



Durante el concurso se llevará a cabo una cata magistral impartida por Rosa García Valverde, veterinaria y especialista en jamón ibérico desde hace 25 años enfocada en el área de I+D+i.

Dinámica

Cada uno de los 6 concursantes dispondrá de un jamón de peso y características similares adjudicado por sorteo. Estos deberán cortar la pieza completa además de elaborar 3 raciones de: maza, babilla y punta. Adicionalmente tienen que presentar un plato creativo y responder a una pregunta sobre la cultura del jamón ibérico.



Puntuación

Estilo, grosor y tamaño de la loncha, presentación, rendimiento de la pieza, velocidad, limpieza del área de trabajo realizado, rectitud del corte en sus tres zonas principales, creatividad y conocimientos. El ganador recibirá un premio de 1.000 €, el segundo un soporte jamonero y el tercero una manta de cuchillos. El premio al mejor plato creativo Diploma consistirá en un Jamón Cebo Campo DO.

LUNES 7
11.30-14.00 H
PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura

—31th Ham Cutting Contest / Dehesa de Extremadura

Actividades destacadas

During the competition there will be a master tasting conducted by Rosa García Valverde, veterinarian and specialist in Iberian ham for 25 years, focused on the area of R+D+i.

Dynamics

A ham of similar weight and characteristics will be allotted by raffle to each of the 6 contestants. They must cut the whole piece as well as prepare 3 portions of: back, fore and top part. In addition, they must present a creative dish and answer a question about the culture of Iberian ham.

Score

Style, thickness and size of the slice, presentation, yield of the piece, speed, cleanliness of the work area, straightness of the cut in its three main areas, creativity and knowledge. The winner will receive a prize of 1,000 €, the second a ham stand and the third a knife set. The prize for the best creative dish will consist of a Cebo Campo DO ham.



Major activities

Jurado
Jury

Alejandro Hernández Talaván
Chef Restaurante Versátil
Versátil Restaurant Chef

Francisco Espárrago Carande
Presidente del Consejo Regulador de la DO Dehesa de Extremadura
President of the Regulating Council of DO Dehesa de Extremadura

Pedro Larumbe
Chef y responsable del Grupo Larumbe
Chef and responsible of Grupo Larumbe

Vicente Méndez Clavel
Cortador profesional de jamón
Professional ham cutter

Begoña Tormo
Periodista Telemadrid Canal Cocina, Presentadora Gastronómica

Juan Hernández
Cortador Urrechú, Madrid

MONDAY 7
11.30 AM-2.00 PM
HALL 6
6A26
GOURMETS STAGE

Concursantes
Contestants

Antonio Ortuño Gómez
Restaurante Ibéricos Ortuño
Almería

Manuel Gallardo
Los Santos Esencia Ibérica
Igualada, Barcelona

Javier Campos Grande
Jamón a lo grande
Belmonte, Cuenca

Alejandro Sánchez Guissasola
Tienda abacería Guissasola
Alcalá de Guadaira
Sevilla

Pedro Picornell Nicolás
Lázaro Fernández
Alcalá de Guadaira, Sevilla

Josué Falcón Morales
Frimancha Canarias
Aruca, Gran Canaria



CASTILLA Y LEÓN



Tarsus

30° Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor

—30th Sommeliers
Spanish
Championship
Tierra de Sabor

Actividades destacadas

Dinámica

Sumilleres pertenecientes a las asociaciones regionales de todo el país se inscriben en este veterano concurso que busca poner en valor la complejidad de su profesión.

Aproximadamente 50 concursantes participan en la Semifinal donde deben enfrentarse a un cuestionario escrito, con preguntas de desarrollo y tipo test, y una cata escrita de vinos. Los tres mejores pasan a la Final que se celebra al día siguiente donde se deben superar un test rápido, una cata oral de vinos, una carta errónea, la identificación de destilados, licores y bebidas, y la decantación y servicio de una botella de vino. Durante el concurso tendrán lugar tres masterclass a cargo de Tierra de Sabor, patrocinador principal y Bodegas Cuatro Rayas y Tarsus, co-patrocinadores.



