



Nos vemos en 2025

La 37ª edición del Salón Gourmets ha sido todo un éxito. 1980 expositores, +55.000 productos, +1.300 novedades, 106.923 visitantes profesionales y un volumen de negocio de +200 mil/€ (directo e indirecto). Apunten las fechas de la próxima edición: 7 - 10 abril 2025.

Antes de nada nos gustaría agradecer la asistencia y apoyo a todos los expositores, visitantes profesionales y autoridades que cada año hacen posible que el [Salón Gourmets](#) se convierta en la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa. Un año más, se han superado las expectativas:

- 1.980 expositores
- 106.923 visitantes
- +55.000 productos
- +1.300 novedades
- +1.200 actividades
- 65.000 m²
- +200 mil/€ volumen de negocio generado (directo e indirecto)

Durante la última jornada hemos contado con el ministro del ramo, **Luis Planas Puchades**, que recorrió los pabellones admirando la gran variedad agroalimentaria nacional e internacional.

Además, se han celebrado algunos de los campeonatos más esperados y descubrimos los ganadores de concursos como el [14º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2024](#). Por fin se han nombrado a los mejores quesos de España y los ganadores de la novedosa categoría promovida por el ICEX 'Cheese from Spain Awards'. Además, el queso de vaca curado **Don Nicolás de Finca de Uga** en Puerto del Carmen (Lanzarote, Las Palmas) ha sido proclamado Mejor Queso de España y **Villarejo Añejo Curado en Miel y Orégano de Quesos Artesanos Villarejo** en Villarejo de Fuentes (Cuenca), ha sido elegido el ganador absoluto de la categoría Gold promovida por Cheese from Spain Awards. (El resto de premiados puede [consultarlos aquí](#)).



SALÓN GOURMETS

También se conocen los ganadores de los [12º Premios Salón Gourmets](#) entre todas las novedades expuestas en Innovation Area. En la categoría Innovación ha recogido su trofeo **Almazaras de la Subbetica** por el producto Oleo Latte, el primer aceite de oliva virgen extra, diseñado para enriquecer tu café; la categoría Versatilidad la ha conquistado **Caviaroli** con Aderezo a base de aceite vegetal emulsionado con distintos tipos de hierbas, frutas y frutos secos; el premio a la mejor Presentación ha sido para **Aceites Rafael Salgado** por Aceite de Oliva Virgen Extra de almazara de Antequera (Málaga); y, finalmente, el mejor producto ecológico es la ginebra de cactus de la firma **Bernardo's Mermeladas**.

Las redes sociales, que han estado al rojo vivo, también han contado con sus propios ganadores. Por un lado, **Sabor a Málaga** ha sido elegido como el stand más bonito de esta edición por los usuarios, mientras que los productos favoritos de nuestros fieles seguidores son los de **Bonilla a la Vista**. Además, tras ofrecer diferentes pistas durante los 4 días han adivinado que el Producto Incógnito de esta edición es la bomba de confit de pato con explosión de naranja de **Don Bocarte**.

En paralelo se ha celebrado la gran final del [29º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor](#) donde los 3 finalistas han superado exigentes pruebas como un test rápido, una cata oral de vinos y una carta errónea, entre otros. **Fernando Mayoral** del restaurante El Rincón de España (Burgos) ha conquistado el título tras superarlas correctamente y representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale).

Por fin conocemos a los ganadores de las categorías clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacia, además de los que han resultado vencedores en la categoría pimentón del **3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cerveza 1906 Red Vintage**. Puede consultar a los ganadores de cada categoría [en este enlace](#).

El maestro parrillero Mariano García Poyuelo y el experto cárnico Javier Trabadelo fueron los encargados de dirigir el show cooking '[Cárnicas Trasacar: Vaca y parrilla, cultura y tradición](#)' en el que enseñaron cuál es el secreto para conseguir la carne en su punto.

Cocineros, periodistas y amigos se reunieron en el Salón Gourmets para presentar un [libro homenaje a Javier Oyarbide](#). Bajo el título 'Ayer y Oy', está cargado de anécdotas y recuerdos que se suman al premio In memoriam que entregó el día anterior la revista Club de Gourmets al último heredero de la saga familiar de Zalacaín por su inestimable aportación al mundo de la gastronomía.

La actividad más solidaria del Salón Gourmets durante el jueves fue la que tuvo lugar en el escenario de Gastronomía Solidaria. Una degustación de pinchos organizada por la Asociación de Enfermedades Raras. Y, además, hoy los voluntarios de Banco de Alimentos de Madrid han recorrido los 5



pabellones de Ifema Madrid recogiendo los productos que generosamente han donado los expositores.

Esperamos verles a todos en la 38ª edición del Salón Gourmets que se espera sea una de las mejores ediciones de su historia.

Apunten las fechas: Del 7 al 10 de abril 2025 en Ifema Madrid

#SG24

**SALÓN
GOURMETS**