

36 SALÓN GOURMETS

Abril / April
17 — 20
2023



POST



04
STAFF / EDITORIAL
**Nadar
en la
abundancia**

06
CIFRAS
**Universo
Salón
Gourmets**

08
PRESENCIA
INSTITUCIONAL E
INTERNACIONAL
**Cocinas
del mundo**

18
BUSINESS CENTER / HBP
**Exporta
y vencerás**

22
EXPOSITORES
Y PRODUCTOS
**Armonía de
sabores**

40
INNOVACIÓN
Y ECO
Productos 3.0

46
AUTORIDADES
**Apoyo
Institucional**

70
ACTIVIDADES
**Olimpiadas
gastro**

86
ACTIVIDADES
EXPOSITORES
Y además...

92
TALLERES
INFANTILES
**¿Qué
comes?**

96
PREMIOS
¡Excelentes!

104
SALÓN
SOLIDARIO
**Compromiso
real**

04
STAFF / EDITO
**Wallowing
in richies**

06
RESULTS
**Salon
Gourmets
Universe**

08
INSTITUTIONAL &
INTERNATIONAL
PRESENCE
**Cuisines of
the world**

18
BUSINESS CENTER / HBP
**Export and
you will win**

22
EXHIBITORS
AND PRODUCTS
**Harmony of
flavours**

40
INNOVATION & ORGANIC
Products 3.0

46
AUTHORITIES
**Institutional
support**

70
ACTIVITIES
**Gastro
olympics**

86
EXHIBITORS ACTIVITIES
**And much
more...**

92
CHILDREN'S WORKSHOPS
**What do you
eat?**

96
AWARDS
Excellents!

104
SOLIDARY ACTIONS
**Real
commitment**



STAFF

Edita

Grupo Gourmets

Presidente de Honor /
Editor

Francisco López Canís
lcanis@gourmets.net

Directora

Reyes López
reyes@gourmets.net

Director de arte

Borja Hernández Alesanco
borja@gourmets.net

Redactora jefe

María Pérez-Pla
perezpla@gourmets.net

Fotógrafos

Carlos Allende
Kymera
Pablo Plaza
Eva Peñuela
Valerii Piatiavev
Carlos Terreros
Ana Valenzuela

Textos

Raquel Castellanos
raquel@gourmets.net
Paloma Menéndez-Ondina
redaccion@gourmets.net

Han colaborado

Fernando Balmaseda
Francisco López López-Bago
Myriam López
Mercedes Nyikos
Nuria Perales

Edit

Grupo Gourmets

Honorary President /
Editor

Francisco López Canís
lcanis@gourmets.net

Director

Reyes López
reyes@gourmets.net

Art director

Borja Hernández Alesanco
borja@gourmets.net

Editor in chief

María Pérez-Pla
perezpla@gourmets.net

Photographers

Carlos Allende
Kymera
Pablo Plaza
Carlos Terreros
Ana Valenzuela

Texts

Raquel Castellanos
raquel@gourmets.net
Paloma Menéndez-Ondina
redaccion@gourmets.net

Contributors

Fernando Balmaseda
Francisco López López-Bago
Myriam López
Mercedes Nyikos
Nuria Perales

NADAR EN LA ABUNDANCIA

Desde la humildad –virtud que realmente escasea– y, en absoluto, sin querer ir de sobrados y caer en la soberbia, la verdad es, que en esta edición se ha podido constatar la efervescencia del sector gourmet que parece desconocer las estrecheces que padecen otros sectores y que, en los pasillos del Salón Gourmets crece paulatinamente, año tras año, pero en este 2023, lo ha hecho de una manera exponencial, pues con cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8), dos más que el año pasado, ha duplicado su superficie expositiva en sus casi 70.000 m².

Nos han acompañado expositores de toda la vida, a estos se han sumado nuevas incorporaciones que hemos conseguido seducir y viejos conocidos que hemos vuelto a conquistar, todos ellos compañeros de viaje que hacen de esta travesía un camino maravilloso de crecimiento y superación profesional, sin su participación, 2.014 en esta edición, no sería posible una convocatoria de este calado.

Más de 50.000 productos han llenado este teatro delicatesen con sus colores, olores, sabores, texturas, trajes, protagonistas en definitiva de esta obra, punta de lanza gracias a su estudiada vanguardia y seguimiento de estrictos controles cualitativos de elaboración, producción y distribución donde han presentado

a sus hermanos pequeños en sociedad, actores de reparto que comienzan su andadura, más de 1.500 novedades y productos orgánicos que tímidamente emergen en un sector, especialmente dinámico, transgresor, que atiende las necesidades de una sociedad, cada vez más exigente y con nuevos modelos de consumo que sin lugar a dudas son, junto con el deporte, actores principales de la Marca España.

Todo ello ha sido también posible gracias a la asistencia de más de 110.000 compradores profesionales, que con su presencia hacen del Salón Gourmets el foro más importante de negocio, demostrando que es el lugar idóneo para contactos y transacciones comerciales. Todo ello amenizado con un programa de actividades paralelas, +de 1.200, unas organizadas por el Grupo Gourmets y la mayoría directamente convocadas por los expositores, que dinamizan la exposición de productos y ponen en valor profesiones del universo gastronómico. A todos ellos vaya nuestro más profundo agradecimiento y consideración, nosotros por nuestro lado empezamos ya a preparar la siguiente edición, analizando la convocatoria y mejorando aquellos aspectos que lo necesiten y cuenten con que nos esforzaremos para que la 37ª sea aún mejor que su antecesora.

WALLOWING IN RICHES

From humility –a virtue that is really scarce– and, by no means, wanting to show off and fall into arrogance, the truth is that in this edition it has been possible to verify the effervescence of the gourmet sector that seems unaware of the hardships suffered by other sectors and that, in the halls of Salon Gourmets, has grown gradually, year after year, but in this 2023, it has done so exponentially, because with five halls (4, 5, 6, 7 and 8), two more than last year, has doubled its exhibition area in its almost 70,000 m².

We have been accompanied by long-standing exhibitors, who have been joined by new additions that we have managed to seduce and old acquaintances that we have conquered again, all of them fellow travelers who make this journey a wonderful path of growth and professional improvement, without their participation, 2,014 in this edition, a call of this magnitude would not be possible.

More than 50,000 products have filled this delicatessen theater with their colors, smells, flavors, textures, costumes, protagonists of this play, spearhead thanks to its studied vanguard and monitoring of strict quality production, manufacture and distribution controls, where they have presented their younger brothers in society, supporting actors who begin their journey, more than

1,500 novelties and organic products that timidly emerge in a sector, especially dynamic, transgressor, which meets the needs of a society, increasingly demanding and with new consumption patterns that undoubtedly are, along with sport, major players in the Marca España. All this has also been possible thanks to the attendance of more than 110,000 professional buyers, whose presence makes Salon Gourmets the most important business forum, demonstrating that it is the ideal place for contacts and commercial transactions.

All this enlivened with a program of parallel activities, +1,200, some organized by Gourmets Group and others directly convened by exhibitors, which energize the display of products and put in value professions of the gastronomic universe. To all of them, our deepest gratitude and consideration, we, for our part, have already begun to prepare the next edition, analyzing the past one and improving those aspects that need so. Count on our effort to make the 37th edition even better than its predecessor.

2.014
Expositores /
Exhibitors

+1.808
Novedades /
New products

+4.000
Reuniones de trabajo en el Hosted
Buyers Program /
Work meetings at the Hosted Buyers
Program

66.052 m²
Superficie de exposición /
Exhibition area



236 Mill. €
Volumen de negocio directo
e indirecto /
Business volume direct and
indirect

16.257
Compradores extranjeros /
Foreign buyers

198
Compradores invitados por el Hosted
Buyers Program/ICEX y Salón Gourmets /
Buyers invited to the Hosted Buyers
Program/ICEX & Salón Gourmets

935

Periodistas acreditados /
Accredited journalist

6.750 kg

Donados al Banco de Alimentos
Madrid /
Donated to Madrid Food Bank

+50.000

Productos /
Products

116.257

Compradores profesionales /
Professional buyers

+1.200

Actividades /
Activities

12.568.670 €

Valoración repercusión mediática /
Estimated media impact value
Auditado por Onclusive
(Kantar Media) /
Auditado by Onclusive
(Kantar Media)

13

Periodistas internacionales invitados por la Organización, en colaboración con Tourespaña y el Área de Turismo del Ayuntamiento de Madrid procedentes de Alemania, Argentina, Brasil, China, Colombia, Finlandia, India, Italia y Noruega. / International journalists invited by the Organization, in collaboration with Tourespain and the Tourism Department of Madrid City Council, from Argentina, Brazil, China, Colombia, Finland, Germany, India, Italy and Norway.

METS

SALÓN
GOURMETS
UNIVERSE

ES EL LUGAR IDEAL PARA FACILITAR A
TODAS NUESTRAS EMPRESAS LA EXPORTACIÓN
Y DIVULGACIÓN DE NUESTRO PRODUCTO EN
EUROPA.

-ALICIA VANOOSTENDE SIMILI /
CONSEJERA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y
PESCA DE LAS ISLAS CANARIAS

IT IS THE IDEAL PLACE TO MAKE IT EASIER
FOR ALL OUR COMPANIES TO EXPORT AND
PROMOTE OUR PRODUCTS IN EUROPE.

-ALICIA VANOOSTENDE SIMILI / COUNCILLOR
OF AGRICULTURE CANARY ISLANDS

MÁS ALLÁ DE UN ÁMBITO DE PROMOCIÓN, EL
SALÓN GENERA SENSACIONES Y RELACIONES
ENTRE PERSONAS, PRODUCTORES,
DISTRIBUIDORES, COMERCIALES, ESTE
AÑO HAY MUCHA AFLUENCIA Y BASTANTE
ACTIVIDAD.

-RAÚL PÉREZ IRACHETA /
DIRECTOR DE CALIDAD E INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS DEL PAÍS VASCO

BEYOND A PROMOTIONAL AREA, SALON
GOURMETS GENERATES SENSATIONS
AND RELATIONSHIPS BETWEEN PEOPLE,
PRODUCERS, DISTRIBUTORS, COMMERCIALS,
THIS YEAR THERE IS A LOT OF AFLUENCE
AND A LOT OF ACTIVITY.

-RAÚL PÉREZ IRACHETA / DIRECTOR OF FOOD
INDUSTRIES, BASQUE COUNTRY

-CUISINES
OF
THE WORLD

COCINAS DEL MUNDO



HEMOS TRAÍDO TODO LO QUE TENEMOS PORQUE
 ES EL SITIO PERFECTO PARA QUE NO NOS
 ENCASILLEN Y SE VEA QUE HAY VIDA MÁS ALLÁ
 DE LA FABADA Y EL CACHOPO.
 -BRUNO LÓPEZ / DIRECTOR GENERAL DE ASTUREX

WE HAVE BROUGHT EVERYTHING WE HAVE BECAUSE
 IT IS THE PERFECT PLACE FOR US NOT TO BE
 PIGEONHOLED AND FOR PEOPLE TO SEE THAT THERE
 IS LIFE BEYOND FABADA AND CACHOPO.
 -BRUNO LÓPEZ / GENERAL MANAGER OF ASTUREX



DENTRO DE ESTOS 70.000 M², ESTA INMENSA
 MOLE, YA NOS HEMOS HECHO UN HUECO,
 ADEMÁS LAS EMPRESAS QUE HAN VENIDO ANTES
 Y LES HA IDO BIEN, YA EXPONEN CON SU
 PROPIO ESPACIO.
 -GUILLERMO BLANCO / CONSEJERO DE
 DESARROLLO RURAL, CANTABRIA

WITHIN THESE 70,000 M², THIS IMMENSE
 MASS, WE HAVE ALREADY CARVED OUT A NICHE
 FOR OURSELVES, WHILE THE COMPANIES THAT
 HAVE COME HERE BEFORE AND HAVE DONE WELL
 ARE ALREADY EXHIBITING WITH THEIR OWN
 SPAC.
 -GUILLERMO BLANCO / COUNCILLOR OF RURAL
 DEVELOPMENT, CANTABRIA

**Las Comunidades
 Autónomas y
 más de 25 países
 mostraron su
 riqueza vinícola y
 agroalimentaria.**

**The Autonomous
 Communities and
 more than 25
 countries showcased
 their wine and
 agri-food wealth.**

1. La Rioja llevó 17 empresas agroalimentarias junto a su DOP de Aceite.
2. En el stand de Asturias los show cookings ponían en valor los Alimentos del Paraíso Natural.
3. La producción de calidad de Castilla-La Mancha se agrupa bajo el sello Campo y Alma.
4. Andalucía ocupó casi un pabellón completo.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) capitaneó la ruta española con su espacio #Alimentosdespaña / MAPA, El País Más Rico del Mundo. De norte a sur y de este a oeste, los visitantes comprendieron el lema de la campaña del MAPA. La Xunta de Galicia exhibió la riqueza de su lonja y campos en el Mejor Stand 2023. En Asturias destacó la ternera y sidra mientras que en Cantabria las sobadoras de anchoas compartieron protagonismo con sobaos, quesos y embutidos. El País Vasco se llenaba de salazones y helados y en La Rioja demostraron la calidad de sus conservas y aceites.

Castilla y León, con su sello Tierra de Sabor, y Castilla-La Mancha, con Campo y Alma, desplegaron su arsenal agroalimentario, mientras que Navarra y Aragón exponían productos de la huerta, chacinas y sus famosos espárragos.

Desde Murcia, a la Comunidad Valenciana, pasando por Madrid hasta Extremadura los viajeros saborearon deliciosas verduras, aceites de oliva y embutidos. La parada

—
GRACIAS AL SALÓN NUESTROS PRODUCTOS SE CONOCEN A NIVEL NACIONAL, NOS FALTABA ESE SALTO CUALITATIVO, QUE NUESTRO POTENCIAL GASTRONÓMICO SEA MÁS CONOCIDO.

—
-MANUEL MARMOLEJO /
VICEPRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN DE MÁLAGA

The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA) captained the Spanish route with its space #Alimentosdespaña / MAPA, The Tastest Country of The World. From north to south and east to west, visitors understood the MAPA campaign slogan. The Xunta de Galicia showcased the richness of its fish market and mountains at the Best Stand 2023. In Asturias, beef and cider stood out, while in Cantabria, anchovy makers shared the limelight with sobaos (square and flat muffins), cheeses and charcuterie. The Basque Country was full of salted meats and ice cream and in La Rioja they demonstrated the quality of their preserves and oils.

Castilla y León, with its Tierra de Sabor seal, and Castilla-La Mancha, with Campo y Alma, displayed their agri-food arsenal, while Navarra and Aragón exhibited vegetables, cured meats and their famous asparagus.

From Murcia to the Valencian

—
THANKS TO THE FAIR OUR PRODUCTS ARE KNOWN NATIONALLY, WE WERE MISSING THAT QUALITATIVE LEAP, THAT OUR GASTRONOMIC POTENTIAL IS BETTER KNOWN.

—
-MANUEL MARMOLEJO / VICE
PRESIDENT OF THE PROVINCIAL
COUNCIL OF MÁLAGA

1



2



3



1. La Rioja brought 17 agri-food companies along with its PDO olive oil.
2. At the Asturias stand, show cookings highlighted the value of the Natural Paradise Foods.
3. The quality production of Castilla-La Mancha is grouped under the seal Campo y Alma.
4. Andalusia occupied almost an entire hall.

4



- | | | | |
|---|--|---|--|
| <p>5. El espacio de Cantabria exhibió la variedad de sus productos.</p> <p>6. En el stand de Castilla y León las actividades se sucedieron durante los cuatro días.</p> | <p>7. El Gobierno de Aragón promocionó su campaña Alimentos Nobles, lo que ves, es.</p> <p>8. La Comunidad Valenciana reunió cuarenta empresas agroalimentarias.</p> | <p>en las Islas Canarias sorprendió con sus vinos volcánicos, quesos y frutos del mar.</p> <p>Con su natural desparpajo los andaluces presentaron sus aceites, hortalizas y pescados. También Almería, Ávila, Guadalajara, Huelva, Málaga y Soria aprovecharon la oportunidad.</p> <p>Traspasando fronteras, Brasil como País de Honor que demostró su variedad gastronómica. Desde Francia sorprendió la alternativa 100% vegetal de Accro, los coulis de Les Verges Boiron y confituras de la Maison Frances Miot. Sus vecinos belgas demostraron su gusto por el café con las cápsulas de Belmio. Tampoco dejaron indiferentes los italianos Terrecrude, ni los arroces, legumbres y cereales de Riseria Vignola Giovani Spa. Más exóticos fueron los granos andinos de Miranda Langa procedentes de Perú, los productos tailandeses de KRS Spices, Ceshows de China y las elaboraciones con kōji de Kojibakers desde República Checa. Un viaje con paradas en Grecia, Suiza, Macedonia, Canadá y Ucrania entre otros.</p> | <p>Community, passing through Madrid to Extremadura, travelers savored delicious vegetables, olive oils and sausages. The stop in the Canary Islands surprised with its volcanic wines, cheeses and seafood. The Andalusians presented their oils, vegetables and fish. Almeria, Avila, Guadalajara, Huelva, Malaga and Soria also took advantage of the opportunity.</p> <p>Crossing borders, Brazil as Country of Honor, showed its gastronomic variety. France surprised with the 100% vegetable alternative from Accro, the coulis from Les Verges Boiron and jams from Maison Frances Miot. Their Belgian neighbors demonstrated their taste for coffee with Belmio capsules. Neither did the Italian Terrecrude, nor the rice, legumes and cereals from Riseria Vignola Giovani Spa leave indifferent. More exotic were Miranda Langa's Andean grains from Peru, KRS Spices' Thai products, Ceshows from China and Kojibakers' kōji preparations from the Czech Republic. A trip with stops in Greece, Switzerland, Macedonia, Canada and Ukraine, among others.</p> |
|---|--|---|--|

—

PARA NOSOTROS SALÓN GOURMETS ES UNA CITA OBLIGADA, SOMOS BASTANTE FIELES A ESTA FERIA PORQUE NOS ENCANTA Y NOS HA SERVIDO PARA LANZAR VARIOS PRODUCTOS.

—MÁXIMO HURTADO / AGREGADO COMERCIAL DE LA EMBAJADA DE CANADÁ EN ESPAÑA

—

FOR US, SALÓN GOURMETS IS A MUST, WE ARE QUITE FAITHFUL TO THIS FAIR BECAUSE WE LOVE IT AND IT HAS HELPED US TO LAUNCH SEVERAL PRODUCTS.

—MÁXIMO HURTADO / COMMERCIAL ATTACHÉ OF THE CANADIAN EMBASSY IN SPAIN

5



- 5. The Cantabrian space showcased the variety of its products.
- 6. Castilla y León stand hosted a succession of activities over the four days.

6



- 7. The Government of Aragon promoted its campaign Noble Food, what you see is what you get.
- 8. The Valencian Community brought together forty agri-food companies.