JURADO EN:
GOURMETS.NET/
SALON

Premio

El ganador recibe el título de Mejor Sumiller de España y será el representante nacional en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI.



SEMIFINAL
MIÉRCOLES 7
14.00–19.00 H

FINAL
JUEVES 10
10.00–15.00 H

PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS



Major activities

Dynamics

Sommeliers belonging to the regional associations from all over the country are enrolled in this veteran competition that seeks to highlight the complexity of their profession.

Approximately 50 contestants take part in the Semi-Final where they have to face a written questionnaire, with essay and multiple-choice questions, and a written wine tasting.

The best three go on to the Final, which is held the following day, where they must pass a quick test, an oral wine tasting, a wrong menu, the identification of distillates, spirits and beverages, and the decanting and serving of a bottle of wine.

Three masterclasses will be held during the competition by Tierra de Sabor, main sponsor, and Cuatro Rayas and Tarsus Wineries, co-sponsors.

Prize

The winner receives the title of Best Sommelier in Spain and will be the national representative at the ASI World Sommelier Championship.

SEMIFINAL
WEDNESDAY 9
2.00–7.00 PM

FINAL
THURSDAY 10
10.00 AM–3.00 PM

HALL 6
6A26
GOURMETS STAGE



JURY AT:
GOURMETS.NET/
SALON

Major activities

MASTERCLASS

TIERRA DE SABOR

Zarcillo y territorio: la exaltación de la diversidad
Tendril and terroir: exaltation of diversity

A cargo de

Led by
Laura Rodríguez
sumiller / *sommelier*

Monteabellón Finca La Blanquera 2019

Bodegas Monteabellón
DO Ribera del Duero

De Alberto Dorado

Bodegas de Alberto
DO Rueda

San Salvador 2021

Bodega del Abad
DO Bierzo

Pardevalles Rosado

Prieto Picudo 2024
Bodegas y Viñedos Pardevalles
DO León

Gran Colegiata Original 2019

Bodegas Fariña
DO Toro

Buezo Varietales 2005

Bodegas Buezo
DO Arlanza

Siete Peldaños Garnacha 2020

Bodegas Pascual Fernández
DO Arribes

V dulce de invierno 2022

Bodega Javier Sanz Viticultor
IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León

BODEGAS TARSUS

Los Terroirs de Bodegas Tarsus
The terroris of Tarsus Winery

A cargo de

Led by
Carmen Aragón
Enóloga Bodegas Tarsus
Oenologist Bodegas Tarsus

Tarsus La Despistada 2023

Tarsus Selección de Viñedos 2019

Tarsus Terno 2020

Tarsus Finca El Canto 2020
DO Ribera del Duero



BODEGA CUATRO RAYAS

Microvinificaciones que reinventan y empoderan la versátil uva verdejo
Microvinifications that reinvent and empower the versatile Verdejo grape

A cargo de

Led by
Roberto L. Tello
Enólogo y brand ambassador de Bodega Cuatro Rayas
Oenologist y brand ambassador

