



¡La mejor de su historia!

La 36ª edición ha batido récords de asistencia, exposición y superficie. 5 pabellones, más de 2.000 expositores, 55.000 productos, 1.500 novedades y 1.200 actividades han tenido lugar en la edición más frenética y excelente, en términos de calidad y cantidad, celebrada hasta ahora.

Es inevitable comenzar agradeciendo a todos los participantes, expositores y visitantes, su apoyo y confianza un año más. Sin ellos este éxito no sería posible. El 2023 será recordado como el año en el que Salón Gourmets hizo historia con unos datos asombrosos que esperamos incrementar en futuras ediciones.

- 2.014 expositores
- 116.257 visitantes
- 55.000 productos
- +1.500 novedades
- +1.200 actividades
- 70.000 m2
- +200 mil/€ volumen de negocio generado (directo e indirecto)

Durante la última jornada del Salón Gourmets se han desarrollado algunos de los concursos más esperados. A primera hora arrancaba el **28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor**, donde los tres finalistas han tenido que enfrentarse a un test rápido, una cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados, licores y bebidas, y, por último, la decantación y servicio de una botella de vino. Finalmente, Alejandro Rodríguez (Madrid) del Restaurante Coque, se ha alzado con el título de mejor sumiller de España y será el representante español en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Sommellerie Internationale).

También, se entregaron los **11º Premios Salón Gourmets 2023** en las siguientes categorías: Innovación que ha ganado Campomayor con su Wovo cremoso de maracuyá, elaborado con clara de huevo, sin lactosa, gluten, grasa, ni azúcar añadido. El premio para la mejor Presentación ha recaído en Miele Anta por sus pralinés de chocolate BIO con miel y polen. En la categoría de versatilidad Te Tonic Infusiones del Mediterraneo ha destacado con sus 3 Infusiones Creadas por Diego Cabrera, Bartender de Salmon Guru. Finalmente, el galardón al mejor producto ecológico ha sido para Sidra Somarroza por su sidra ecológica cántabra elaborada con manzanas de cosecha propia. La firma que apuesta por la innovación y la

SALÓN GOURMETS



SALÓN GOURMETS

sostenibilidad cuenta, actualmente, con 11 sidras diferentes de calidad excepcional.

Los usuarios de las redes sociales han sido los responsables de elegir a Galicia como mejor stand en el concurso **Stand Wars**; las alcachofas como **Producto Favorito** y nuestra seguidora de Instagram @carolina_polisceni_fotografia_ ha acertado el **Producto Incógnito**, la ginebra de algas de GinMachine.

La primera edición de la **Jornada Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets** ha culminado con éxito. La cita organizada por el Grupo Gourmets, la Federación Española de la Industria de Alimentación y Bebidas (FIAB) y la Plataforma tecnológica “Food for Life-Spain” en colaboración con el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y España Exportación e Inversiones (ICEX), ha sido un foro de debate para los profesionales del sector que han abordado temas como la importancia de la investigación, la sostenibilidad, las tecnologías digitales y su aplicación en la alimentación de gran calidad, entre otros.

La **Cata 30 Aniversario de Oremus (Tempos Vega Sicilia)** y la **Cata Vertical Celebración 25º Aniversario de Bodega Numanthia** han sido todo un éxito. Los asistentes han podido descubrir algunas de las joyas de la corona de estas dos emblemáticas bodegas.

Se han hecho de rogar pero ¡por fin! se conoce el mejor queso de España. El ganador absoluto del **13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España**, ha sido Cremositos del Zújar, de Arteserena, en Campanario (Badajoz), un queso blando y cremoso, con un sabor intenso, ligeramente agrio y de fermentación que se funde en la boca.

El **2º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Estrella Galicia 1906 Red Vintage** ya tiene ganadores. Marco Reato, de Margherito Pizza (Madrid) en la categoría de Pizza Clásica, Cristina Georgita, de 22.2 Gradi (Zaragoza) en Pizza Pala, Nicolás Rosenbaum en Pizza Taglio, Luca Tripoli, de Il Cortile (Valencia) en Pizza sin Gluten, Joelson Nascimento Gomes, de Grupo Con Fuego (Madrid y Murcia) en Pizza Acrobacia, Alberto Bracone, de Dolce Vita (Santiago de Compostela) en Pizza Napolitana, y Felipe Lobo Rodríguez, de Pizzería Venecia (Aranda del Duero) en Pizza Più Larga y velocidad, han sido los vencedores en esta edición.

Cerramos las puertas de una edición fantástica con la alegría de volver a verles en 2024 donde prometemos mucho más espectáculo, emoción y calidad. Apunten ya las fechas: **Del 8 al 11 de abril 2024** tienen una cita en el mayor espectáculo gastronómico del mundo, el 37º Salón Gourmets ¡les esperamos!

#SG23