7



8



- 9. El stand de Galicia siempre sorprende por su acertada creatividad.
- 10. Los usuarios de las RRSS le otorgaron el premio al Stand Favorito.
- 11. Los distintos expositores de Madrid promocionaron sus productos a través de show cookings.
- 12. Un total de 21 empresas navarras estuvieron presentes, 14 de las cuales bajo el paraguas del stand de la comunidad foral.
- 13. Bittor Oroz, (izq.) vicesconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, y Raúl Pérez, (dcha.) director de Calidad e Industrias Alimentarias ambos del Gobierno Vasco con Francisco López, Presidente del GG, el chef Pedro Subijana.
- 14. Murcia deleitó a los visitantes con sus arroces.

- 15. Sabor a Málaga es el sello que agrupa los productos de calidad de la provincia andaluza.
- 16. La Diputación de Huelva también reservó su espacio.
- 17. El espacio del MAPA fue uno de los más concurridos.

9



10



11



12



13





9. The Galicia stand always surprises with its successful creativity.
10. Social Media users awarded it the prize for Favorite Stand.
11. The different exhibitors from Madrid promoted their products through show cooking.
12. A total of 21 companies from Navarra were present, 14 of which under the umbrella of the regional stand.
13. Bittor Oroz, left, councillor of Agriculture, Fisheries and Food Policy and Raúl Pérez, right, director Food Industries, both of the Basque Country with Francisco López, President of GG, chef Pedro Subijana.
14. The Region of Murcia delighted visitors with its rice.
15. Sabor a Málaga is the seal that groups together the quality products of the Andalusian province.
16. The Provincial Council of Huelva also reserved its space.
17. The MAPA space was one of the busiest.

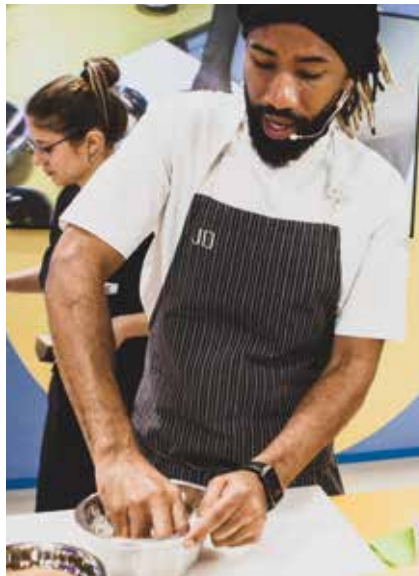
- 18. Brasil fue el País de Honor de esta edición.
- 19. El espacio de Italia en el Salón Gourmets así como la variedad de sus productos crece año tras año.
- 20. Show cooking en el stand de Brasil.
- 21. Confituras y chocolates fueron algunos de los productos estrella de Francia.
- 22. Belmio, la marca de café belga, ofrece infinidad de sabores.
- 23. La República Checa aportó su conocimiento en panadería.
- 24. Suiza propuso un viaje a través de sus famosos quesos.
- 25. Ucrania contó con su propio espacio cedido por la Organización.

- 26. Perú aterrizó con alimentos exóticos.
- 27. Los productos chinos atrajeron las miradas de los visitantes.
- 28. Canadá es otro asiduo al Salón Gourmets.

18



20



19



21



22



- 18. Brazil was the Country of Honor of this edition.
- 19. Italy's space at Salón Gourmets as well as the variety of its products grows year after year.
- 20. Show cooking in Brazil's stand.
- 21. Jams and chocolates were some of France's star products.
- 22. Belmio, the Belgian coffee brand, offered an infinity of flavors.
- 23. The Czech Republic brought its bakery know-how.
- 24. Switzerland proposed a journey through its famous cheeses.
- 25. Ukraine had its own space provided by the Organization.
- 26. Peru landed with exotic foods.
- 27. Chinese products attracted visitors' attention.
- 28. Canada is another regular at Salón Gourmets.

23



25



27



24



26



28



**Compradores
extranjeros
de alto nivel
cerraron
cientos de
acuerdos
comerciales
con los
expositores.**

**High-level
foreign
buyers closed
hundreds
of business
deals with
exhibitors.**



ESTE ES UN LUGAR REALMENTE BUENO Y APROPIADO PARA
HACER NEGOCIOS, PROBABLEMENTE UNO DE LOS MEJORES
EN LOS QUE HE ESTADO EN TODO EL MUNDO.
-MARK PHILLIPS / COMPRADOR INVITADO CENTRAL
MARKET, EEUU

THIS IS A REALLY GOOD AND SUITABLE PLACE TO
DO BUSINESS, PROBABLY ONE OF THE BEST I'VE
BEEN TO ANYWHERE IN THE WORLD.
-MARK PHILLIPS / INVITED BUYER CENTRAL
MARKET, USA

1



**EXPORTA
Y VENCERÁS**

-EXPORT
& YOU WILL
WIN

1. Sala de espera del Business Center donde el personal atiende y orienta a los compradores y expositores en todo momento.
1. Business Center waiting area where qualified staff conduct and assist buyers and exhibitors at all time.



El Salón Gourmets lleva más de 20 años apoyando la internacionalización de las empresas expositoras a través del Hosted Buyers Program. Pioneros también en este sentido, el primero se realizó en 2002 en el espacio llamado Punto de Encuentro de Negocios (PEN), al que acudieron no más de una decena de compradores extranjeros invitados por la Organización. En la última edición, en colaboración con ICEX-España Exportación e Inversiones, fueron 198 profesionales de alto nivel procedentes de 52 países los que mantuvieron +4.000 reuniones con 700 expositores en el Business Center. Un espacio que ha crecido exponencialmente, alcanzando en esta ocasión los 1.000 m², especialmente diseñado para brindar la tranquilidad e intimidad necesarias en una reunión de negocios, que contó con un personal de 27 miembros, entre traductores y coordinadores, con el fin de cuidar todos los detalles. Los compradores, además, recorrieron el Salón Gourmets ampliando sus contactos comerciales fuera del Business Center.

—

¡ENHORABUENA! ESTA FERIA ES MI CITA OBLIGADA TODOS LOS AÑOS, EXTREMADAMENTE BIEN ORGANIZADA Y LO QUE ES MÁS IMPORTANTE, MUY BUENOS PRODUCTOS.

—ANDREW GRAY / COMPRADOR INVITADO RAW MATERIALS, AUSTRALIA

For over 20 years, Salon Gourmets has been supporting the internationalization of exhibiting companies through the Hosted Buyers Program. Pioneers also in this sense, the first was held in 2002 in the space called Business Meeting Point (BMP), which was attended by no more than ten foreign buyers invited by the Organization. In the last edition, with the ICEX-Spain Export & Investment support, 198 high-level professionals from 52 countries held +4,000 meetings with 700 exhibitors in the Business Center. A space that has grown exponentially, this time reaching 1,000 m², specially designed to provide the tranquility and intimacy necessary for a business meeting, which had a staff of 27 members, including translators and coordinators, in order to take care of every detail. Buyers also toured Salon Gourmets, expanding their commercial contacts outside the Business Center.

—

WELL DONE, YOUR FAIR IS MY MUST GO EVERY YEAR, EXTREMELY WELL ORGANIZED AND MOST IMPORTANT, REALLY GOOD PRODUCTS.

—ANDREW GRAY / INVITED BUYER RAW MATERIALS, AUSTRALIA

2. Nicole (izq) de Emporium Corporation, Taiwan, mantiene una reunión con un expositor asistida por la traductora de la Organización.
3. Uno de los expositores sale del Business Center después de presentar sus productos.
4. Foto de grupo de algunos de los compradores invitados a su llegada al Salón Gourmets.
5. Adrian Boswell y Anna Zastapilo de Selfridges, Reino Unido, en una pausa entre sus reuniones con expositores.
6. Jihong Kim, de SPC Group, Corea del Sur, toma notas al terminar una sus reuniones.
7. El amplio espacio cuenta con decenas de cubículos para que los compradores mantengan sus reuniones en el ambiente de privacidad adecuado.
8. Chiara Ternus, del equipo del Business Center.

2



3

4



5



6




7



8




2. Nicole (left) from Emporium Corporation, Taiwan, holds a meeting with an exhibitor assisted by the Organization's translator.
3. One of the exhibitors leaves the Business Center after presenting his products.
4. Group photo of some of the invited buyers on their arrival at Salón Gourmets.
5. Adrian Boswell and Anna Zastapilo from Selfridges, UK, pause between their meetings with exhibitors.
6. Jihong Kim of SPC Group, South Korea, takes notes at the end of one of his meetings.
7. The large space has dozens of cubicles for buyers to hold their meetings in the right atmosphere of privacy.
8. Chiara Ternus, from the Business Center team.



NUESTRA APUESTA POR EL SECTOR ES CLARA.
ESTAMOS AQUÍ CON EL FIN DE ACERCARNOS A
NUESTROS CLIENTES, DISTRIBUIDORES, MOSTRAR
NUESTRO AMPLIO PORTFOLIO Y DIVULGAR NUESTRA
CULTURA DE CERVEZA.
-DIEGO JIMÉNEZ / ESTRELLA GALICIA

OUR COMMITMENT TO THE SECTOR IS CLEAR.
WE ARE HERE IN ORDER TO GET CLOSER TO OUR
CUSTOMERS, DISTRIBUTORS, SHOW OUR WIDE
PORTFOLIO AND SPREAD OUR BEER CULTURE.
-DIEGO JIMÉNEZ / ESTRELLA GALICIA




EL SALÓN GOURMETS ES SIEMPRE
UN BUEN ESCAPARATE Y
AFORTUNADAMENTE HEMOS TENIDO MUY
BUENA ACOGIDA.
-LORENA SALVANÉS / ZAMORA
COMPANY

SALON GOURMETS IS ALWAYS A GOOD
SHOWCASE AND FORTUNATELY WE
HAVE HAD A VERY GOOD RECEPTION.
-LORENA SALVANÉS / ZAMORA
COMPANY


ARMONÍA DE SABORES

-HARMONY
OF
FLAVORS



INTENTAMOS ELABORAR UN PRODUCTO QUE
SEA BÁSICO EN CUALQUIER PLATO DE
CUALQUIER COCINA.
-JAIME OBANDO / PICOS OBANDO

WE TRY TO ELABORATE A PRODUCT THAT IS
A STAPLE IN ANY DISH IN ANY KITCHEN.
-JAIME OBANDO / PICOS OBANDO



ASISTIMOS A CADA EDICIÓN DESDE HACE
MÁS DE 20 AÑOS PORQUE ES UNA FERIA MUY
IMPORTANTE PARA NUESTRO TIPO DE PRODUCTO
DONDE NOS SENTIMOS MUY A GUSTO.
-JOSÉ MARÍA ZORRILLA / DON BOCARTE

WE HAVE BEEN ATTENDING EVERY
EDITION FOR MORE THAN 20 YEARS
BECAUSE IT IS A VERY IMPORTANT
FAIR FOR OUR TYPE OF PRODUCT WHERE
WE FEEL VERY COMFORTABLE.
-JOSÉ MARÍA ZORRILLA / DON BOCARTE

**66.052 m²
de producto
de calidad
demostraron
la fortaleza y
grandeza del
sector.**

**66,052 m² of
quality product
demonstrated
the strength
and greatness
of the sector.**

1. Miguel Ángel del restaurante Ayawaska elaboró un ceviche de cacao fino de aroma del Ecuador con bacalao Giraldo.
2. Joselito presentó sus productos, claro ejemplo de la excelencia en ibéricos de bellota.
3. Jospé demostró todo el potencial de sus hornos de brasa.
4. Luxury Spain exhibió sus productos gastronómicos más exclusivos.
5. El chocolate artesanal Pan-cracio llama la atención por su cuidado packaging.
6. Los espectaculares chuletones de La Finca.
7. Algunos de los productos japoneses de Cominport.

¿Quién dijo que la calidad está reñida con la cantidad? Más de 50.000 productos que entran por los ojos y que cuando los pruebas ¡es imposible no repetir! Aceites de oliva virgen extra, chocolates de mil sabores, quesos, frutas, vinos, conservas, salsas, patés y producto fresco, entre otros, compusieron la melódica partitura de esta edición.

Copas llenas

Cualquier hora es buena para disfrutar del vermut de Madrid, aunque si es el aperitivo ¡mejor que mejor! **Zarro** acercó sus variedades entre las que destaca el primer vermut ecológico del mundo, al que acompañaron la sangría Lolailo y la crema de vermut Zarro. Aunque para licores singulares **Habelas Hailas** ¡se lleva la palma! la firma gallega ofreció una gran variedad de sabores elaborados con orujo tan originales como el de nube. **Zamora Company** también sorprendió con la calidad de sus bebidas. Martin Miller's, Gressy, Matusalem, Lolea, Ramón Bilbao, Mar de Frades y Cruz de Alba fueron grandes protagonistas.

—
 SE VE GENTE PROFESIONAL, MUCHOS DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y HEMOS CONSEGUIDO BASTANTES CONTACTOS, ASÍ QUE ESTAMOS MUY CONTENTOS.
 —
 —JOSÉ LUIS GESALAGA / OKELAN

Who said that quality is incompatible with quantity? More than 50,000 products that enter through the eyes and when you taste them, it is impossible not to repeat! Extra virgin olive oils, chocolates of a thousand flavors, cheeses, fruits, wines, preserves, sauces, pates and fresh produce, among others, composed the melodic score of this edition.

Full of glasses

Any time is a good time to enjoy the Madrid vermouth, but if it is the aperitif, all the better! **Zarro** brought its varieties, including the world's first organic vermouth, accompanied by Lolailo sangria and Zarro Vermouth Cream. Although for unique liqueurs **Habelas Hailas** takes the cake! the Galician firm offered a wide variety of flavors made with orujo, some of them as original as cloud flavour. **Zamora Company** also surprised with the quality of its drinks. Martin Miller's, Gressy, Matusalem, Lolea, Ramón Bilbao, Mar de Frades and Cruz de Alba were great protagonists. For beer lovers, **Estrella Galicia** had toasted, blond, non-alcoholic, special reserve... but also other beverages that make up the

—
 WE SEE PROFESSIONAL PEOPLE, MANY FROM THE HOTEL AND CATERING SECTOR, AND WE HAVE MADE A LOT OF CONTACTS, SO WE ARE VERY HAPPY.
 —
 —JOSÉ LUIS GESALAGA / OKELAN

1



1. Miguel Ángel from the Ayawaska restaurant prepared a ceviche of fine cocoa aroma from Ecuador with Giraldo cod.

2



4

5. The artisan chocolate Pancraccio attracts attention because of its careful packaging.
6. T-bone steaks from La Finca.
7. Some of Cominport's Japanese products.



6



3



5

2. Joselito presented its products, best ambassador of the acorn-fed Iberian ham.
3. Josper demonstrated the full potential of its charcoal ovens.
4. Luxury Spain exhibited its most exclusive gastronomic products.



7



8. Cacao Sampaka acerca el origen del cacao en sus elaboraciones.
9. Aceites de Oliva de España llevó a cabo diferentes show cookings para mostrar la versatilidad del AOVE.
10. Los visitantes comprobaron la calidad del pescado y marisco de Garcimar.
11. La Familia Fernández Rivera (Pesquera) organizó catas y armonías en su stand.
12. Txogitxu es una parada obligatoria para degustar carne premium.
13. Euroselección ofrece los utensilios ideales para disfrutar de un buen vino como las copas Riedel.

Para los que no renuncian a la cervecita, en **Estrella Galicia** encontraron tostadas, rubias, sin alcohol, reserva especial... pero además, otras bebidas que conforman el amplio portafolio de **Hijos de Rivera** como agua, vino y su gran novedad, la gama de zumos Auara. Un proyecto social que destina sus beneficios a facilitar el acceso al agua potable en países en vías de desarrollo.

El sonido de los hielos delataba a **Royal Bliss** que expuso su amplia gama de tónicas y mixers premium, ideales para preparar el cóctel perfecto.

En **Mahou** tampoco faltaron los grifos, las cañas y los brindis para presentar sus variedades de cervezas, agua, cider y vermut. Los vinos también fueron protagonistas con la participación de la **Familia Fernández Rivera (Pesquera)**, Bodegas **LAN**, **CVNE**, las marcas de **Luxury Spain**, Asociación Española del lujo y los presentes en el espacio **Los Mejores de la Guía Vinos Gourmets**. **Euroselección** aportó los accesorios como sus prestigiosas copas **Riedel** o los dispensadores de vino **Coravin**, entre otros.

—
 ESTA FERIA NOS ENCANTA, ES MUY PROFESIONAL, HACEMOS CONTACTOS NUEVOS DE TODO TIPO, DISTRIBUIDORES, EXPORTACIÓN... Y TAMBIÉN NOS SIRVE PARA VER UNA VEZ AL AÑO A NUESTROS CLIENTES.
 —FIDEL ORTIZ / CODESA

broad portfolio of **Hijos de Rivera**, such as water, wine and its great novelty, the Auara range of juices. A social project that allocates its profits to facilitate access to drinking water in developing countries.

The sound of ice gave away **Royal Bliss**, which exhibited its wide range of premium tonics and mixers, ideal for preparing the perfect cocktail.

Mahou did not miss the taps and toasts to present its varieties of beers, water, cider and vermouth.

Wines were also protagonists with the participation of **Familia Fernández Rivera (Pesquera)**, Bodegas **LAN**, **CVNE**, **Luxury Spain**, Spanish Luxury Association, brands and those present in the **Best of the Gourmets Wine Guide space**. **Euroselección** provided accessories such as its prestigious **Riedel** glasses or **Coravin** wine dispensers, among others.

Sea & mountain

From the sea came fish and seafood from **Garcimar**, prawns from **Noray Seafood** and the unmistakable bluefin tuna from **Balfegó** with its innovative miso and ramen recipes with a spicy touch. **Caspian Pearl's** caviar are a classic at Salon Gourmets.

—
 WE LOVE THIS FAIR, IT IS VERY PROFESSIONAL, WE MAKE NEW CONTACTS OF ALL KINDS, DISTRIBUTORS, EXPORTERS... AND IT ALSO HELPS US TO SEE OUR CLIENTS ONCE A YEAR.
 —FIDEL ORTIZ / CODESA

8



- 8. Cacao Sampaka brought the origin of cocoa to life in its products.
- 9. Aceites de Oliva de España held different show cookings to show the versatility of EVOO.
- 10. Visitors were able to see the quality of Garcimar fish and seafood.
- 11. The Fernández Rivera Family (Pesquera) organised tastings and food and wine pairings at their stand.

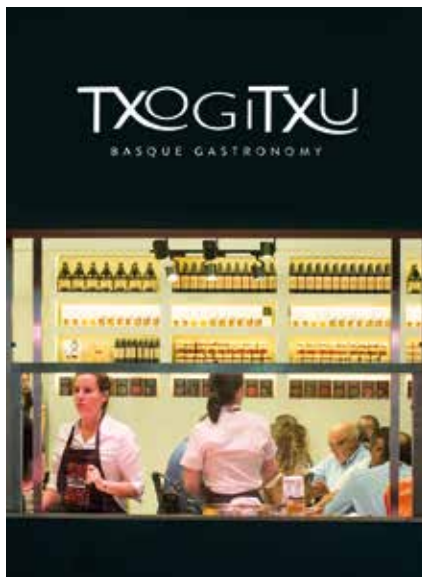
9



10



12



11



13



- 14. Helado cremoso de AOVE, arándanos y remolacha de Sandro Desii.
- 15. La Catedral de Navarra acercó las mejores conservas vegetales.
- 16. Cata de cervezas Estrella Galicia.
- 17. Caspian Pearl es la firma de caviar iraní más antigua de España.
- 18. Las mejores carnes llegaron de la mano de El Encinar de Humienta.
- 19. Balfegó, la única firma del mercado que mide el nivel de grasa de sus atunes.
- 20. Triticum desplegó su gran variedad de panes.
- 21. Mahou-San Miguel exhibió su amplio portfolio de bebidas.

