioja organizan este concurso que pone en valor el producto de la región. 12 participantes elaboran sus creaciones utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP riojanas.

Salón Gourmets



Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026

La prestigiosa firma italiana de cortadoras Berkel, y la marca salmantina de ibérico de doble montanera Arturo Sánchez buscan al mejor chef que elabore dos montados, uno frío y otro caliente en menos de 30 minutos, con los ibéricos frescos y curados de Arturo Sánchez cortados con la maestría de las máquinas de Berkel.

2º Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga

Los 6 concursantes deberán elaborar 6 platos iguales en 30 minutos. La elección de los ingredientes es libre, pero todas las elaboraciones tendrán que contar con el caldo y la mayonesa como base principal. Este año, como novedad, habrá dos categorías de gazpachuelo: Gazpachuelo Tradicional y Gazpachuelo Creativo

Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural - Xunta de Galicia

Acercará a los visitantes profesionales la calidad del producto gallego y pondrán en valor esta gastronomía caracterizada por el uso de los productos del mar y la huerta de la franja atlántica, con platos tan representativos como los caldos, la empanada, el lacón con grelos o el pulpo, señas de identidad de la cocina gallega.

1º Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores

Una competición que va más allá del asado tradicional para convertirse en un verdadero show gastronómico. Pensado para el entorno exclusivo del Salón Gourmets, este campeonato reunirá a los mejores parrilleros en un formato dinámico, visual y cargado de sabor, donde la selección, la precisión y el control absoluto de la cocción serán los auténticos protagonistas.

Salón Gourmets



Burger Academy by La Finca / Juanito Baker

Girará en torno a la cultura de la hamburguesa con la calidad de la carne de La Finca y el pan premium de Juanito Baker, una oportunidad para aprender a hacer hamburguesas con actitud: sabor, humo y pasión por lo bien hecho.

Carbonara Challenge by Rummo

Salón Gourmets da la bienvenida a este nuevo campeonato en torno a uno de los grandes iconos de la cocina italiana: la pasta. Una competición culinaria vibrante, diseñada para poner a prueba el talento de chefs y cocineros apasionados, mientras rinde homenaje a la calidad inigualable de la pasta Rummo.

Tacomanía by IGP Aguacate de Canarias

Este campeonato tiene como objetivo premiar la mejor elaboración de un taco mexicano en el que el Aguacate de Canarias con Indicación Geográfica Protegida (IGP) sea el ingrediente principal y protagonista, fomentando la creatividad, la técnica, el sabor y la rapidez de ejecución.

Día de Aragón

Aragón contará con su “Día” en dentro del Salón Gourmets, una jornada en la que conocer, disfrutar y degustar la calidad y la versatilidad de sus productos durante toda la jornada a través de ponencias, show cookings y actividades.

Salón Gourmets



Gastronomía Volcánica: descubre el sabor de las Islas Canarias

Bajo la marca Volcanic Experience, el Gobierno de Canarias pone en valor los productos y la gastronomía local vinculada a la tradición y la cultura canaria, con un elemento diferenciador, el suelo volcánico con el que cuentan las islas.

Campo y Alma

Castilla-La Mancha pondrá en valor los productos agroalimentarios de su región, amparados por la marca de garantía Campo y Alma. Un distintivo que permite distinguir los productos agroalimentarios que se producen, elaboran o transforman en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y que están acogidos las 31 Denominaciones de Origen Protegida o las 8 Indicaciones Geográficas Protegidas.

Alimentos de Valladolid

La Marca “Alimentos de Valladolid. A gusto de todos” propiedad de la Diputación de Valladolid estará presente en el Salón Gourmets mostrando la calidad y versatilidad de los productos agroalimentarios de la provincia. Dulces, verduras, carnes, quesos, aceites, miel y vinos son algunos de los productos amparados por esta marca. Pero también establecimientos de hostelería, comercio minorista de alimentación y distribución, un total de 430 empresas de diferentes sectores.

Panadería Obando

Además de exhibir sus productos, acompaña varias actividades, entre ellas, y como no podía ser de otra manera, el Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, porque ¿qué es un buen jamón sin sus picos? Obando aprovecha además el SG para mostrar la variedad de sus productos que los han convertido en una de las panaderías artesanas más prestigiosas del país.