14



15



16



17



18





14. Creamy EVOO, blueberry and beetroot ice cream by Sandro Desii.
15. La Catedral de Navarra brought the best canned vegetables.
16. Tasting of Estrella Galicia beers.
17. Caspian Pearl is the oldest Iranian caviar company in Spain.
18. Best meats came along with El Encinar de Humienta.
19. Balfegó is the only company on the market that measures the level of fat in its tuna.
20. Triticum displayed its wide variety of breads.
21. Mahou-San Miguel exhibited its wide portfolio of beverages.



- 22. En Fisan se pudieron degustar productos ibéricos de primera calidad.
- 23. Delgado Selección es un referente de productos premium.
- 24. Don Bocarte presentó La Cocina de Don Bocarte su nueva propuesta culinaria.
- 25. El ronqueo del atún rojo Fuentes fue una de las actividades más espectaculares.



25



26

- 26. Ibéricos Montellano exhibió su amplia gama de productos.
- 27. Cropsalsa, líder en la producción de salsas a medida.
- 28. Los productos japoneses de Tokyo-Ya causaron sensación.



27



28



22. At Fisan you could taste top quality Iberian products.
23. Delgado Selección is a benchmark in the selection of premium products.
24. Don Bocarte presented La Cocina de Don Bocarte his new culinary proposal.
25. One of the most spectacular activities was the quartering of Fuentes bluefin tuna.
26. Ibéricos Montellano exhibited its wide range of products.
27. Croplasa is a leader in the production of tailor-made sauces.
28. Tokyo-Ya's Japanese products caused a sensation.

Mary montaña

Del mar llegó el pescado y marisco de **Garcimar**, los langostinos de **Noray Seafood** y el inconfundible atún rojo de **Balfegó** con sus novedosas recetas de miso y ramen con un toque picante.

El caviar de **Caspian Pearl** es un clásico en el Salón Gourmets. El tradicional, Schrenckii, Asetra-Oscietre, Kaluga Imperial, Beluga Extra y Beluga Imperial fueron sus variedades más cotizadas. También hay que mencionar la gran selección de caviars del mundo y derivados que llegó de la mano de la firma Suiza **KYA BYA**.

Codesa, Conservas Leonardo y Don Bocarte aportaron sus anchoas, mientras que los embutidos ibéricos estuvieron presentes gracias a **Ibéricos Montellano, Fisán, Joselito, Beher y Jafisa** entre otros.

Los cortes más espectaculares de carne se encontraban en **La Finca, Txogitxu, Gesalaga Okelan y Los Norteños**, donde no faltaron los canales, el chuletón, los solomillos y el apreciado tomahawk. Para los más refinados **Caprichos del Paladar, Delgado Selección y La Catedral** acercaron conservas exclusivas que se pueden degustar en cualquier momento y lugar.

The traditional, Schrenckii, Asetra-Oscietre, Kaluga Imperial, Beluga Extra and Beluga Imperial were their most sought-after varieties. Also it is worth mentioning the great selection of caviars of the world and derivatives that came from the hand of the Swiss firm **KYA BYA**.

Codesa, Conservas Leonardo and Don Bocarte brought their anchovies, while Iberian charcuterie were present thanks to **Ibéricos Montellano, Fisán, Joselito, Beher and Jafisa** among others.

The most spectacular cuts of meat were found at **La Finca, Txogitxu, Gesalaga Okelan and Los Norteños**, where there was no shortage of T-bones, sirloins and the prized tomahawk. For the more refined **Caprichos del Paladar, Delgado Selección and La Catedral** brought exclusive preserves that can be enjoyed anytime, anywhere.

From here and there

The **GourmetQuesos** space gave off an unmistakable aroma as did the **Pago Valle de los Molinos** stand. Nearby was a selection of the best Spanish EVOOs in the **Inter-professional Olive Oil Association**, while **Benbo Gourmet** presented its spicy oil, with orange, truffle and lemon and rosemary.

Obando's little crunchy breads, **Triticum's** breads and **Panamar Bakery Group**

29. Martin Miller's Gin, una de las bebidas de Zamora Company.
30. En el stand de Royal Bliss, presentaron sus mixers.
31. El amplio surtido de bollería de Panamar Bakery Group fue una tentación para los visitantes.
32. Anchoas Code-sa acercó sus excepcionales anchoas del Cantábrico.
33. Bodegas LAN, pionera en el empleo de barricas mixtas y de roble español.
34. Los visitantes pudieron degustar la excelente carne de Gesalaga gracias a sus show cookings.

De aquí y de allá

El espacio **GourmetQuesos** desprendía un aroma inconfundible al igual que en el stand de **Pago Valle de los Molinos**. Cerca se encontraba una selección de los mejores AOVEs españoles en la **Interprofesional del Aceite de Oliva**, mientras que en **Benbo Gourmet** presentaron su aceite picante, con naranja, trufa y limón y romero. Los picos de **Obando**, los panes de **Triticum** y los de **Panamar Bakery Group** eran perfectos para mojar en las salsas de **Cropsalsa** y acompañar los platos preparados de **Giraldo Food Group** y los productos 5ª gama de **Foodvac**.

Desde Italia los productos de **Negrini** y **Los Lositos** son inconfundibles. Más exóticos eran los arroces canadienses de **Floating Leaf Line Foods**, los productos japoneses de **Cominport** y **Tokio Ya** y las gyozas, rollitos, baos y dim sum de **Wanrun**.

Los que se cuidan optaron por las suculentas cestas de frutas de **Fashion Fruit** y los snacks de frutas, verduras y bebidas de coco de **Genuine Coconut**, perfectos para matar el hambre entre horas.

—

HE CRECIDO EN ESTA FERIA Y NOTO MUCHO MÁS ÁNIMO QUE OTROS AÑOS. ES LA MEJOR FERIA A NIVEL GOURMET QUE HAY EN ESPAÑA.

—AMIR MEHDIKHANI / CASPIAN PEARL

breads were perfect for dipping in **Cropsalsa's** sauces and accompanying **Giraldo Food Group's** ready meals and **Foodvac's** 5th range products.

From Italy, **Negrini's** products are unmistakable, as is **Los Lositos** pasta. More exotic were the Canadian rice products from **Floating Leaf Line Foods** and Japanese products from **Cominport** and **Tokyo Ya**.

Those who take care of themselves opted for succulent fruit baskets from **Fashion Fruit** and fruit snacks, vegetables and coconut drinks from **Genuine Coconut**, perfect for killing hunger between meals.

Coffee and dessert

For breakfast and snacks, **Nespresso Professional**, the official coffee of Salon Gourmets, has no competition! Its ambassador, Damian Seijas, prepared the most delicious recipes with its

—

I HAVE GROWN UP IN THIS FAIR AND I NOTICE MUCH MORE ENCOURAGEMENT THAN OTHER YEARS. IT IS THE BEST GOURMET FAIR IN SPAIN.

—AMIR MEHDIKHANI / CASPIAN PEARL

29. Martin Miller's Gin, one of Zamora Company's drinks.

30. Royal Bliss presented their mixers.

31. The Panamar Bakery Group's wide range of pastries was a temptation for the professionals.

32. Anchoas Codesa brought its exceptional anchovies from the Cantabrian Sea.

33. Bodegas LAN, pioneer in the use of mixed barrels and Spanish oak.

34. Visitors were able to taste the excellent Gesalaga meat thanks to their show cookings.

29



31



33



30



32



34



35. En el espacio LMG se encontraban los vinos que componen el Cuadro de Honor de la 38 GVG 2023.

36. Las anchoas de Conservas Leonardo destacan por su calidad, sabor y textura.

37. Los visitantes profesionales pudieron catar los vinos del LMG.

38. Una de las demostraciones con los hornos UNOX.

39. Vermut Zarro presentó Sangría Lolailo, una refrescante propuesta que pretende revolucionar el sector.

40. Los show cookings de Jafisa atestiguaron la calidad de su carne.

41. En Gourmet-Quesos se presentaron singulares quesos de autor.

42. El coco y sus derivados es la especialidad de Genuine Coconut.

43. Damián Seijas, embajador de Nespresso Professional, elaboró desayunos y cócteles con café.

35



36



37



38



39





35. At LMG stand it was possible to taste the wines that make up the List of Honour of the 38th GVG 2023.
36. Conservas Leonardo anchovies stand out for their quality, flavour and texture.
37. Professional visitors were able to taste LMG wines.
38. One of the demonstrations with the UNOX ovens.
39. Vermut Zarro presented its varieties and Lolailo Sangria, the refreshing proposal with which they promise to revolutionise the sector.
40. Jafisa organised show cookings to show the quality of its meat.
41. In the Gourmet-Quesos area, unique signature cheeses were presented.
42. Coconut and its derivatives are Genuine Coconut's speciality.
43. Damián Seijas, Nespresso Ambassador. Professional, made breakfast and cocktails with coffee.

44. Las recetas chinas más exquisitas llegaron de la mano de Wanrun.
45. Pocos profesionales consiguen dominar la técnica de abrir correctamente ostras Sorlut.
46. Caprichos del Paladar cuenta con una amplia gama de confitados y conservas vegetales.
47. La calidad del café procedente de la hacienda colombiana de Supracafé atrajo a los profesionales.
48. Fashion Fruit llevó a cabo una degustación de frutas nacionales y tropicales acompañadas de chocolate.
49. Las esferificaciones volvieron a estar presentes en esta edición.

Café y postre

En el desayuno y la merienda **Nespresso Professional**, café oficial del Salón Gourmets, ¡no tiene competencia! Su embajador, Damián Seijas, elaboró las recetas más deliciosas con sus novedades y el chef Quique Dacosta enseñó a disfrutar del café durante la sobremesa.

Supracafé conquistó a los visitantes con sus cafés 100% arábica procedentes de su hacienda colombiana donde llevan a cabo interesantes programas de desarrollo social.

Y los más golosos también disfrutaron de su dulce tentación. ¿Quién puede resistirse a los chocolates de **Pancracio**, **Caco Sampaka**, **Pasticceria Fraccaro**, los helados de **Sandro Dessi** o **Pavese Gelato Creativo**, los postres de **Sweet Street Desserts** y las delicias de **Torrans Vicens**?

La presentación más exclusiva corrió a cargo de **Berlin Packaging** que comparte sector con los hornos **Josper** y **Unox**, los servicios de **Crédito y Caución** y los bonitos manteles de hilo personalizados de **From:BEA**.

HEMOS VENIDO CON UN TROCITO DE MAR. ES UN PRODUCTO MARAVILLOSO Y NOS GUSTA TRATARLO COMO SI FUESEN JOYAS.

—ADOLFO GIRALDO / BACALAO GIRALDO

novelties and chef Quique Dacosta taught how to enjoy coffee during the after-dinner snack.

Supracafé conquered the visitors with their 100% Arabica coffees from their Colombian hacienda where they carry out interesting social development programs.

And those with a sweet tooth also enjoyed astonishing temptations: who can resist the chocolates of **Pancracio**, **Caco Sampaka**, **Pasticceria Fraccaro**, the ice creams of **Sandro Dessi** or **Pavese Gelato Creativo**, the desserts of **Sweet Street Desserts** and the nougats of **Torrans Vicens**?

The most exclusive presentation was made by **Berlin Packaging**, which shares sector with **Josper** and **Unox** ovens, the services of **Crédito y Caución** and the beautiful personalized linen tablecloths of **From:BEA**.

—
WE HAVE COME WITH A LITTLE PIECE OF THE SEA. IT IS A WONDERFUL PRODUCT AND WE LIKE TO TREAT IT AS IF IT WERE JEWELS.

—ADOLFO GIRALDO / BACALAO GIRALDO

- 44. The most exquisite Chinese recipes came from Wanrun.
- 45. Few professionals manage to master the technique of properly opening oysters Sorlut.
- 46. Caprichos del Paladar has a wide range of candied and preserved vegetables.
- 47. The quality of the coffee from the Colombian hacienda Supracafé attracted the professionals.

- 48. Fashion Fruit offered a tasting of national and tropical fruits accompanied by chocolate.
- 49. Spherifications were once again present in this edition.

44



46



48



45



47



49



- 50. Sweet Street Desserts ofreció una completa gama de postres.
- 51. En Noray Seafood apuestan por la sostenibilidad y eficiencia para criar sus langostinos.
- 52. Los helados más naturales se encontraron en Pavese Gelato Creativo.
- 53. En Torrons Vicens elaboraron en directo un tradicional turrón de yema.
- 54. From:BEA no pasó desapercibida con sus manteles elaborados a medida con fibras naturales.
- 55. Panettone del 90 Aniversario de Pasticceria Fraccaro.
- 56. Negrini presentó más de un centenar de productos gastronómicos italianos.

- 57. Credito y Caución ayuda a las empresas con sus eficaces seguros contra impagos.
- 58. Los picos Obando son imprescindibles en cualquier mesa.
- 59. Los canales de vaca de Grupo Norteños sorprendieron a los visitantes.
- 60. Habelas Hailas presentó sus licores de novedosos sabores.



50



51



52



53



54



55

56



59



60



57



58



- 50. Sweet Street Desserts offered a complete ranges of desserts on the market.
- 51. At Noray Seafood, they are committed to sustainability and efficiency when farming their prawns.
- 52. The most natural ice cream could be found at Pavese Gelato Creativo.
- 53. Torrons Vicens made a traditional egg yolk nougat live.
- 54. From:BEA did not go unnoticed with its tablecloths made to measure with natural fibres.
- 55. Panettone for the 90th Anniversary of Pasticceria Fraccaro.
- 56. More than a hundred Italian gastronomic products could be found at Negrini.
- 57. Credito y Cautión helps companies with its efficient insurance against non-payment.
- 58. Obando peaks are a must on any table.
- 59. Grupo Norteños cow pieces surprised visitors.
- 60. Habelas Hailas presented its new flavoured liqueurs.

Se salen de lo establecido para marcar tendencia y todos los años ¡lo consiguen!

They escape from the ordinary to set trends, and every year they succeed!



TODAS LAS MAÑANAS A LAS 5.30 H ENCENDEMOS LOS HORNOS PUES RENOVAMOS NUESTRO PRODUCTO A DIARIO PORQUE EN EL SG CADA DÍA ES DIFERENTE.
-LUCAS ISAR / PANAMAR BAKERY FOOD

EVERY MORNING AT 5.30 AM WE TURN ON THE OVENS BECAUSE WE RENEW OUR PRODUCT EVERY DAY BECAUSE AT SG EVERY DAY IS DIFFERENT.
-LUCAS ISAR / PANAMAR BAKERY FOOD

1



-PRODUCTS
3.0

PRODUCTOS 3.0

- | | |
|---|--|
| <p>1. Quesos Ve-
gasotulamos
sorprendió con
sus innovadoras
variedades de
trufa, aceitu-
nas, jalapeños y
mojo picón.</p> | <p>1. Quesos Ve-
gasotulamos
surprised with
its innovative
varieties with
truffle, olives,
jalapeños and
mojo picón.</p> |
|---|--|

“¡Increíble!, ¡sorprendente!, ¿cómo se les habrá ocurrido?” son las frases más pronunciadas por los visitantes frente a sus vitrinas. Más de 1.500 novedades que contribuyen al progreso gastronómico y marcan las tendencias de 2023. Combinaciones asombrosas, sabores insólitos, nuevas técnicas de elaboración...

“Incredible, amazing, how did they ever think of that?” are the phrases most often uttered by visitors in front of their showcases. More than 1,500 novelties that contribute to gastronomic progress and set the trends for 2023. Surprising combinations, unusual flavors, new processing techniques...



¡Atrévete!

Entre los productos destacan innovaciones tan originales como el aceite con sabor a limón de Benbo Gourmet, un whisky envejecido en barricas carbonizadas con algas de Central Hisumer o la ginebra destilada de algas de Ginmachine que, además, fue el Producto Incógnito 2023. Para saciar la sed Hidromiel del Pueblo presentó su bebida artesanal elaborada con mieles de cosecha propia y con sello Reserva de la Biosfera, mientras que bodegas Mayador expuso su Xana Cider con sabor a fresa y lima, fresca y con un toque ácido ¡delicioso! También llamaron la atención los filetes de anchoa con

—
ESTAMOS MUY CONTENTOS DE HABER ESTADO EN EL SALÓN GOURMETS. HAN SIDO UNOS DÍAS MUY INTENSOS Y BIEN APROVECHADOS.
—MANUEL YEBRAS / JOSPER

Dare to!

Among the products, innovations as original as Benbo Gourmet’s lemon-flavored oil, a whiskey aged in charred barrels with seaweed from Central Hisumer or Ginmachine’s seaweed-distilled gin, which was also the Incognito Product 2023, stand out. To quench the thirst Hidromiel del Pueblo presented its artisanal drink made with home-grown honeys and with the Biosphere Reserve seal, while Bodegas Mayador presented its Xana Cider with strawberry and lime flavor, fresh and with a touch of acid, delicious!

—
WE ARE VERY HAPPY TO HAVE BEEN AT THE SALÓN GOURMETS. IT HAS BEEN A VERY INTENSE AND WELL SPENT DAYS.
—MANUEL YEBRAS / JOSPER

2. Las innovadoras anchoas con aroma a trufa negra de Callof Serrats.

2



3. Conservas Zallo presentó sus lomos de bonito del norte con aceite de oliva virgen ECO en Organic Area.

3



4. Hidromiel del Pueblo fusiona apicultura y enología en La Rioja.

4



5. Los originales sabores de cremas de frutos secos de GranoVita.

5



6. Pago Valle de los Molinos elabora sus quesos artesanalmente con leche de oveja en los montes de Toledo.

6



7. Bodegas Mayador presentó su sidra 100% natural.

8. El innovador whisky de Central Hisúmer.

9. Algae ginebra destilada de algas de Gin Machine.

10. Aceites, sales elaboradas con frutas naturales, té e infusiones de ben-BO.

7



8



9



10



2. The innovative anchovies with black truffle aroma from Callol Serrats.
3. Conservas Zallo presented its white tuna loins with ECO virgin olive oil at Organic Area.
4. Hidromiel del pueblo fuses beekeeping and oenology in La Rioja.
5. The original flavours of GranoVita nut creams.
6. Pago Valle de los Molinos makes its cheeses using artisan sheep's milk in the mountains of Toledo.
7. Bodegas Mayador produces 100% natural cider.
8. Central Hisúmer's innovative whisky.
9. Algae gin distilled from algae by Gin Machine.
10. Oils, salts made from natural fruits, tea and infusions from ben-BO.

- 11. Mermelada ecológica de Onesimum.
- 12. Alga codium de producción ecológica en conserva de Porto Muiños.
- 13. Mermelada de aloe vera ecológica de la empresa familiar Hierro Aloe.
- 14. Las Palettas ecológicas y naturales Nordwik elaboradas con frutas y verduras de primera calidad.

aroma de trufa negra de Callol Serrat y el queso curado de oveja con infierno de Quesos Vegamancha ¡sólo apto para valientes! Su sabor picante hizo llorar a más de uno. ¿Unas migas de atún con salsa de curry o una harina de nuez integral? son las novedades de Conservas Zallo y Pago Valle de los Molinos.

The anchovy fillets with black truffle aroma from Callol Serrat and the cured sheep's cheese with hell from Quesos Vegamancha also attracted attention, only suitable for the brave! Their spicy flavor made more than one of us cry. Some tuna crumbs with curry sauce or a whole nut flour? these are the novelties of Conservas Zallo and Pago Valle de los Molinos.

Muy verde

En el espacio eco sobresalieron los helados de frutas y verduras Nordwick, la mousse de aceitunas de La Gincana, la mermelada de aloe vera de Hierro Aloe, el tomate entero pelado en agua de mar de Onésimum Organic Products y el codium de producción ecológica en conserva de Porto Muiños. El toque dulce lo puso Granovita con su crema de anacardos con café y dátiles eco, ideal para desayunos y postres.

Very green

In the eco space, Nordwick fruit and vegetable ice creams, olive mousse from La Gincana, aloe vera jam from Hierro Aloe, whole peeled tomatoes in sea water from Onésimum Organic Products and canned organic codium from Porto Muiños stood out. The sweet touch was provided by Granovita with its cashew cream with coffee and organic dates, ideal for breakfasts and desserts.

—
 INTENTAMOS QUE EL CONSUMIDOR
 PUEDA SABOREAR Y APRECIAR EL
 FRUTO TAN RICO DEL CACAO
 —SERGIO GIL / CACAO SAMPKA

—
 WE TRY TO MAKE THE CONSUMER
 TASTE AND APPRECIATE THE
 RICHNESS OF THE COCOA FRUIT.
 —SERGIO GIL / CACAO SAMPKA

- 11. Organic marmalade from Onesimum.
- 12. Organic canned Codium seaweed from Porto Muiños.
- 13. Organic aloe vera jam from the family company Hierro Aloe.

- 14. Nordwik organic and natural ice-lolly made with top quality fruit and vegetables.

11



13




12



14






ESTE SALÓN QUE OCUPA 10 CAMPOS DE FÚTBOL SE PUEDE DEFINIR TAMBIÉN DE DIFERENTES MANERAS PORQUE SON 10 CAMPOS DE TALENTO, DE EXCELENCIA, DE MARCA ESPAÑA Y DE PLACER PARA DISFRUTAR DE NUESTRA GASTRONOMÍA.

-JOSÉ LUIS MARTÍNEZ-ALMEIDA / ALCALDE DE MADRID

THIS SALON THAT OCCUPIES 10 SOCCER FIELDS CAN ALSO BE DEFINED IN DIFFERENT WAYS BECAUSE THEY ARE 10 FIELDS OF TALENT, EXCELLENCE, SPAIN BRAND AND PLEASURE TO ENJOY OUR GASTRONOMY.

-JOSÉ LUIS MARTÍNEZ-ALMEIDA / MAYOR OF MADRID



ÉSTE ES UNO DE LOS ENCUENTROS MÁS IMPORTANTES A NIVEL EUROPEO Y MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN, LOS CINCO PABELLONES CONFIRMAN QUE NO SÓLO HAY CALIDAD SINO TAMBIÉN CANTIDAD, ES UNA GRAN PLATAFORMA QUE DEMUESTRA QUE ESPAÑA ES EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO.

-LUIS PLANAS PUCHADES / MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

THIS IS ONE OF THE MOST IMPORTANT FOOD FAIRS AT EUROPEAN AND GLOBAL LEVEL, THIS FIVE HALLS CONFIRM THAT THERE IS NOT ONLY QUALITY BUT ALSO QUANTITY, IT IS A GREAT PLATFORM THAT SHOWS THAT SPAIN IS THE TASTIEST COUNTRY IN THE WORLD.

-LUIS PLANAS PUCHADES / MINISTER OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD

APOYO -INSTITUTIONAL SUPPORT INSTITUCIONAL



ESTO ES UN PASEO POR LA CULTURA, POR LA CALIDAD, POR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO, FELICITO TANTO A LA ORGANIZACIÓN COMO A TODOS LOS QUE HAN VENIDO A EXPONER SU PRODUCTO DEMOSTRANDO QUE ESPAÑA TIENE UNA ENORME DESPENSA DE CALIDAD.

-ALBERTO NUÑEZ FEIJÓO / SECRETARIO GENERAL DEL PARTIDO POPULAR

THIS IS A WALK THROUGH CULTURE, QUALITY AND PRODUCT TRACEABILITY. I CONGRATULATE BOTH THE ORGANIZATION AND ALL THOSE WHO HAVE COME TO EXHIBIT THEIR PRODUCTS, DEMONSTRATING THAT SPAIN HAS AN ENORMOUS PANTRY OF QUALITY.

-ALBERTO NUÑEZ FEIJÓO / SECRETARY GENERAL OF THE PARTIDO POPULAR



BRASIL ES EL PAÍS DE HONOR EN ESTA EDICIÓN DEL SALÓN GOURMETS, TENEMOS UNA CULINARIA MUY DIVERSIFICADA Y ÉSTA ES UNA OPORTUNIDAD PARA MOSTRAR A LA GENTE DE ESPAÑA NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA.

-ORLANDO LEITE RIBEIRO / EMBAJADOR DE BRASIL

BRAZIL IS THE COUNTRY OF HONOR IN THIS EDITION OF SALON GOURMETS, WE HAVE A VERY DIVERSIFIED CUISINE AND THIS IS AN OPPORTUNITY TO SHOW THE PEOPLE OF SPAIN OUR GASTRONOMIC CULTURE.

-ORLANDO LEITE RIBEIRO / AMBASSADOR OF BRAZIL

Durante la inauguración del 36 Salón Gourmets se dieron cita las más altas autoridades del sector a nivel nacional.

The inauguration of the 36 Salón Gourmets was attended by the highest authorities of the sector at national level.

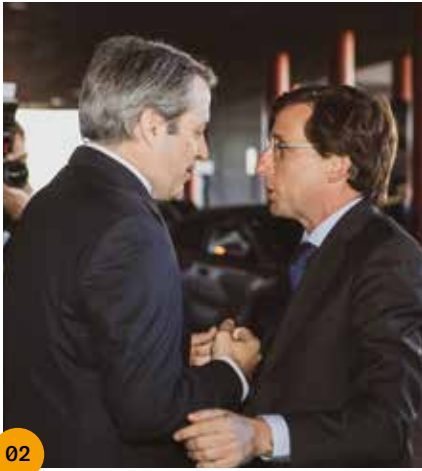


01

INAUGURACIÓN /
INAUGURATION

AUTORIDADES





02



03



04



05



06



07



08



09

SALUDAS Y RECORRIDO DE LUIS PLANAS PUCHADES,
MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN /
GREETINGS AND TOUR BY LUIS PLANAS PUCHADES,
MINISTER OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD





19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32



33



34



35



36



37



38



39



40



41



42

SALUDAS Y RECORRIDO DE JOSÉ LUIS MARTÍNEZ-ALMEIDA,
ALCALDE DE MADRID /
GREETINGS AND TOUR OF JOSÉ LUIS MARTÍNEZ-ALMEIDA,
MAYOR OF MADRID



43



44



45



46



47



48



49



50



51





53



54



55



56



57



58



59



60

SALUDAS Y RECORRIDO DE BEGOÑA VILLACÍS,
VICEALCALDESA DE MADRID /
GREETINGS AND TOUR OF BEGOÑA VILLACÍS,
DEPUTY MAYOR OF MADRID



61



62



63



64



65



66



67



68

VISITA DE ALBERTO NUÑEZ FEIJÓO,
PRESIDENTE DEL PARTIDO POPULAR /
VISIT OF ALBERTO NUÑEZ FEIJÓO,
PRESIDENT OF THE POPULAR PARTY



69



70



71



72



73



74



75



76



77



78



79

OTRAS AUTORIDADES QUE TAMBIÉN ASISTIERON
EL SALÓN GOURMETS /
OTHER AUTHORITIES WHO ALSO ATTENDED THE
SALON GOURMETS



INAUGURACIÓN OFICIAL

1. Foto oficial. Daniel Martínez Rodríguez, viceconsejero de Turismo de la Comunidad de Madrid, Arancha Priede Leza, directora de Negocio Ferial de Ifema Madrid, Begoña Villacís Sánchez, primera teniente de Alcalde y vicealcaldesa de Madrid, Juan Arrizabalaga Azurmendi, director general de Ifema Madrid, Paloma Martín Martín, consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura de la Comunidad de Madrid, José Vicente de los Mozos, presidente del Comité Ejecutivo de Ifema Madrid, Luis Planas Puchades, ministro de Agricultura Pesca y Alimentación, Francisco López-Bago, presidente y consejero delegado del Grupo Gourmets, José Luis Martínez-Almeida Navasqués, alcalde de Madrid, Orlando Leite Ribeiro, embajador de Brasil, País de Honor del 36º Salón Gourmets, Marta Rivera de la Cruz, consejera de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, Ángel Asensio Laguna, presidente de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid y vicepresidente de Ifema Madrid junto a Almudena Maíllo del Valle, concejala delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid.
2. El primero en llegar fue el alcalde de Madrid que fue recibido por Francisco López-Bago.
3. Begoña Villacís no quiso perderse un año más el Salón Gourmets.
4. El ministro, saludó a todas las autoridades que le recibieron en la puerta Norte de Ifema Madrid, una de ellas fue Itziar Gómez López, consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra.
5. Ángel de Oteo Mancebo, director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid.
6. Marta Nieto Novo, directora general de Comercio y Consumo de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid.
7. El presidente del Grupo Gourmets dio la bienvenida a las autoridades y visitantes asistentes a la 36ª edición del Salón Gourmets.
8. El ministro y el presidente del Grupo Gourmets junto al secretario general de la Denominación de Origen Baena, José Manuel Bajo Prado.
9. En el Túnel del Vino / MAPA, brindaron con Fernando Miranda Sotillos, secretario general de Agricultura y Alimentación del MAPA.
10. María Elena Escobar Sánchez, directora general de Alimentación de Castilla-La Mancha recibió al ministro en el stand de su comunidad.
11. Benedetto Giuntini, ministro consejero de la Embajada de Italia y Jaime Revilla, vicepresidente de la Cámara de Comercio Italiana ofrecieron al ministro el corte de cinta de su stand, junto a ellos Nicoletta Negrini, directora ejecutiva en Negrini.
12. Nicola Polinelli, director de Quesos de Suiza para España junto a Hanspeter Mock, embajador de Suiza, en el stand Quesos de Suiza.
13. María Isabel Artime García, secretaria general de Pesca del MAPA, Francisco López-Bago, el ministro, Paloma Fuentes Cegarra e Isaac Hemo, director comercial del Grupo Fuentes.
14. La comitiva paró en el stand de Mahou-San Miguel.
15. En el stand de Brasil, País de Honor de la 36ª edición, junto a su embajador Orlando Leite Ribeiro.
16. Brindis de Juan Guillermo Blanco Gómez, consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de Cantabria, el ministro, Fernando Miranda Sotillo y Francisco López-Bago.
17. A la izquierda del ministro, Antonio Luenzo Zapata, consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca y Remedios García Poveda, directora general de Agricultura, Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario junto con varios expositores todos ellos de la Región de Murcia.
18. En el stand de La Rioja, Nuria Bazo Las Heras, directora general de Desarrollo Rural y Reto Demográfico, el ministro, Eva Hita Lorite, consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población, Clara Espinosa, presidenta del Consejo Regulador DOP Aceite de La Rioja y Francisco López-Bago.
19. Alicia Vanoostende Simili, consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, el ministro, Minerva Alonso Santana, consejera del Área de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria y el presidente de la Comisión de Comercio Interior de la Cámara de Comercio de Gran Canaria, Eugenio Sánchez Sánchez.
20. En el stand del Gobierno de Aragón donde le recibió el consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de dicha comunidad, Joaquín Olona Blasco (a la dcha. del ministro).
21. A la dcha. del ministro, Ihor Ivanchenko, primer secretario y jefe de comercio de Ucrania, junto con expositores del mencionado país.
22. En el stand de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, José Miguel Herrero, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Teresa Pérez

- Millán, directora gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Francisco López-Bago, Juan Manuel Hidalgo, técnico y miembro del Grupo de trabajo de la Interprofesional por Cooperativas Agroalimentarias de España, Fernando Miranda, Primitivo Fernández, vocal de la Junta Directiva de la Interprofesional y director de ANIERAC (asociaciones de envasadores), Luis Planas y Pedro Barato Trigueros, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.
23. Daniel Quesada, secretario general de la Agencia Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA), Marta Bosquet Aznar, presidenta del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), Carmen Cristina de Toro Navero, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, María Isabel Artime García, José Carlos Álvarez, director gerente de la Agencia Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA), Carmen Crespo Díaz, consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y el ministro.
 24. Francisco Javier Lozano Blanco, diputado de Promoción y Turismo de la Diputación Provincial de Jaén mostró al ministro, junto a Carmen Crespo Díaz, los productos de la provincia.
 25. En el stand del Principado de Asturias le recibieron (de izq. a dcha.) Alejandro Jesús Calvo Rodríguez, consejero de Medio Rural y Cohesión Territorial, María Begoña López Fernández, directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación y Bruno López Vizcón, director general de Asturex.
 26. En el stand de la Comunidad de Madrid le esperaban las consejeras Paloma Martín Martín, de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura y Marta Rivera de la Cruz, de Cultura, Turismo y Deporte junto al chef Juan Pozuelo.
 27. En el stand de Canadá les recibió Mazen Mahfouz, agregado comercial y alto comisionado para el comercio de la embajada del país americano.
 28. Flanqueando al ministro los responsables de las dos consejerías de la Xunta de Galicia, Rosa Quintana Carballo, consejera de Mar y José González Vázquez, consejero de Medio Rural.
 29. En el stand de la Generalitat Valenciana les esperaba Carmen Montoro, subdirectora general de Producción Ecológica y Calidad Agroalimentaria.
 30. En el stand de Hijos de Rivera, les recibió Manel Pérez Piñón director de Marketing & RRPP de la compañía.
 31. El ministro junto a Juan Antonio García García, vicepresidente de la Diputación Provincial de Huelva.
 32. Antonio Cabezas García, director general de Agricultura y Ganadería, Begoña García Bernal, consejera de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura, el ministro y Fernando Miranda.
 33. En el stand de Castilla y León – Tierra de Sabor, Francisco López-Bago, Gerardo Dueñas Merino, consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, el ministro y Juan García-Gallardo Frings, vicepresidente de la Junta de Castilla y León.
 34. El alcalde de Madrid también asistió el lunes a la inauguración y comenzó su ronda de saludas con Mazen Mahfouz, agregado comercial y alto comisionado para el comercio de la embajada de Canadá y Orlando Leite Ribeiro y Hanspeter Mock, embajadores de Brasil y Suiza respectivamente.
 35. Benedetto Giuntini, ministro consejero de la embajada de Italia y Jaime Revilla, vicepresidente de la Cámara de Comercio Italiana.

36. María Isabel Artime García, secretaria general de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
37. Juan García-Gallardo Frings, vicepresidente de la Junta de Castilla y León.
38. José González Vázquez, consejero de Medio Rural de la Xunta de Galicia.
39. Eva Hita Lorite, consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población del Gobierno de La Rioja.
40. Antonio Luengo Zapata, consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia.
41. Joaquín Olona Blasco, consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón.
42. Itziar Gómez López, consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra.
43. Gerardo Dueñas Merino, consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León y Begoña García Bernal, consejera de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura.
44. Rafael Sáez González, director general del Instituto Tecnológico Agrario (ITACyL) de Castilla y León.
45. El alcalde de Madrid y Almudena Maillo del Valle, concejala delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid en el stand de Mercamadrid, donde visitaron la empresa de panes OKIN recibidos por Javier Fernández, responsable comercial Zona Centro y Natalia Urdampilleta, responsable de Comunicación y Marketing.
46. El alcalde y la concejal delegada conversan con Julia Gonzalo, directora propietaria de Congelados Cientocinco junto con David Chica Marcos, director general de Mercamadrid.
47. José Luis Gancedo, de la empresa homónima, dedicada al producto de casquería de origen bovino, ovino y porcino en el stand de Mercamadrid.
48. El alcalde quiso mostrar su maestría como tirador de cerveza en el stand del Grupo Mahou-San Miguel.
49. Javier Ollero Colomo, presidente de la Federación de Mercados de Madrid (COCAM) le enseñó varios productos madrileños.
50. Juan Arrizabalaga Azurmendi, director general de Ifema Madrid acompañó al alcalde en su recorrido por el Salón Gourmets.
51. La Federación de Mercados de Madrid, fue el punto de prensa del alcalde.
52. El alcalde inauguró el 36º Salón Gourmets el día de su cumpleaños y Francisco López Canís, presidente de honor del Grupo Gourmets le obsequió con una tarta.
53. Begoña Villacís a su llegada saludó a las autoridades, aquí con Eva Hita Lorite de La Rioja.
54. Antonio Luengo Zapata de la Región de Murcia.
55. Joaquín Olano del Gobierno de Aragón.
56. Teresa Pérez, el actor Nicolás Coronado, Begoña Villacís, Pedro Barato, el cocinero Julius Bienert, Juan Manuel Hidalgo y Reyes López, directora adjunta del Grupo Gourmets.
57. Enrique Valle gerente de Conservas Arlequín de Santoña.
58. Junto a José Portas y Carlos Ronda de Discarlux acompañados por Beatriz Pino, responsable de comunicación de la vicealcaldesa.
59. Susana Vargas Fernández, jefa de Asuntos Públicos y Regulación, Reyes López, Begoña Villacís y Juanjo Madariaga director de Relaciones Externas de Mercado de Mahou-San Miguel.
60. El actor y presentador Sergio Pazos entrevistó a la vicealcaldesa.
61. El miércoles 19 de abril asistió Alberto Núñez Feijóo, presidente del Partido Popular, realizó un recorrido acompañado por Francisco López-Bago. Aquí junto a Rocío Hervella, CEO de Prosol y Ricardo Oteros CEO de Supracafé.
62. Con Diego Armando García, ventas y marketing de la empresa gallega de patatas fritas Bonilla a la Vista.
63. Feijóo junto a Silvia Lorades del catering The Cook.
64. Milagros Marcos Ortega, diputada del Partido Popular, acompañó a Núñez Feijóo en la visita al Salón Gourmets donde brindaron con una cerveza Estrella Galicia con Pedro Pastur, Trade Marketing Manager Canal Horeca en Hijos de Rivera.
65. También brindaron en el stand Sorlut junto a su directora, Laure Sorlut.
66. Con José Ángel Mozos, director general de Serpeska.
67. Con Pablo Barros Cordero, consejero delegado en Cecinas Pablo.
68. Encuentro con los empresarios gallegos de las dos consejerías de Mar y de Medio Rural de la Xunta de Galicia.
69. Francisco López-Bago, Alberto Leonardo propietario de Conservas Leonardo y Alberto Núñez Feijóo.