Salón Gourmets



Salón Gourmets



Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura



Campeonato de España de Sumilleres / Tierra de Sabor



Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut



GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España



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



Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta



Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets



Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra



GourmeTapa by Fuentes



Master Pinchos Gourmets #productoriojano



Mejor Montado Ibérico Gourmet de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel



Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar



Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga



Día de Navarra - Reyno Gourmet



Salón Gourmets

Otros eventos

A lo largo de los años se han celebrado ferias de diversa índole como el Salon du Chocolat, el II Festival Europeo de Jóvenes creadores “Eutopía07”, Bilbao GourmetPlus y Motopólitan Madrid, Salón del Motorista.



Salón Gourmets

Nuestros carteles

El ilustrador Jacobo Gavira diseña cada edición los carteles que anuncian el Salón Gourmets.

13—16
April 2026

#SG26

International
Fine Food
and Beverages Fair



1976


GG Grupo
Gourmets

39 SALÓN
GOURMETS

ufi




SALÓN DE GOURMETS
Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad



3, 14, 15 Y 16 DE ABRIL DE 2015
IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID
International Fine Food and Beverages Fair

ufi Member

1987 → 2016

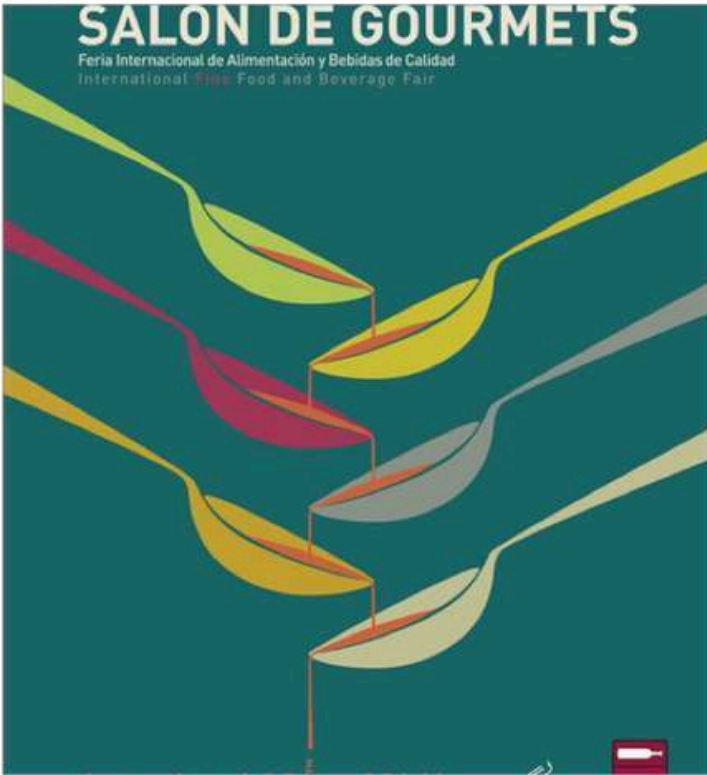


Sólo profesionales / Only professionals

30 SALÓN DE GOURMETS
Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
4, 5, 6 y 7 ABRIL 2016
→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID EXHIBITION CENTER
International Fine Food and Beverages Fair


ufi

SALON DE GOURMETS
Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
International Fine Food and Beverage Fair



Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
IFEMA Recinto Ferial Juan Carlos I
International Fine Food and Beverages Fair
Madrid Exhibition Center

33
8—11
Abril / Apr.
2019



SALÓN GOURMETS

Grupo Gourmets

32 SALÓN de GOURMETS
Sólo profesionales / Professionals only



7, 8, 9 y 10 DE MAYO 2018
Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
International Fine Food Beverages Fair → IFEMA MADRID

ufi



Feria internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
IFEMA Recinto Ferial Juan Carlos I
ufi

SOLO PROFESIONALES

Nº1 EN EUROPA

34
21—24
Junio 2021
Madrid, España



SALÓN GOURMETS

GG

#34SG

Taller de los Sentidos Gourmets

Un espacio polivalente donde aulas informativas, talleres prácticos, conferencias, degustaciones y demostraciones, dieran a conocer los mejores productos de la geografía española. Nació para acercar el producto gourmet al público no profesional.



TALLER
DE LOS SENTIDOS
GOURMETS
XIII Edición



5, 6, 7 Y 8 DE MARZO DE 2012

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



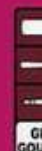
XVI TALLER DE LOS SENTIDOS
GOURMETS



XVII TALLER DE LOS SENTIDOS
GOURMETS



5, 6 Y 7 DE ABRIL DE 2016
IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



Talleres Infantiles





Gracias

¿Tienes alguna pregunta?

gourmets@gourmets.net