70. En el Stand de la Comunidad de Madrid con los empresarios madrileños junto a Nicolás Benito, presidente de ASEACAM (a la dcha. de Feijóo) y Ángel de Oteo, director General de Agricultura de la Comunidad de Madrid (dcha.).
71. Vicente Azpitarte Pérez (izq.) delegado de la Junta de Andalucía en Madrid quiso enseñarle los productos de su comunidad.
72. Francisco López-Bago, Reyes López, Beatriz Brunet Morales-Arce, CEO de from:BEA estudio de alta costura en las artes de la mesa y Alberto Nuñez Feijóo.
73. En el stand de la Región de Murcia le agasajaron con productos de la tierra.
74. Junto a Bernardo Hernández Tinoco, propietario de BEHER.
75. Pedro Barato les recibió en el stand de Aceites de Oliva de España.
76. En el stand de la Comunidad de Madrid, región invitada. Ángel de Oteo, el chef Juan Pozuelo, Paloma Martín Martín, Fernando Balmaseda, director del Salón Gourmets, Marta Rivera de la Cruz y Daniel Martínez Rodríguez.
77. En el stand de Castilla-La Mancha, María Elena Escobar Sánchez, Francisco López-Bago, Francisco Martínez Arroyo, consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural que asistió el miércoles 19 y Silvia Nieto Sevillano, director general de Políticas Agroambientales.
78. Juan García-Gallardo Frings, vicepresidente de la Junta de Castilla y León asistió el jueves 20 de abril a la entrega de premios del 28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor.
79. José Antonio Aparicio Gregorio, presidente de Hostelería de Madrid, Josep Sánchez-Llibre, presidente de Foment del Treball y Miguel Garrido de la Cierva, presidente de la CEIM (confederación empresarial de Madrid-CEOE) en una de las actividades de la Comunidad de Madrid.
80. Francisco López-Bago, Luis Planas Puchades, José Luis Martínez-Almeida Navasqués y Begoña Villacís Sánchez en el stand del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, el País Más Rico del Mundo.

OFFICIAL INAUGURATION

1. Official photo. Daniel Martínez Rodríguez, Deputy regional minister of Tourism of the Community of Madrid, Arancha Priede Leza, director of Trade Fair Business of Ifema Madrid, Begoña Villacís Sánchez, first deputy mayor and deputy mayoress of Madrid, Juan Arrizabalaga Azurmendi, general manager of Ifema Madrid, Paloma Martín Martín Martín, regional minister of Environment, Housing and Agriculture of the Community of Madrid, José Vicente de los Mozos, president of the Executive Committee of Ifema Madrid, Luis Planas Puchades, regional minister of Agriculture, Fisheries and Food, Francisco López-Bago, president and CEO of Grupo Gourmets, José Luis Martínez-Almeida Navasqués, mayor of Madrid, Orlando Leite Ribeiro, ambassador of Brazil, Country of Honor of the 36th Salón Gourmets, Marta Rivera de la Cruz, regional minister of Culture, Tourism and Sport of the Community of Madrid, Ángel Asensio Laguna, president of the Official Chamber of Commerce, Industry and Services of Madrid and vice president of Ifema Madrid together with Almudena Maíllo del Valle, delegate councilor for Tourism of the Madrid City Council.
2. The first to arrive was the Mayor of Madrid who was received by Francisco López-Bago.
3. Begoña Villacís did not want to miss one more year the Salón Gourmets.
4. The minister greeted all the authorities who received him at the North Gate of Ifema Madrid, one of them was Itziar Gómez López, regional minister of Rural Development and Environment of the Government of Navarra.
5. Ángel de Oteo Mancebo, general director of Agriculture, Livestock and Food of the Community of Madrid.
6. Marta Nieto Novo, director general of Trade and Consumer Affairs of the regional Ministry of Economy, Finance and Employment of the Community of Madrid.
7. The president of Grupo Gourmets welcomed the authorities and visitors attending the 36th edition of Salón Gourmets.
8. The minister and the president of Grupo Gourmets with the secretary general of the Baena Designation of Origin, José Manuel Bajo Prado.
9. In the Wine Tunnel / MAPA, they toasted with Fernando Miranda Sotillos, secretary general of Agriculture and Food of the MAPA.
10. María Elena Escobar Sánchez, general director of Food of Castilla-La Mancha received the minister at the stand of her region.
11. Benedetto Giuntini, minister counselor of the Embassy of Italy and Jaime Revilla, vice president of the Italian Chamber of Commerce offered the minister the ribbon cutting of their stand, together with Nicoletta Negrini, Executive director at Negrini.
12. Nicola Polinelli, director of Cheeses of Switzerland for Spain with Hanspeter Mock, ambassador of Switzerland.
13. María Isabel Artime García, secretary general of Fisheries of MAPA, Francisco López-Bago, the minister, Paloma Fuentes Cegarra and Isaac Hemo, commercial director of Grupo Fuentes.
14. The retinue visited the stand of Mahou-San Miguel.
15. At the stand of Brazil, Country of Honor of the 36th edition, with its ambassador Orlando Leite Ribeiro.
16. Toast of Juan Guillermo Blanco Gómez, regional minister of Rural Development, Livestock, Fisheries, Food and Environment of the Government of Cantabria, the minister, Fernando Miranda Sotillo and Francisco López-Bago.
17. To the left of the minister, Antonio Luengo Zapata, regional minister of Water, Agriculture, Livestock and Fisheries and Remedios García Poveda, general director of Agriculture, Food Industry and Agricultural Cooperative together with several exhibitors, all of them from the Region of Murcia.
18. At the stand of La Rioja, Nuria Bazo Las Heras, director general of Rural Development and Demographic Challenge, the minister, Eva Hita Lorite, regional minister of Agriculture, Livestock, Rural World, Territory and Population, Clara Espinosa, president of the Regulatory Council PDO Oil of La Rioja and Francisco López-Bago.
19. Alicia Vanoostende Simili, regional minister of Agriculture, Livestock and Fisheries of the Government of the Canary Islands, the minister, Minerva Alonso Santana, regional minister of Industry, Trade and Crafts of the Cabildo de Gran Canaria and the president of the Internal Trade Commission of the Chamber of Commerce of Gran Canaria, Eugenio Sánchez Sánchez.
20. At the stand of the Government of Aragon, where he was received by the regional minister of Agriculture, Livestock and Environment of Aragon, Joaquin Olona Blasco (to the right of the minister).
21. To the right of the minister, Ihor Ivanchenko, First Secretary and Head of Trade of Ukraine, together with Ukrainian exhibitors.
22. At the stand of Interprofesional del Aceite de Oliva Español, José Miguel Herrero, director general of the Food Industry of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Teresa Pérez Millán, managing director of Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Francisco López-Bago, Juan Manuel Hidalgo, technician and member of the Working Group of the Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Francisco López-Bago, Juan Manuel Hidalgo, technician and member of the Interprofessional Working Group for Agrifood Cooperatives of Spain, Fernando Miranda, Primitivo Fernández, member of the Board of Directors of the Interprofessional and director of ANIERAC (packers' associations), Luis Planas and Pedro Barato Trigueros, president of Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

23. Daniel Quesada, general secretary of the Agricultural and Fisheries Agency of Andalusia (AGAPA), Marta Bosquet Aznar, president of the Andalusian Institute for Research and Training in Agriculture, Fisheries, Food and Organic Production (IFAPA), Carmen Cristina de Toro Navero, general director of Industries, Innovation and Agri-Food Chain of the Junta de Andalucía, María Isabel Artime García, José Carlos Álvarez, Managing director of the Agricultural and Fisheries Agency of Andalusia (AGAPA), Carmen Crespo Díaz, regional minister of Agriculture, Fisheries, Water and Rural Development of the Junta de Andalucía and the minister.
24. Francisco Javier Lozano Blanco, deputy of Promotion and Tourism of the Provincial Council of Jaén showed to the minister, together with Carmen Crespo Díaz, the products of the province.
25. At the stand of the Principality of Asturias he was received (from left to right) by Alejandro Jesús Calvo Rodríguez, regional minister of Rural Environment and Territorial Cohesion, María Begoña López Fernández, general director of Rural Development and Agri-Food and Bruno López Vizcón, general director of Asturex.
26. Waiting for him at the stand of the Community of Madrid were the regional Ministers Paloma Martín Martín, of the Environment, Housing and Agriculture, and Marta Rivera de la Cruz, of Culture, Tourism and Sports, together with the chef Juan Pozuelo.
27. At the Canadian stand they were received by Mazen Mahfouz, commercial attaché and high commissioner for trade of the embassy of the American country.
28. Flanking the minister were the heads of the two departments of the Xunta de Galicia, Rosa Quintana Carballo, regional minister of the Sea, and José González Vázquez, regional minister of Rural Affairs.
29. At the stand of the Generalitat Valenciana awaited them Carmen Montoro, deputy director general of Organic Production and Food Quality.
30. At the stand of Hijos de Rivera, they were received by Manel Pérez Piñón, director of Marketing & PR of the company.
31. The minister with Juan Antonio García García, vice-president of the Provincial Council of Huelva.
32. Antonio Cabezas García, general director of Agriculture and Livestock, Begoña García Bernal, regional minister of Agriculture, Rural Development, Population and Territory of the regional Government of Extremadura, the minister and Fernando Miranda.
33. At the Castilla y León - Tierra de Sabor stand, Francisco López-Bago, Gerardo Dueñas Merino, regional minister of Agriculture, Livestock and Rural Development, the minister and Juan García-Gallardo Frings, vice president of the Junta de Castilla y León.
34. The mayor of Madrid also attended the inauguration on Monday and began his round of greetings with Mazen Mahfouz, commercial attaché and high commissioner for trade of the Canadian embassy and Orlando Leite Ribeiro and Hanspeter Mock, ambassadors of Brazil and Switzerland respectively.
35. Benedetto Giuntini, minister counselor of the Embassy of Italy and Jaime Revilla, vice president of the Italian Chamber of Commerce.
36. María Isabel Artime García, secretary general of Fisheries of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.
37. Juan García-Gallardo Frings, vice president of the Junta de Castilla y León.
38. José González Vázquez, regional minister of Rural Environment of the Xunta de Galicia.
39. Eva Hita Lorite, councilor of Agriculture, Livestock, Rural World, Territory and Population of the Government of La Rioja.
40. Antonio Luengo Zapata, regional minister of Water, Agriculture, Livestock and Fisheries of the Region of Murcia.

41. Joaquín Olona Blasco, regional minister of Agriculture, Livestock and the Environment of the Government of Aragón.
42. Itziar Gómez López, regional minister of Rural Development and the Environment of the Government of Navarra.
43. Gerardo Dueñas Merino, regional minister of Agriculture, Livestock and Rural Development of the Government of Castilla y León and Begoña García Bernal, regional minister of Agriculture, Rural Development, Population and Territory of the Government of Extremadura.
44. Rafael Sáez González, general director of the Agricultural Technological Institute (ITACyL) of Castilla y León.
45. The Mayor of Madrid and Almudena Maíllo del Valle, councilor delegate for Tourism of the Madrid City Council at the Mercamadrid stand, where they visited the bread company OKIN, and were received by Javier Fernández, commercial manager of the Central Zone and Natalia Urdampilleta, communication and marketing manager.
46. The mayor and the councilor delegate talk with Julia Gonzalo, owner director of Congelados Cientocinco together with David Chica Marcos, general manager of Mercamadrid.
47. José Luis Gancedo, from the company of the same name, dedicated to beef, sheep and pork offal products at the Mercamadrid stand.
48. The mayor wanted to show his mastery as a beer puller at the stand of the Mahou-San Miguel Group.
49. Javier Ollero Colomo, president of the Federation of Markets of Madrid (COCAM) showed him several products from Madrid.
50. Juan Arrizabalaga Azurmendi, general director of Ifema Madrid accompanied the mayor on his tour of the Gourmets Fair.
51. The Federation of Markets of Madrid was the mayor's press point.
52. The mayor inaugurated the 36th Salon Gourmets on his birthday and Francisco López Canís, honorary president of the Gourmets Group, presented him with a cake.
53. Begoña Villacís greeted the authorities at her arrival, here with Eva Hita Lorite from La Rioja.
54. Antonio Luengo Zapata of the Region of Murcia.
55. Joaquín Olano of the Government of Aragón.
56. Teresa Pérez, actor Nicolás Coronado, Begoña Villacís, Pedro Barato, chef Julius Bienert, Juan Manuel Hidalgo and Reyes López, deputy director of Grupo Gourmets.
57. Enrique Valle, manager of Conservas Arlequín de Santoña.
58. Together with José Portas and Carlos Ronda of Discarlux accompanied by Beatriz Pino, head of communications for the deputy mayor.
59. Susana Vargas Fernández, head of Public Affairs and Regulation, Reyes López, Begoña Villacís and Juanjo Madariaga, sales executive manager of Mahou-San Miguel.
60. Actor and presenter Sergio Pazos interviewed the Vice Mayoress.
61. On Wednesday, April 19, Alberto Núñez Feijóo, president of the Partido Popular, attended the event, accompanied by Francisco López-Bago. Here with Rocío Hervella, CEO of Prosol and Ricardo Oteros CEO of Supracafé.
62. With Diego Armando García, sales and marketing of the Galician potato chip company Bonilla a la Vista.
63. Feijóo with Silvia Lorades of The Cook catering company.
64. Milagros Marcos Ortega, deputy of the Partido Popular, accompanied Núñez Feijóo in the visit to the Salón Gourmets where they toasted with an Estrella Galicia beer with Pedro Pastur, Trade Marketing Manager Canal Horeca in Hijos de Rivera.
65. They also toasted at the Sorlut stand with its director, Laure Sorlut.
66. With José Ángel Mozos, general manager of Serpeska.
67. With Pablo Barros Cordero, CEO of Cecinas Pablo.
68. Meeting with Galician businessmen of the two Ministries of the Sea and the Rural Environment of the Xunta de Galicia.
69. Francisco López-Bago, Alberto Leonardo owner of Conservas Leonardo and Alberto Núñez Feijóo.
70. At the stand of the Community of Madrid with the Madrid businessmen together with Nicolás Benito, president of ASEACAM (to the right of Feijóo) and Ángel de Oteo, General Director of Agriculture of the Community of Madrid (right).
71. Vicente Azpitarte Perez (left) delegate of the Meeting of Andalusia in Madrid wanted to show him the products of his community.
72. Francisco López-Bago, Reyes López, Beatriz Brunet Morales-Arce, CEO of from:BEA, a table arts haute couture studio, and Alberto Nuñez Feijóo.
73. At the stand of the Region of Murcia, he was entertained with local products.
74. Together with Bernardo Hernández Tinoco, owner of BEHER.
75. Pedro Barato received them at the stand of Aceites de Oliva de España.

76. At the stand of the Community of Madrid, the guest region. Angel de Oteo, director general of Agriculture, Livestock and Food of the CAM, chef Juan Pozuelo, Paloma Martín Martín, Fernando Balmaseda, director of the Salón Gourmets, Marta Rivera de la Cruz, regional minister of Tourism and Sports, and Daniel Martínez Rodríguez, Deputy regional regional minister of Tourism.
77. At the Castilla-La Mancha stand, María Elena Escobar Sánchez, director general of Food, Francisco López-Bago and Francisco Martínez Arroyo, regional minister of Agriculture, Water and Rural Development, who attended on Wednesday 19.
78. Juan García-Gallardo Frings, vice-president of the Junta de Castilla y León attended the awards ceremony of the 28th Tierra de Sabor Sommelier Championship of Spain on Thursday, April 20.
79. José Antonio Aparicio Gregorio, president of Hostelería de Madrid, Josep Sánchez-Llibre, president of Foment del Treball and Miguel Garrido de la Cierva, president of CEIM (business association of Madrid-CEOE) at one of the activities of the Community of Madrid.
80. Francisco López-Bago, Luis Planas Puchades, José Luis Martínez-Almeida Navasqués and Begoña Villacís Sánchez at the stand of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, The Tastiest Country of The World.

ESTE SALÓN ES UNA REFERENCIA A NIVEL GASTRONÓMICO, CADA AÑO CRECE E INNOVA, Y EN ESTE CONCURSO EN CONCRETO (GOURMETAPA BY FUENTES) LOS 12 FINALISTAS HAN PRESENTADO UNAS TAPAS MUY, MUY TRABAJADAS.

-ISAAC HERMO / RESPONSABLE DEL GRUPO FUENTES

THIS SALON IS A GASTRONOMIC REFERENCE, EVERY YEAR IT GROWS AND INNOVATES, AND IN THIS SPECIFIC CONTEST (GOURMETAPA BY FUENTES) THE 12 FINALISTS HAVE PRESENTED VERY, VERY ELABORATED TAPAS.

-ISAAC HERMO / RESPONSIBLE OF GRUPO FUENTES

ESTAMOS VIENDO MUCHA GENTE, HEMOS COGIDO ESTE SALÓN CON MUCHAS GANAS, ADEMÁS HACEMOS POR PRIMERA VEZ EL CONCURSO DEL MEJOR BOCADILLO DE JAMÓN DEL MUNDO.

-JOSÉ GÓMEZ / DIRECTOR GENERAL JAMÓN IBÉRICO JOSELITO

WE ARE SEEING LOTS OF PEOPLE, WE WERE REALLY LOOKING FORWARD TO THIS SALON, BESIDES WE ARE QUITE EXCITED FOR HOLDING THE WORLD'S BEST HAM SANDWICH CONTEST FOR THE FIRST TIME.

-JOSÉ GÓMEZ / GENERAL MANAGER JAMÓN IBÉRICO JOSELITO

OLIMPIADAS GASTRO

-GASTRO
OLYMPICS



EL SALÓN LLEVA 36 AÑOS, YO LLEVO 35 DE CARRERA Y DESDE LA 3ª EDICIÓN ESTOY VINIENDO PORQUE EN CADA STAND HAY EXPERIENCIAS, PRODUCTOS, PERSONAS Y POR TANTO, SAPIENCIA Y CONOCIMIENTO.
 -QUIQUE DACOSTA / 7 *MICHELIN

SALON GOURMETS HAS BEEN GOING ON FOR 36 YEARS, MY PROFESSIONAL CAREER FOR 35, THUS I HAVE BEEN COMING HERE SINCE THE 3RD EDITION BECAUSE IN EACH STAND THERE ARE EXPERIENCES, PRODUCTS, PEOPLE AND THEREFORE, WISDOM AND KNOWLEDGE.
 -QUIQUE DACOSTA / 7 *MICHELIN



LA CLAVE PARA ABRIR BIEN UNA OSTRAS ES EL DÍA A DÍA, ABRIR CUANTAS MÁS MEJOR, ESTE PREMIO ES EL RECONOCIMIENTO A MUCHOS AÑOS DE TRABAJO.
 -DAMIÁN MARGARIT / MEJOR ABRIDOR DE OSTRAS 2023

THE KEY TO OPEN AN OYSTER PROPERLY IS THE DAY TO DAY, OPEN THE MORE THE BETTER, THIS AWARD IS THE RECOGNITION OF MANY YEARS OF WORK.
 -DAMIÁN MARGARIT / BEST OYSTER OPENER 2023

La excelencia profesional se dio cita en decenas de concursos, presentaciones y catas que enriquecieron la experiencia de los visitantes.

Professional excellence came together in dozens of competitions, presentations and tastings that enriched the visitors' experience.

1. Uno de los 12 concursantes de Master Pinchos Gourmets #productoriojano durante el certamen.
2. La postura fue uno de los aspectos que el jurado tuvo en cuenta en el campeonato de escanciado de sidra.
3. Los cocineros más creativos reinventaron el bocadillo de jamón ibérico.
4. El atún rojo fue el ingrediente principal en el concurso GourmeTapa by Fuentes.
5. Los participantes volvieron a sorprender con sus propuestas en el Burger Combat.
6. Estrella Galicia reunió a los mejores tiradores de cerveza.
7. Desafío XChef premia las buenas prácticas además de la destreza en los fogones.

Ensalzar el producto y poner en valor la labor de los profesionales que lo trabajan es la razón de ser de las actividades que año tras año se llevan a cabo en el Salón Gourmets. La cantidad de actividades creció en paralelo al número de pabellones que albergaron nuevos y sorprendentes concursos en convivencia con los clásicos que ya nadie se quiere perder. Cuatro fueron las grandes novedades de esta edición: pinchos, tapas, bocatas y sidra.

Los nuevos

José Antonio Guerrero, chef ejecutivo del Grupo Moga con restaurantes en varias ciudades, fue la estrella de los nuevos concursos, pues consiguió el primer premio tanto en **Master Pinchos Gourmets #productoriojano** con una elaboración que contenía DOP alubia de Anguiano y pera de Rincón de Soto e IGP chorizo y pimiento riojanos entre otros ingredientes, como en **GourmeTapa by Fuentes** con su Japotaco de Atún. Y, a partir de ahora, para comer el **Mejor Bocadillo de Jamón Joselito 2023**

—
 COMPLETAMENTE SORPRENDIDO Y MUY CONTENTO PORQUE ESTE PRODUCTO PUEDA SALIR DE LAS FRONTERAS DE EXTREMADURA Y SEA CADA VEZ MÁS VALORADO Y MÁS CONOCIDO.
 —ANTONIO GONZÁLEZ / PRODUCTOR DEL MEJOR QUESO DE ESPAÑA 2023

The raison d'être of the activities carried out year after year at Salon Gourmets is to praise the product and highlight the work of those professionals who know it better. Activities grew in parallel to the number of halls that hosted new and surprising competitions in coexistence with the classics that nobody wants to miss. Four were the great novelties of this edition: pinchos, tapas, sandwiches and cider.

The new

José Antonio Guerrero, executive chef of Moga Group with restaurants in several cities, was the star of the new competitions, winning first prize in both **Master Pinchos Gourmets #productoriojano** with a dish containing PDO Anguiano beans and Rincón de Soto pears and PGI Rioja chorizo and peppers among other ingredients, and in **GourmeTapa by Fuentes** with his Tuna Japotaco. And, from now on, to eat the **Best Ham Sandwich**

—
 COMPLETELY SURPRISED AND VERY HAPPY THAT THIS PRODUCT CAN SURPASS THE BORDERS OF EXTREMADURA AND BECOME MORE AND MORE VALUED AND BETTER KNOWN.
 —ANTONIO GONZÁLEZ / BEST CHEESE OF SPAIN 2023 PRODUCER

1



2



3



1. One of the 12 contestants of Master Pinchos Gourmets #productoriojano during the contest.
2. Posture was one of the aspects that the jury took into account in the cider pouring championship.
3. The most creative chefs reinvented the Iberian ham sandwich.
4. Red tuna was the main ingredient in the GourmeTapa by Fuentes contest.

5. Participants surprised again with their proposals in the Burger Combat.
6. Estrella Galicia brought together the best beer pourers.
7. Desafío XChef rewards good practices as well as skill in the kitchen.

4



5



6



7





8. Los jamones DO Dehesa de Extremadura volvieron a demostrar su calidad en el concurso de cortadores.
9. Pablo Martín, presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres, sostiene el cartel de Tierra de Sabor en la entrega de diplomas a los semifinalistas.
10. Radu Christian Gerhes fue el ganador del Campeonato Arte de Cistoria, El Encinar de Humienta.

11. Dos de los participantes del concurso de cachopo, Ternera Asturiana.
12. Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB, durante la inauguración de la Jornada Innovagourmets.
13. Francisco López Bago, presidente del Grupo Gourmets, en la presentación de la mencionada Jornada Innovagourmets.



10

11



12



13



8. The DO Dehesa de Extremadura hams once again demonstrated their quality in the cutting contest.
9. Pablo Martín, president of the Spanish Someliers Association, holds the Tierra de Sabor sign at the presentation of diplomas to the semifinalist.
10. Radu Christian Gerhes was the winner of the Art of Meat Cutting Championship, El Encinar de Humienta.
11. Two of the participants in the cachopo contest, Ternera Asturiana.
12. Mauricio García de Quevedo, general manager of FIAB, during the Innovagourmets inauguration.
13. Francisco López Bago, president of Grupo Gourmets, at the presentation of the mentioned Innovagourmets event.

hay que ir al restaurante Raíz de Vitoria (Álava) y pedir que, por favor, lo prepare Juan Antonio Villamor. Todo acompañado por la sidra mejor servida del mundo, pues 24 profesionales se dieron cita en el **Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias** pero sólo uno consiguió la postura, machaque y entrega perfectas, Wilkin Aquiles Bautista Mendosa de la Sidrería Avenida en Gijón.

Los jóvenes

En cada edición se van sumando nuevos concursos que se abren paso entre la amplia oferta y se van afianzando como referentes en el sector. Este es el caso del **Desafío XChef by Cervezas 1906**, que premia, además de la destreza en cocina, el impacto social positivo, y se llevó a cabo en varias regiones de España, cuyos ganadores acudieron a la final en el Salón Gourmets, donde también se celebró el certamen de la Zona Centro. El ganador fue Julen Bergantiños Santos de Islares

—
 HA SIDO UN EXAMEN COMPLICADO, ORGULLOSÍSIMO DE HABERLO CONSEGUIDO, ESTO ES UNA CURA DE HUMILIDAD PERO AHORA TOCA CELEBRARLO CON LOS COMPAÑEROS DEL RESTAURANTE COQUE.
 —ALEJANDRO SÁNCHEZ PARDO / MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2023

Joselito 2023 you have to go to the Raíz restaurant in Vitoria (Álava) and ask Juan Antonio Villamor to please prepare it for you. All accompanied by the best served cider in the world, as 24 professionals gathered at the **Cider Pouring World Championship / Cider of Asturias** but only one got the perfect posture, mash and delivery, Wilkin Aquiles Bautista Mendosa from the Avenida Cider House in Gijón.

The young

In each edition new competitions are added to the wide offer quickly becoming benchmarks in the sector. This is the case of the **XChef Challenge by 1906 Beers**, which rewards, in addition to cooking skills, positive social impact, and was held in several regions of Spain, whose winners attended the final at Salon Gourmets, where the Zona Centro contest was also held. The winner was Julen Bergantiños Santos from Islares (Bilbao) with his Celtic pork trotters in green sauce with Cantabrian hake kokotxa and arbeyos. Another cook to follow closely is Mariana Hernández

—
 IT HAS BEEN A COMPLICATED TEST, VERY PROUD TO HAVE ACHIEVED IT, THIS IS A HUMILITY CURE BUT NOW IT IS TIME TO CELEBRATE IT WITH THE COLLEAGUES OF COQUE RESTAURANT.
 —ALEJANDRO SÁNCHEZ PARDO / BEST SPANISH SOMMELIER 2023

- 14. El Día de Canarias se tituló La riqueza de nuestro mar Atlántico.
- 15. Periko Ortega del restaurante ReComiendo ofreció un show cooking en el Día de Córdoba.
- 16. Los mejores abridores de ostras se dieron cita en este legendario concurso.
- 17. Francisco López Bago (izq.) entregó el premio a Oro Bailén en el concurso de AOVE.
- 18. El premio al Frutado Verde Medio fue para Finca Badenes Picual.
- 19. En el mismo concurso Ágatha Ruíz de la Prada y Jacobo Gavira fueron jurado en el premio al packaging del AOVE.
- 20. El campeonato GourmetQuesos reunió 100 semifinalistas.
- 21. La final del campeonato GourmetQuesos premió 20 categorías y ganador absoluto.
- 22. Quique Dacosta (7* Michelin) ofreció un show cooking con el café como hilo conductor.

14



15



16



17



18



19



22



20



21



14. The Day of the Canary Islands was entitled The richness of our Atlantic Sea.
15. Periko Ortega of ReComiendo restaurant offered a show cooking on the Day of Córdoba.
16. The best oyster openers came together in this legendary contest.
17. Francisco López Bago (left) delivered the prize to Oro Bailén in the EVOO contest.
18. The prize in the Green Medium Fruity category went to Finca Badenes Picual.
19. In the same contest Ágatha Ruíz de la Prada and graphic designer Jacobo Gavira were part of the jury in the packaging prize.
20. The GourmetQuesos championship brought together 100 semi-finalists.
21. GourmetQuesos championship awarded 20 categories and one absolut winner.
22. Quique Dacosta (7* Michelin) offered a show cooking with coffee as the main theme.



- 23. El campeonato de pizzas amplió sus categorías de 5 a 8.
- 24. Pizzeros de toda España presentaron sus elaboraciones a lo largo de los cuatro días ininterrumpidamente.
- 25. Miembros del jurado miden la longitud de la pizza en la categoría Più Larga.
- 26. Un presentador amenizó la competición.

- 27. Uno de los competidores en la categoría Pala finaliza su elaboración.
- 28. La prueba de Acrobacia fue una de las más concurridas.
- 29. Conocidas marcas de calidad patrocinaron el evento.

26



28

27



29



23. The pizza championship expanded its categories from 5 to 8.
24. Pizzeros from all over Spain presented their creations the four days long.
25. Members of the jury measure the length of the pizza in the Più Larga category.
26. A host entertained the competition.
27. One of the competitors in the Pala category finishes his elaboration.
28. The Acrobatics category was one of the most awaited.
29. Well-known quality brands sponsored the event.
- (Bilbao) con sus Manitas de porco celta en salsa verde con kokotxa de merluza cántabra y arbeyos. Otra a la que hay que seguir muy de cerca es a Mariana Hernández Medina del restaurante El Baifo Street Food en Santa Cruz de La Palma (Tenerife), ganadora del **3º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2023** mientras que los amantes de la carne bien cortada deberán acercarse al restaurante Big Cow en Madrid para probar el steak tartar con el que Radu Christian Gerhes ganó el **4º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**. La Puerta de Cimadevilla en Oviedo rindió tributo a su tierra alzándose con el primer premio del **6º Concurso Nacional “En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P”** y mientras tanto, aquellos deseosos de refrescarse, se acercaron al **VIII Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia** y le pidieron al ganador, David Quirós García, del Espacio Quirós en Torrejón de Ardoz (Madrid) que tirara una con la maestría precisa.
- Medina from El Baifo Street Food restaurant in Santa Cruz de La Palma (Tenerife), winner of the **3rd Burger Combat, Hamburger Spanish Championship Gourmets / Lantmännen 2023** while lovers of well-cut meat should go to Big Cow restaurant in Madrid to try the steak tartar with which Radu Christian Gerhes won the **4th Art of Knife Meat Cutting National Competition El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**. La Puerta de Cimadevilla in Oviedo paid tribute to its land by winning the first prize in the **6th Best Asturian-Style Veal Cutlet, Cachopo Contest** and meanwhile, those eager to refresh themselves, approached the **VIII Beer Pouring Championship Estrella Galicia** and asked the winner, David Quirós García, from Espacio Quirós in Torrejón de Ardoz (Madrid) to pull the perfect beer.

30. Andrés Bacsó condujo la cata del 30 aniversario de Oremus.
31. Cata Spanish Wine Academy: Homenaje a nuestros ríos, presentada por Zamora Company.
32. La misma compañía ofreció una cata de la ginebra Martin Miller's.
33. Bodegas Protos condujo una masterclass durante el concurso de sumilleres del que es copatrocinador.

34. Bodegas Numantia celebró su 25 aniversario con una cata.

Mención aparte

...merecen otros dos certámenes jóvenes pero que cada vez pisan más fuerte, relacionados con el AOVE y las pizzas. El **2º Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets**, repartió los primeros premios así: Frutado verde intenso, Oro Bailén Hojiblanca; Frutado verde medio, Finca Badenes Picual; Frutado maduro, Palacio de los Olivos Arbequina; Ecológico Salón Gourmets, Makro Premium Picual Bio; AOVE DOP e IGP, Palacio de los Olivos Picual; Alto contenido en polifenoles, Pago Francisco Gómez Grosal y Packaging e Innovación, Verde Divino Ecológico Picual. Mientras que el **2º Campeonato de España de Pizzas Gourmet Cerveza 1906 Red Vintage** amplió sus categorías de cinco a ocho, y brindó un espectáculo constante durante los cuatro días que duró el evento con numerosas exhibiciones y master class.

—

PARA NOSOTROS ES UN HONOR PODER HACER AQUÍ ESTA CATA VERTICAL PARA CELEBRAR EL 25 ANIVERSARIO DE BODEGAS NUMANTIA.
 —LUCAS LÖWI / DIRECTOR GENERAL DE NUMANTIA

Special mention

...deserve two other young but increasingly strong competitions related to EVOO and pizzas. The **2nd World EVOO Competition Salon Gourmets**, distributed the first prizes as follows: Intense green fruity, Oro Bailén Hojiblanca; Medium green fruity, Finca Badenes Picual; Mature fruity, Palacio de los Olivos Arbequina; Ecological Salon Gourmets, Makro Premium Picual Bio; AOVE DOP and IGP, Palacio de los Olivos Picual; High polyphenol content, Pago Francisco Gómez Grosal and Packaging and Innovation, Verde Divino Ecológico Picual. The **2nd Gourmet Pizza Spanish Championship 1906 Red Vintage Beer** expanded its categories from five to eight and provided a constant spectacle during the four days of the event with numerous exhibi-

—

IT IS AN HONOR FOR US TO BE ABLE TO DO THIS VERTICAL TASTING HERE TO CELEBRATE THE 25TH ANNIVERSARY OF BODEGAS NUMANTIA.
 —LUCAS LÖWI / NUMANTIA GENERAL MANAGER

- 30. András Bacsó led the Oremus 30th anniversary tasting.
- 31. Spanish Wine Academy: Tribute to our Rivers, was the tasting presented by Zamora Company.
- 32. The same company offered a Martin Miller's gin tasting.
- 33. Bodegas Protos conducted a masterclass during the sommelier contest of which it is co-sponsor.
- 34. Bodegas Numanthia celebrated its 25th anniversary with a tasting.



31



33



32



33



34

35. Isaac Hermo, responsable del Grupo Fuentes, entregó el 1er premio de su concurso de tapas a José Antonio Guerrero, chef ejecutivo del Grupo Moga que, curiosamente, también ganó el certamen de pinchos.

Los premios se otorgaron a Marco Reato, de Margherito Pizza (Madrid) en Pizza Clásica, Alberto Bracone, de Dolce Vita (Santiago de Compostela) en Pizza Napolitana, Nicolás Rosenbaum en Pizza Taglio, Luca Tripoli, de Il Cortile (Valencia) en Pizza sin Gluten, Felipe Lobo Rodríguez, de Pizzería Venecia (Aranda del Duero) en Pizza Più Larga y Velocidad, Cristina Georgita, de 22.2 Gradi (Zaragoza) en Pizza Pala y Joelson Nascimento Gomes, de Grupo Con Fuego (Madrid y Murcia) en Acrobacia.

Los clásicos

Son los veteranos del Salón Gourmets, aquellos que todos esperan año tras año y cuyo crecimiento ha sido imparable desde la primera edición, hasta el punto de que el **13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España** amplió sus categorías de 15 a 20 y en esta ocasión, el ganador absoluto fue Cremositos del Zújar de la quesería Arteserena en Campanario (Badajoz). El espectáculo que brinda el **15º Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets** batió records en esta última edición pues el ganador, Damián Margarit Marián, de Ostras Daniel Sorlut en Madrid, abrió los 30 bivalvos en 2 minutos 50 segundos, mientras que el vencedor del **28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor**, que represen-

tions and master classes. Prizes were awarded to Marco Reato, of Margherito Pizza (Madrid) in Classic Pizza, Alberto Bracone, of Dolce Vita (Santiago de Compostela) in Neapolitan Pizza, Nicolás Rosenbaum in Pizza Taglio, Luca Tripoli, of Il Cortile (Valencia) in Gluten-free Pizza, Felipe Lobo Rodríguez, of Pizzería Venecia (Aranda del Duero) in Pizza Più Larga and Speed, Cristina Georgita, of 22.2 Gradi (Zaragoza) in Pizza Pala and Joelson Nascimento Gomes, from Grupo Con Fuego (Madrid and Murcia) in Acrobacia.

The classics

They are the veterans of Salon Gourmets, those that everyone looks forward to year after year and whose growth has been unstoppable since the first edition, to the point that the **13th GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship** expanded its categories from 15 to 20 and, on this occasion, the absolute winner was Cremositos del Zújar from the Arteserena cheese factory in Campanario (Badajoz). The spectacle offered by the **15th Oyster Opener-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets / Spanish Championship** broke records in this latest edition as the winner, Damián

35. Isaac Hermo, of Grupo Fuentes, delivered the 1st prize of its tapas contest to José Antonio Guerrero, executive chef of Grupo Moga, who, curiously, also won the pinchos contest.

tará al país en el certamen mundial es Alejandro Rodríguez del restaurante Coque en Madrid. Y por último, el más veterano, el **29º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura** cuyo primer premio fue para Agustín Borreguero Gorjón, de Paisajes Gourmet en Madrid.

El futuro

La Jornada **Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets** fue otra de las grandes novedades, un espacio donde las empresas más punteras en tecnología, investigación e innovación de la industria alimentaria se dieron cita para presentar las últimas tendencias en producción y sostenibilidad, mientras en el show cooking **Quique Dacosta & Nespresso Profesional: La experiencia del café en sala** el afamado chef

Margarit Marián, from Oysters Daniel Sorlut in Madrid, opened the 30 bivalves in 2 minutes 50 seconds, while the winner of the **28th Sommeliers Spanish Championship Tierra de Sabor**, who will represent the country in the world contest is Alejandro Rodríguez from the restaurant Coque in Madrid. And finally, the most veteran, the **29th Ham Cutting Contest / Dehesa de Extremadura**, whose first prize went to Agustín Borreguero Gorjón, from Paisajes Gourmet in Madrid.

El futuro

The Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets Conference was another of the great novelties, a space where the leading companies in technology, research and innovation in the food industry

35



36. Alejandro Rodríguez Sánchez Pardo, mejor sumiller de España 2023, con Patricia Mansilla, de Gran Cru Academy, centro de formación en sumillería.

presentó rompedoras elaboraciones con café. **Córdoba y Canarias** fueron protagonistas con sendas jornadas completas donde presentaron sus abundantes despensas y bodegas a través de charlas, degustaciones y show cookings.

Las catas

En esta edición el Salón Gourmets contó con una serie de catas excepcionales; en el **30° Aniversario de Oremus** el grupo Tempos Vega Sicilia realizó un recorrido por sus soberbios vinos húngaros, mientras que en la **Cata vertical celebración 25° Aniversario de Bodega Numanthia** (LVMH) recorrieron la historia de sus exclusivas etiquetas. Zamora Company organizó dos singulares catas; **Spanish Wine Academy: Homenaje a nuestros ríos y Sala de Personal: Bajando las escaleras de Ginbo Group by Martin Miller's Gin.**

met to present the latest trends in production and sustainability, while in the show cooking **Quique Dacosta & Nespresso Professional: Coffee experience in the hall** the famous chef presented groundbreaking preparations with coffee. **Cordoba and the Canary Islands** were protagonists during a whole day each where they presented their abundant pantries and wineries through talks, tastings and show cookings.

The tastings

In this edition, Salon Gourmets featured a series of exceptional tastings; in the **30th Anniversary of Oremus, Tempos Vega Sicilia** group made a tour of their superb Hungarian wines, while in the **Bodega Numanthia 25th Anniversary Vertical Tasting Celebration** (LVMH) they toured the history of their exclusive labels. Zamora Company organized two unique tastings; **Spanish Wine Academy: Tribute to our rivers and Staff Room: Downstairs Ginbo Group by Martin Miller's Gin.**

36. Alejandro Rodríguez Sánchez Pardo, best sommelier of Spain 2023, with Patricia Mansilla, from Gran Cru Academy, sommelier training center.



**Alrededor de
1.200 actividades
organizadas por
los expositores
convierten el
Salón Gourmets
en un verdadero
espectáculo.**

**Around 1,200
activities
organized by
exhibitors turn
Salon Gourmets
into a real
spectacle.**



TUDO HA CRECIDO EN ESTA EDICIÓN, INCLUIDAS LAS
ACTIVIDADES DE LOS EXPOSITORES QUE CALCULAMOS
EN UN 50% MÁS QUE EL AÑO PASADO.
-FERNANDO BALMASEDA / DIRECTOR DEL SALÓN
GOURMETS

EVERYTHING HAS GROWN IN THIS EDITION,
INCLUDING EXHIBITORS' ACTIVITIES, WHICH WE
ESTIMATE AT 50% MORE THAN LAST YEAR.
-FERNANDO BALMASEDA / SALON GOURMETS MANAGER



**Y
ADEMÁS...**

-AND
MUCH MORE...

1. En el escenario de la Comunidad de Madrid oficiaron varios cocineros durante los cuatro días.
1. In the Community of Madrid stage, several chefs cooked during the four days.



Los expositores que acuden al Salón Gourmets aprovechan distintos espacios que la organización pone a su disposición para realizar sus propias actividades donde potenciar su participación y la visibilidad de sus productos. Además, en sus propios stands, cientos de expositores desarrollan catas, presentaciones, show cookings y otras actividades para que los visitantes profesionales puedan conocer a fondo sus productos, por este motivo es imposible nombrarlos a todos. Incluimos aquí una selección de lo más destacado de la última edición.

Regionales

Madrid, Comunidad Invitada, desplegó lo mejor de su despensa, aquellos productos amparados por su sello de calidad M Producto Certificado fueron protagonistas durante los cuatro días que duró el evento en un escenario exclusivo donde tuvieron cabida un sinfín de animadas actividades conducidas por los mejores profesionales.

—
HE QUERIDO CONVERTIR EL CÓCTEL EN UN POSTRE Y ESTA COMPETICIÓN ES EL LUGAR PERFECTO PARA HACERLO PORQUE VALORAN EL TALENTO EN COCTELERÍA, ALGO QUE NO SIEMPRE PASA.

—MICHAEL CRESCENCIO MENDOZA / MEJOR CÓCTEL 2023

Exhibitors attending the Salón Gourmets take advantage of the different spaces provided by the organization to carry out their own activities to enhance their participation and the visibility of their products. In addition, in their own stands, hundreds of exhibitors carry out tastings, presentations, show cookings and other activities so that professional visitors can get to know their products in depth, for this reason it is impossible to name them all. We include here a selection of the highlights of the last edition.

Regional

Madrid, Invited Community, displayed the best of its pantry, those products covered by its quality seal M Producto Certificado were the protagonists during the four days of the event on an exclusive stage where there was room for countless products in lively activities led by top professionals.

—
I WANTED TO TURN THE COCKTAIL INTO A DESSERT AND THIS COMPETITION IS THE PERFECT PLACE TO DO SO BECAUSE THEY VALUE TALENT IN BARTENDING, SOMETHING THAT DOES NOT ALWAYS HAPPEN.
—MICHAEL CRESCENCIO MENDOZA / BEST COCKTAIL 2023

2. DO Vinos de Madrid estuvo presente en diversas actividades.
3. La comunidad mostró una amplia variedad procedente de sus cuatro subzonas vinícolas; Arganda, Navacarnero, San Martín y Villarejo.
4. Patricia, responsable de comunicación de Euroambrosias, presentó su show cooking.
5. Marta Alcalá, chef de Dehesa el Milagro, elaboró un menú con sus productos.
6. El chef Juan Pozuelo es el embajador 2023 de la marca de garantía de los alimentos de Madrid, M Producto Certificado.
7. También tuvo lugar el II Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la CAM organizado por Hostelería de Madrid.

Bajo el título **Ourense Enogastrómica y Sostenible**, la provincia gallega rindió tributo a sus pequeños productores mientras que **Campo y Alma, La marca de garantía de calidad de los alimentos de Castilla-La Mancha**, presentó varios productos y un show cooking de la mano de José Antonio Medina (1* Michelin) del restaurante Coto de Quevedo, en Torre de Juan Abad (Ciudad Real).

Para brindar

De la tradición a la modernidad en Familia Martínez Zabala fue el título elegido por el conocido grupo bodeguero para una cata de excepción que recorrió la andadura de cuatro generaciones. Y no se quedó atrás el **12º Concurso Nacional de Cócteles Panizo**, que volvió a sorprender con los nuevos sabores y texturas presentados por los 10 barman participantes, entre los que destacó, llevándose el primer premio, Michael Crescencio Mendoza de Barcelona, con su cóctel Arroz Colada.

Sabor social

El grito que una conocida cantante de salsa cubana profería en sus canciones ¡sabor! describe a la perfección lo que año tras año ocurre en el escenario de Gastronomía Solidaria. Pues los show cookings de grandes figuras de la cocina, ayudados por los chavales que se forman en esta ONG, es siempre uno de los lugares más animados y concurridos del Salón Gourmets.

Under the title **Ourense Enogastronomic and Sustainable**, the Galician province paid tribute to its small producers while **Campo y Alma, the Castilla-La Mancha food quality guarantee label**, presented several products and a show cooking by José Antonio Medina (1* Michelin of the Coto de Quevedo restaurant, in Torre de Juan Abad (Ciudad Real).

To toast

From tradition to modernity in Familia Martínez Zabala was the title chosen by the well-known winery group for an exceptional tasting that covered the journey of four generations. And the **12th Panizo National Cocktail Contest** was not far behind, which once again surprised with the new flavors and textures presented by the 10 participating bartenders, among which Michael Crescencio Mendoza from Barcelona, with his Arroz Colada cocktail, won the first prize.

Social flavor

The cry that a well known Cuban salsa singer uttered in her songs "flavor!" perfectly describes what happens year after year on the Gastronomía Solidaria stage. The show cookings of great figures of the kitchen, helped by the kids who are trained in this NGO, is always one of the liveliest and most crowded places of Salon Gourmets.

2. DO Vinos de Madrid was present in several activities.
3. The community showed a wide variety from its four wine sub-zones; Arganda, Navalcarnero, San Martín and Villarejo.
4. Patricia, head of communications at Euroambrosías, presented its show cooking.
5. Marta Alcalá, chef at Dehesa el Milagro, prepared a menu with its products.
6. Chef Juan Pozuelo is the 2023 ambassador of the Madrid food guarantee brand, M Producto Certificado.
7. The II Official CAM Tapas and Pinchos Championship organized by Hostelería de Madrid also took place at this stage.



8. El chef Gerson Iglesias durante la actividad de Orense.
9. Uno de los participantes en el concurso de cócteles Panizo.
10. José Antonio Medina (izq), del restaurante el Coto de Quevedo (Ciudad Real), realizó un show cooking dentro de las actividades de Campo y Alma.
11. Cata Familia Martínez Zabala: de la tradición a la modernidad.
12. Show cooking de Flavia Semenov en el stand de Brasil, País de Honor.
13. Chema de Isidro y Marisol Baixali, director y CEO tesorera de Gastronomía Solidaria respectivamente, junto a las cocineras María José San Román y María Jiménez de la asociación Mujeres en Gastronomía.
14. El chef Luis Barrutia es asiduo al escenario de la ONG.
15. Luis Barrutia con una de las colaboradoras de Gastronomía Solidaria.

8



9



10



11



12





8. Chef Gerson Iglesias during the Orense activity.
9. One of the participants in the Panizo cocktail contest.
10. José Antonio Medina (left), from the restaurant el Coto de Quevedo (Ciudad Real), performed a cooking show as part of the Campo y Alma activities.
11. Cata Martínez Zabala Family: from tradition to modernity.
12. Show cooking by Flavia Semenov at the stand of Brazil, Country of Honor.
13. Chema de Isidro and Marisol Baixali, director and CEO treasurer of Gastronomía Solidaria respectively, together with the cooks María José San Román and María Jiménez from the association Mujeres en Gastronomía.
14. Chef Luis Barrutia is a regular on the NGO stage.
15. Luis Barrutia with one of the girls from Gastronomía Solidaria.

**Conocer de
dónde vienen
los alimentos
y el trabajo
que hay detrás
es vital, pero
también
¡divertido!**

**Knowing where
food comes
from and the
work behind is
vital, but also
fun!**



LLEVAMOS MUCHOS AÑOS TRABAJANDO ESTRECHAMENTE
CON SALÓN GOURMETS PORQUE ES UN LUGAR PERFECTO
PARA HABLAR DE LO QUE HACEMOS EN UN AMBIENTE MÁS
DISTENDIDO, Y TAMBIÉN ENSEÑAR A LOS NIÑOS, CLARO.
-LAIA ORTIZ / RESPONSABLE DE MARKETING DE BALFEGÓ

WE HAVE BEEN WORKING CLOSELY WITH SALÓN GOURMETS
FOR MANY YEARS BECAUSE IT IS A PERFECT PLACE
TO TALK ABOUT WHAT WE DO IN A MORE RELAXED
ATMOSPHERE, AND ALSO TO TEACH CHILDREN, OF COURSE.
-LAIA ORTIZ / MARKETING MANAGER AT BALFEGÓ

1



¿QUÉ COMES?

-WHAT
DO YOU
EAT?

1. En el Taller del Atún explican el ciclo vital de los túnidos y las claves de una pesca sostenible.
1. The Tuna Workshop explains the life cycle of this fish and the keys to sustainable fishing.



“¡Qué guay!” Esta expresión resume la visita de los 1.000 niños que recorrieron los Talleres Infantiles. Un espacio que fomenta la creatividad y curiosidad de los más pequeños, donde pudieron experimentar con singulares ingredientes, elaborar sus propias recetas y probar nuevos alimentos.

En el **Taller del Pan**, patrocinado por Horneo Fresh, descubrieron diferentes harinas, panes y dulces. **Balfegó** les enseñó que el pescado puede ser delicioso y en la **IGP Ternera Gallega** aprendieron a valorar la jugosidad y sabor de sus carnes. En **Tierra de Sabor** encontraron frutas, verduras y legumbres típicas de Castilla y León, mientras que en **GourmetQuesos** probaron excelentes quesos y conocieron los diferentes métodos de elaboración.

Un peculiar periplo gastronómico en el que estuvieron acompañados de expertos que, de forma divertida y didáctica, fomentaron sus habilidades sociales y promovieron hábitos alimenticios saludables para toda la vida.

—

QUEREMOS QUE LOS NIÑOS CONOZCAN CÓMO NUESTRAS GANADERÍAS FAMILIARES PRODUCEN TERNERA GALLEGA Y QUE VEAN LA LABOR MEDIOAMBIENTAL Y DE SOSTENIBILIDAD QUE HACEN NUESTROS GANADEROS.

—LUIS VÁZQUEZ / DIRECTOR DE PROMOCIÓN DE LA IGP TERNERA GALLEGA

“How cool!” This expression sums up the visit of the 1,000 children who toured the Children’s Workshops. A space that fosters the creativity and curiosity of the little ones, where they were able to experiment with unique ingredients, make their own recipes and try new foods.

In the **Bread Workshop**, sponsored by Horneo Fresh, they discovered different flours, breads and sweets. **Balfegó** taught them that fish can be delicious and at the **IGP Ternera Gallega** they learned to appreciate the juiciness and flavor of Galician veal. In **Tierra de Sabor** they found fruits, vegetables and legumes typical of Castilla y León, while in **GourmetQuesos** they tasted excellent cheeses and learned about the different production methods.

A peculiar gastronomic journey in which they were accompanied by experts who, in a fun and didactic way, encouraged their social skills and promoted healthy eating habits for life.

—

WE WANT CHILDREN TO LEARN HOW OUR FAMILY FARMS PRODUCE GALICIAN VEAL AND TO SEE THE ENVIRONMENTAL AND SUSTAINABILITY WORK DONE BY OUR FARMERS.

—LUIS VÁZQUEZ / PROMOTING DIRECTOR OF PGI GALICIAN VEAL

2. El Taller de la Ternerera Gallega hace énfasis en la labor de los pequeños ganaderos y el cuidado de las distintas razas.
3. En el Taller del Queso aprenden sobre la inmensa variedad nacional de este producto.
4. La despensa de Castilla y León fue protagonista en el Taller de Tierra de Sabor.
5. Horneo Fresh enseña a los escolares cómo se hace un buen pan.
6. Dos de las participantes ataviadas con las gorras de la IGP Ternerera Gallega.
7. La mascota Thinnus es el hilo conductor del taller impartido por Balfegó.
8. Dos de los niños van de un taller a otro.
9. Delantales, gorros de chef y productos de Castilla y León remataron el Taller de Tierra de Sabor.

2



3



4



5



6



7



8



9



2. Galician Veal Workshop emphasizes the work of small farmers and the care of the different breeds.
3. In the Cheese Workshop they learn about the immense national variety of this product.
4. The pantry of Castilla y León was the protagonist in the Tierra de Sabor Workshop.
5. Horneo Fresh teaches school-children how to make good bread.
6. Two of the participants wearing IGP Ternera Gallega caps.
7. The mascot Thinnus is the star of the workshop conducted by Balfegó.
8. Two of the children go from one workshop to another.
9. Aprons, chef's hats and products of Castilla y León finished off the Tierra de Sabor Workshop.

**Los premios
del Grupo
Gourmets
reconocen la
excelencia de
un sector cada
vez más amplio
que se supera
año tras año.**

**Gourmets
Group awards
recognize the
excellence of
an ever-growing
sector that
outperforms
itself year after
year.**



TODO ESTO EMPEZÓ CON EL SALÓN GOURMETS HACE
36 AÑOS, NOS HICIERON SER COMPETITIVOS Y NOS
ENSAÑARON A CREER EN EL ÉXITO DEL TRABAJO EN
EQUIPO Y DE ESTA MANERA ES COMO HEMOS AVANZADOS A
PASOS AGIGANTADOS.

-MARTÍN BERASATEGUI / 12* MICHELIN

ALL THIS BEGAN WITH SALON GOURMETS 36 YEARS AGO,
THEY MADE US BE COMPETITIVE AND TAUGHT US TO
BELIEVE IN THE SUCCESS OF TEAMWORK AND THIS IS HOW
WE HAVE ADVANCED BY LEAPS AND BOUNDS.

-MARTÍN BERASATEGUI / 12* MICHELIN

¡EXCELENTES! -EXCELLENTS!

1



2



3



1. Pedro Subijana entregó el premio al Mejor Restaurante a Fernanda Trujillo, Kraken Art&Food.
2. Damián Seijas (dcha.) embajador de Nespresso, entregó el premio al Mejor Sumiller a Agustín Trapero, del hotel Four Seasons.
3. Reyes López, directora adjunta del Grupo Gourmets, entregó el premio al Mejor Hotel a Jordi Vicente, Mandarin Oriental Ritz.
4. Francisco López López-Bago, presidente del Grupo Gourmets (dcha.) entregó el premio a la Mejor Institución a Sabor a Málaga, recogieron Manuel Marmolejo, vicepresidente tercero de la Diputación y Ana Puga Rico, jefa del gabinete de presidencia.
5. Francisco López Canís (izq.) presidente de honor del Grupo Gourmets, entregó el Reconocimiento Extraordinario a Martín Berasategui.
6. Francisco López Canís (izq.) entregó el Reconocimiento a la Trayectoria Profesional a Hilario e Eusebio Arbelaitz de Zuberoa, en su ausencia recogió Pedro Subijana.
7. Francisco López López-Bago (dcha.), entregó el Reconocimiento In memoriam a Félix Paniego, recogieron sus hijos Francis y Marisa.

4



5



6



7



8. Mario Martín, Coordinador Guía Vinos Gourmets, entregó el premio a Bodega del Año a Bodegas José Pariente, recogió Victoria Pariente.
9. Reyes López entregó el premio a Mejor Blanco Joven, recogió Julio Prieto, director de Bodega Emina.
10. Martín Berasategui (izq.) entregó el premio a Mejor Blanco con Crianza, recogió Jorge Navascués, enólogo de Viñedos del Cotino.
11. El chef Andoni Luis Aduriz entregó el premio a Mejor Tinto con Crianza, recogió Lucía Fernández Rivera, CEO de Tinto Pesquera.
12. Franciso López Canís (izq.) entregó el premio Especial del Año a Pablo Ossorio, consejero delegado y enólogo de Bodegas Hispano-Suizas.
13. El chef Andoni Luis Aduriz entregó el premio Liga'99 a Ana Muga, propietaria de Bodegas Muga.
14. Laurence Guerrero, consejera del Grupo Gourmets, entregó el premio Liga'99 a Beatriz (dcha.) y María Rodero, de Bodegas Rodero.
15. Fernando Balmaseda, director del Salón Gourmets, entregó el premio Liga'99 a José María Vicente Sánchez-Cerezo, director técnico de Bodegas Casa Castillo.
16. Juan García, coordinador de la Guía Vinos Gourmets, entregó el premio Liga'99 a Manuel Raventós, presidente de Raventós i Blanc.

8



9



10



11



12



13



14



17

15



18

16



19



20



17. Borja Hernández, director de arte de la revista Club de Gourmets, entregó el premio Liga'99 a Leticia Sánchez responsable de comunicación de Bodega González Byass.
18. Laura Sánchez, coordinadora de publicidad de la revista Club de Gourmets, entregó el premio Liga '99 a Ignacio Arzuaga, CEO de Bodegas Arzuaga Navarro.
19. Francisco López López-Bago (izq.) entregó los premios Liga'99 a Marcos Eguren, propietario de Bodegas Sierra Cantabria.
20. Francisco López Canís, entregó el premio Liga'99 a Rosa Isabel Hernán-Pérez, jefa de ventas nacional de Bodegas Vega Sicilia.

–EXCELLENTS!

1. Pedro Subijana presented the award for Best Restaurant to Fernanda Trujillo, Kraken Art&Food.
2. Damián Seijas (right), Nespresso ambassador, presented the award for Best Sommelier to Agustín Trapero, Four Seasons Hotel.
3. Reyes López, deputy director of Gourmets Group, presented the award for Best Hotel to Jordi Vicente, Mandarin Oriental Ritz.
4. Francisco López López-Bago, president of Gourmets Group (right) presented the award for Best Institution to Sabor a Málaga, collected by Manuel Marmolejo, third vicepresident of the Provincial Council and Ana Puga Rico, head of the president's office.
5. Francisco López Canís (left), honorary president of Gourmets Group, presented the Extraordinary Recognition to Martín Berasategui.
6. Francisco López Canís (left) presented the Career Achievement Award to Hilario and Eusebio Arbelaitz of Zuberoa, in their absence collected by Pedro Subijana.
7. Francisco López-Bago (right), presented the In Memoriam Award to Félix Paniago, collected by his sons Francis and Marisa Paniago.
8. Mario Martín, Gourmets Wine Guide coordinator, presented the award for Winery of the Year to Bodegas José Pariente, collected by Victoria Pariente.
9. Reyes López presented the award for Best Young White, collected by Julio Prieto, director of Bodega Emina.
10. Martín Berasategui (left) presented the award for Best Aged White Wine, collected by Jorge Navascués, winemaker of Viñedos del Cotino.
11. Chef Andoni Luis Aduriz presented the award for Best Aged Red Wine, collected by Lucía Fernández Rivera, CEO of Tinto Pesquera.
12. Francisco López Canís (left) presented the Special of the Year to Pablo Ossorio, CEO of Bodegas Hispano-Suizas.
13. Chef Andoni Luis Aduriz presented the League'99 award to Ana Muga, owner of Bodegas Muga.
14. Laurence Guerrero, adviser of Grupo Gourmets, presented the League'99 award to Beatriz (right) and María Rodero, of Bodegas Rodero.
15. Fernando Balmaseda, director of Salon Gourmets, presented the League'99 award to José María Vicente Sánchez-Cerezo, technical director of Bodegas Casa Castillo.
16. Juan García, Gourmets Wine Guide coordinator, presented the League'99 award to Manuel Raventós Negra, president of Raventós i Blanc.
17. Borja Hernández, art director of Club de Gourmets magazine, presented the League'99 award to Leticia Sánchez, head of communications at Bodega González Byass.
18. Laura Sánchez, advertising coordinator of Club de Gourmets magazine, presented the League'99 award to Ignacio Arzuaga, CEO of Bodegas Arzuaga Navarro.
19. Francisco López López-Bago (left) presented the League'99 awards to Marcos Eguren, owner of Bodegas Sierra Cantabria.
20. Francisco López Canís, presented the League'99 award to Rosa Isabel Hernán-Pérez, national sales manager of Bodegas Vega Sicilia.

PREMIOS 38º GUÍA VINOS GOURMETS 2023 –38TH GOURMETS WINE GUIDE AWARDS 2023

Los premios más esperados del sector vitivinícola nacional, pues son los propios usuarios de la Guía Vinos Gourmets los que reconocen con sus votos aquellos vinos, bodegas, instituciones o profesionales que han destacado en el pasado año.

The most eagerly awaited awards in the national wine sector, as it is the users of the Gourmets Wine Guide themselves who recognize with their votes those wines, wineries, institutions or professionals that have stood out in the past year.

Bodega del Año
Winery of the Year
Bodegas José Pariente
DO Rueda

Mejor Blanco Joven /
Best Young White Wine
Emina Verdejo
Bodega Emina
DO Rueda

Mejor Blanco con Crianza /
Best Aged White Wine
Contino
Viñedos del Contino
DOCa Rioja

Mejor Rosado
Best Rosé
Viña Sastre Marcelina Gómez
Bodegas Hnos. Sastre
DO Ribera del Duero

Mejor Tinto Joven /
Best Young Red Wine
Artuke
Bodegas y Viñedos
Artuke
DOCa Rioja

Mejor Tinto con
Crianza /
Best Aged Red Wine
Tinto Pesquera
reserva
Tinto Pesquera
DO Ribera del Duero

Mejor Espumoso /
Best Sparkling Wine
Mestres Visol
Cavas Mestres
DO Cava

Mejor Generoso /
Best Fortified Wine
Palo Cortado Cayetano
del Pino y Cía.
DO Jerez-Xérès-Sherry

Mejor Tienda
especializada /
Best Speciality Shop
Tentación Gourmet
Quiroga Ballesteros,
Soportales Mercado
Municipal Lugo

Premio Especial del
Año / Special Prize
of the Year
Pablo Ossorio
Bodegas Hispano-
Suizas
El Pontón (Valencia)

PREMIOS 12º REVISTA CLUB DE GOURMETS 2023 -12TH CLUB DE GOURMETS MAGAZINE AWARDS

Los lectores de la revista Club de Gourmets han emitido sus votos para reconocer lo más destacado del panorama gastronómico de nuestro país en diferentes categorías, tanto por su desempeño profesional como por las aportaciones que han realizado al sector.

The readers of Club de Gourmets magazine have cast their votes to recognize the highlights of the gastronomic sector in our country in different categories, both for their professional performance and for their contributions to the sector.

Mejor Restaurante /
Best Restaurant
Kraken Art&food
Gijón (Asturias)

Mejor Chef /
Best Chef
Pablo Vega
Restaurante Ménade
Vélez (Málaga)

Mejor Maître
(ex aequo) /
Best Maître
Cristina Socorro
La Antxoeta Art
Restaurant
Málaga

Cristina Díaz
Restaurante Maralba
Almansa (Albacete)

Mejor Sumiller /
Best Sommelier
Agustín Trapero
Four Seasons Hotel
Madrid

Mejor Tienda /
Best shop
Quesería Cultivo
Madrid

Mejor Hotel /
Best Hotel
Mandarin Oriental
Ritz
Madrid

Mejor Producto /
Best Product
Ginebra Cannagin
Premium
Córdoba

Mejor Medio
de Comunicación /
Best Media Outlet
La Gaceta del Vino

Mejor Organismo
o Institución /
Best Agency or
Institution
Sabor a Málaga

Mejor Libro /
Best Book
El Arte del Maridaje
Javier Campo González
Círculo Rojo

Reconocimiento
extraordinario /
Special Acknowledgement
Martín Berasategui

Homenaje / Tribute
Félix Paniego
(In memoriam)
Hotel Echaurren
Relais & Châteaux
Ezcaray (La Rioja)

Eusebio e Hilario
Arbelaitz
Restaurante Zuberoa
Oyarzun (Guipúzcoa)

10º PREMIOS LIGA'99 GUÍA VINOS GOURMETS 2023 10TH LEAGUE'99 GOURMETS WINE GUIDE AWARDS 2023

La Liga'99 son aquellos vinos que han obtenido la máxima puntuación otorgada por el Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmets, 99 puntos sobre 100. En esta 38 edición, de los 4.160 vinos catados a ciegas, se calificaron 2.626, de los cuales únicamente 25 han transmitido ese algo especial que convierete a un vino bueno en uno superior.

League'99 is formed by those wines that have obtained the maximum score awarded by the Tasting Committee of the Gourmets Wine Guide, 99 points out of 100. In this 38th edition, of the 4,160 wines blind tasted, 2,626 were rated, of which only 25 have transmitted that special something that turns a good wine into a superior one.

1902 Centenary Carignan 2017
Mas Doix
DOCa Priorat

Aro Muga 2019
Bodegas Muga
DOCa Rioja

Artuke El Escolladero 2020
Bodegas y Viñedos Artuke
DOCa Rioja

Barón de Chirel 2017
Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal
DOCa Rioja

Carmelo Rodero TSM 2019
Bodegas Rodero
DO Ribera del Duero

Casa Castillo Pie Franco 2020
Bodegas Casa Castillo
DO Jumilla

Castillo Ygay 2011
Marqués de Murrieta
DOCa Rioja

Conde de Aldama Palo Cortado
Bodegas Yuste
DO Jerez-Xérès-Sherry

Contador 2020
Bodega Contador
DOCa Rioja

Contino Viña del Olivo 2019
Viñedos del Contino
DOCa Rioja

Dalmau 2019
Marqués de Murrieta
DOCa Rioja

Dominio de Es La Diva 2019
Bodegas Dominio de Es
DO Ribera del Duero

Don PX Vieja Cosecha 1974
Toro Albalá
DO Montilla-Moriles

Enoteca Manuel Raventós 2007
Raventós i Blanc
Método Tradicional

Gran Arzuaga 2018
Bodegas Arzuaga
Navarro
DO Ribera del Duero

González Byass Amontillado Añada 1975
Bodega González Byass
Jerez DO Jerez-Xérès-Sherry

L'Ermita 2019
Álvaro Palacios
DOCa Priorat

Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 2018

Pago de Carraovejas
DO Ribera del Duero

Pingus 2019
Dominio de Pingus
DO Ribera del Duero

Reserva Real 2018
Familia Torres
DO Penedès

Sierra Cantabria Mágico 2019
Viñedos Sierra
Cantabria
DOCa Rioja

Teso La Monja 2018
Teso La Monja
DO Toro

Tradición Palo Cortado
Bodegas Tradición
DO Jerez-Xérès-Sherry

Vega Sicilia Único
Reserva Especial
Bodegas Vega Sicilia
DO Ribera del Duero

Viña El Pisón 2020
Viña El Pisón
Otros vinos de la Comunidad Autónoma del País Vasco

11º PREMIOS SALÓN GOURMETS
11TH SALON GOURMETS AWARDS

Entre los más de 1.500 productos que se exhibieron en Innovation Area y Organic Exhibition Area, un jurado de profesionales del sector elige los más destacados en las siguientes categorías.

Among the more than 1,500 products exhibited in the Innovation Area and Organic Exhibition Area, a jury of professionals of the sector chose the most outstanding in the following categories.

INNOVACIÓN / Innovation

1^{ER} PREMIO / 1ST PRIZE
Wovo (postre lácteo) cremoso de maracuyá hecho de clara de huevo sin lactosa, sin gluten, sin grasa, sin azúcar añadido.
Wovo (dairy dessert) creamy passion fruit made from egg whites, lactose free, gluten free, fat free, no sugar added.
CAMPOMAYOR

2^{DO} PREMIO / 2ND PRIZE
Dippeo de aceitunas y aguacate.
Olive and avocado deep.
AGROSEVILLA

3^{ER} PREMIO / 3RD PRIZE
Salsa Garum elaborada con huevas de pescado ralladas y conservadas en AOVE ecológico.
Garum Sauce made with grated fish roe preserved in organic EVOO.
SALAZONES GARRE

PRESENTACIÓN /
Presentation

1^{ER} PREMIO / 1ST PRIZE

Pralinés de chocolate bio con miel y polen.
Bio chocolate praline with honey and pollen.

MIELES ANTA

2^{DO} PREMIO / 2ND PRIZE

Caja regalo sabor cítrico.
Present box citric flavour.

LA MONTAÑA ALIÑOS

3^{ER} PREMIO / 3RD PRIZE

Maridaje frío o caliente de la Trenza de Almudévar con los mejores té.
Hot or cold pairing of Almudévar Trenza with the best teas.

PASTELERIA TOLOSANA

VERSATILIDAD /
Versatility

1^{ER} PREMIO / 1ST PRIZE

3 Infusiones creadas por Diego Cabrera, bartender de Salmon Gurú.

3 herbal teas created by Diego Cabrera, Salón Gurú bartender.

TE TONIC INFUSIONES DEL MEDITERRANEO

2^{DO} PREMIO / 2ND PRIZE

Esferificación de morcilla.

Blood sausage spherification.

INDUSTRIAS CÁRNICAS
DIEGO MOLINA

3^{ER} PREMIO / 3RD PRIZE

Maletín con 9 molinillos de sales Toque.

Briefcase with 9 Toque salt grinders.

VERDÚ CANTÓ SAFFRON SPAIN

PRODUCTO ECOLÓGICO /

Organic Product

1^{ER} PREMIO / 1ST PRIZE

Sidra ecológica cántabra elaborada con manzanas de cosecha propia.

Organic cantabrian cider made from home-grown apples.

SIDRA SOMARROZA

2^{DO} PREMIO / 2ND PRIZE

Jamón de bellota 100% Ibérico pata negra ecológico.

Ecological 100% acorn fed black leg Iberian ham.

BEHER

3^{ER} PREMIO / 3RD PRIZE

Pimentón con pimientos cultivados de manera orgánica y secados al natural sin humo.

Paprika with peppers grown organically and dried naturally without smoke.

LA CHINATA

4^º PREMIOS REDES SOCIALES SALÓN GOURMETS

4TH SALON GOURMETS SOCIAL MEDIA AWARDS

Los usuarios de las distintas RRSS del Salón Gourmets pudieron seguir en tiempo real todo lo que ocurrió gracias al #SG23 y participaron como jurado y/o concursantes en los siguientes premios.

Users of the different Social Media of Salon Gourmets were able to follow in real time everything that happened thanks to #SG23 and participated in the following contests.

PRODUCTO FAVORITO /
Favourite Product

Los usuarios eligieron el producto que más les gustó del Salón.

Users chose the product they liked the most at Salon Gourmets.

ALCACHOFAS /
ARTICHOKE

STAND WARS

Concurso planteado como una competición eliminatoria donde distintos stands optan al premio a mejor diseño según los usuarios.

Contest conceived as an eliminatory competition where different stands fight for the prize of best design according to the users.

XUNTA DE GALICIA /
GALICIAN GOVERNMENT
PRODUCTO INCÓGNITO /
Incognito Product

La organización del SG plantea un producto incognito que se esconde en una vitrina tapada y, a lo largo de los cuatro días que dura el evento, se van dando pistas en las RRSS para que los usuarios lo adivinen.

The organization of the SG proposes an incognito product that is hidden in a covered display case and, throughout the four days of the event, clues are given in the Social Media for users to guess it.

GIN MACHINE
Lo adivinó / Gussed by @carolina_polisce-
ni_fotografia

Ucrania, a través de su embajada, protagonizó la cara solidaria del Salón Gourmets con un stand propio.

Ukraine, through its embassy, starred the solidary side of Salon Gourmets with a stand of its own.



SU DEDICACIÓN Y COMPROMISO CON LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS UCRANIANOS EN EL MERCADO ESPAÑOL HA SIDO INESTIMABLE, EL ACCESO A SU EXTENSA RED HA AYUDADO A LOS PRODUCTORES UCRANIANOS A LLEGAR A NUEVOS CLIENTES Y AMPLIAR SU CUOTA DE MERCADO.
-SERHII POHORELTSEV / EMBAJADOR DE UCRANIA EN ESPAÑA

YOUR DEDICATION AND COMMITMENT TO PROMOTING UKRAINIAN PRODUCTS ON THE SPANISH MARKET HAS BEEN INVALUABLE, ACCESS TO YOUR EXTENSIVE NETWORK HAS HELPED UKRAINIAN PRODUCERS REACH NEW CUSTOMERS AND EXPAND THEIR MARKET SHARE.
-SERHII POHORELTSEV / AMBASSADOR OF UKRAINE IN SPAIN

1



COMPROMISO REAL

-REAL
COMMITMENT

1. Carlos Maldonado del restaurante Raíces (Talavera de la Reina) fue uno de los chefs que realizó un show cooking.
1. Carlos Maldonado, from restaurant Raíces (Talavera de la Reina), was one of the chefs conducting a show cooking.

Salón Gourmets lleva años colaborando con distintas ONGs, pero en esta edición, además, cedió un lugar especial para un país entero, Ucrania. Como un expositor más contó con su propio stand -donado por la empresa de montaje Marva- donde, bajo el paraguas de su embajada, empresas de calidad pudieron exhibir sus productos.

Salon Gourmets has been collaborating with different NGOs for years, but in this edition it reserved a special place for an entire country, Ukraine. As any other exhibitor, it had its own stand -donated by the assembling company Marva- where quality companies were able to showcase their products.

Gastronomía Solidaria

Chef Chema de Isidro leads this exciting project which main objective is to facilitate labor access to youngs at risk of exclusion. In its stage, renowned chefs, along with the students, star show cookings, famous for their dynamism and know how.

Gastronomía Solidaria

El chef Chema de Isidro lidera este apasionante proyecto cuyo objetivo es facilitar el acceso al trabajo a jóvenes en riesgo de exclusión. En su escenario, reconocidos chefs ayudados por los estudiantes, realizan show cookings famosos por su dinamismo y buen hacer.

Food Bank of Madrid

Once again, the exhibitors were able to donate their products to the Food Bank of Madrid. On this occasion, 6,750 kg were collected.

Banco de Alimentos de Madrid

Una vez más, los expositores pudieron donar sus productos al Banco de Alimentos de Madrid. En esta ocasión se recogieron 6.750 Kg.

SOS Children's Villages

Volunteers of this NGO informed visitors about its work with vulnerable children and young people.

Aldeas Infantiles SOS

También repitió esta ONG presente a través de sus voluntarios, que informaron a los visitantes sobre su labor de atención a niños y jóvenes vulnerables.

—
*WE'VE BEEN COMING FOR SEVERAL YEARS, IT'S GETTING BIGGER AND BIGGER AND EACH TIME WE HAVE MORE FUN. WE ARE VERY GRATEFUL.
 -CHEMA DE ISIDRO / GASTRONOMÍA SOLIDARIA*

—
*LLEVAMOS VINIENDO VARIOS AÑOS, CADA VEZ ES MÁS GRANDE Y NOSOTROS, CADA VEZ NOS LO PASAMOS MEJOR. ESTAMOS MUY AGRADECIDOS.
 -CHEMA DE ISIDRO / GASTRONOMÍA SOLIDARIA*



- 2. En el stand de Ucrania varias empresas exhibieron sus productos.
- 3. Chema de Isidro, en el espacio de Gastronomía Solidaria durante el 36º Sal6n Gourmets.
- 4. Francisco Garc3a Gonz3lez, presidente del Banco de Alimentos de Madrid, entrega el diploma de participaci3n a Reyes L3pez, directora adjunta de Grupo Gourmets.

- 2. At the Ukrainian stand, several companies exhibited their products.
- 3. Chema de Isidro, in the Gastronom3a Solidaria space during the 36th Salon Gourmets.
- 4. Francisco Garc3a Gonz3lez, president of Madrid Food Bank, delivers the diploma of participation to Reyes L3pez, deputy director of Grupo Gourmets.

2



3



4





EVITAMOS EL USO INCORRECTO DE LOS PASES DE VISITANTE

A la salida retiramos los pases de los visitantes para que no sean reutilizados por personas ajenas al sector.

WE PREVENT THE INCORRECT USE OF VISITOR'S PASSES

At the exit we remove visitors' passes to avoid reutilisation by intruders.