Cuatro Rayas

Longverdejo 2022
Gran Vino de Rueda

Cuarenta Vendimias Cuvée 2023

Gran Vino de Rueda

Pisuerga Verdejo 2021

Amador Diez Verdejo

Cuvée 2020
Gran Vino de Rueda

Pisuerga Tinto 2023

'61' Dorado en Rama NV



Concursantes Contestants					
Julio Torres	Cristina Reina	Daniel Arias Perez	Manuela Mariscal	Raul Valencia Mascuñano	Juan Enrique Gil Garcia
Carles Aymerich	Fernando Huidobro	Juan Jose Figueroa	Mario Rentero	Marius Constantin Mihai	Diego Oetega Guijarro
David Noel Ghosn Santana	Marcos Reguera	Francisco Javier Saura Ruiz	Aurora Gonzalez	Justo Pablo Barbero	Chus Brion Romero
Rafael Bellido	Francisca Martinez Toro	Susana Molas Crespo	David Martinez	Miguel Antonio Camara Abejon	Beatriz Lopez Martinez
Josep Pelegrin	Esther Suarez	Mikel Cebeiro Aguirre	Francisco Javier Perez	Juan Cristobal Rincon Roldan	Diego Gonzalez Barbolla
Ferran Vila	Anna Vicens	Gema Gonzalez Carcedo	Jose Antonio Sanchez	Antonio Fernandez Herreria	Fernando Mayoral Santamaria
Jon Andoni Rementeria	Natalia Roig	Mavi Balanian	Miguel Villanueva	Carlos Perez Mahia	Anna Casabona Paris
Manuel Jimenez	Aurelio Gonzalez Garcia	Javier Gila García	Richard Mena Hidalgo	Adrian Ferron Rabano	Marta Cortizas Fernandez
Henar Puente	Jose Antonio Leon Ruiz	Cecilia Galeano	Oscar Jiménez Gonzalez	Brice Michaud	
Alejandro Pardo	Miguel Angel De Domingo Cabrestero	Rafael Gimena	Alvaro Jimenez Perez	Pablo Alvarez Martin	Josep Maria Juhe Masferrer
Albanelly Nesso	Francisco Plaza Torres	Marija Radovic	Fátima Villanueva Galvéz	Moises Garcia Medio	Mario Ayllon Exposito
Iñaki Suarez	Adolfo Beneitez Fernandez	Rogelio Treviño	Pilar Perez Vaca	Ricardo Del Rio Gonzalez	Cristian Fernandez Miguez
Ruben Rocha	David Sanchez Tejedor	Isabel Criado Pozuelo	Mara De Miguel Pelaez	Diego Alfonso Tornel Gómez	Miguel Terol Soler
Pablo Martin Martin	Jose Miguel Mateos Ramos	Joaquin Morales	Ara Barr Manzano	Oscar Daniel Maril Beltran	Fernando Bravo Belmonte
Jose Antonio Puyuelo Puer tolas	Juan Jose Alejos Gonzalez	Francisco Lucena	Adrian Navarro Herrero	Javier Gomez	Davide Dall'amico
Cristina Osuna Herrera	Alfredo Torrijos	Inmaculada Lopez	Alejandro Aparicio Villoria	Juan Manuel Montes Gutierrez	Jorge Rodriguez
	Jose Ruiz De La Peña Gorka Uriarte	Jose Carlos Rojas	Cyril Vermeulen	Victor Vera Garcia	Alberto Anadon Gimenez
	Jesus Gonzalez Martin		Toni Albiol Lacasta	Pedro Manuel Jimenez Sanchez	Felix Artigas Portero
	Ramon Sanchez-Camacho Infante		Daniel Sanchez Lospitao	Andres Rodriguez Fresan	Laura Moreira Fernandez
				David Lera Lopez	
Actividades destacadas			Major activities		



17° Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets

—17th Oyster Opener-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets / Spanish Championship

Dinámica

Los 8 concursantes deben abrir a mano 40 ostras cada uno en el menor tiempo posible. Se les entregará una bandeja con 48 ostras de las que deben elegir 40 antes de que empiece la competición. Pueden llevar su propio cuchillo y un guante protector. Se enfrentarán en dos rondas de 4 concursantes, los 2 mejores de cada una de ellas serán los 4 finalistas, que competirán en la ronda final por el título de Mejor Abridor de Ostras de España 2025.

Puntúa

La técnica, la velocidad y destreza y la limpieza en el puesto de trabajo. Penaliza; las trazas de nácar, rotura total o parcial de la ostra o si no está totalmente separada de la concha. Descalifica; una herida sangrante o la manipulación de la carne de la ostra con la mano. El ganador recibirá un premio de 600 €, el segundo de 250 € y el tercero de 150 €.

MARTES 8
13.30-17.00 H
PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

Actividades destacadas

Dynamics

The 8 contestants have to open 40 oysters each by hand in the shortest possible time. They will be given a tray with 48 oysters from which they must choose 40 before the competition starts. They can bring their own knife and a protective glove. The competition is set in two rounds of 4 contestants, the best 2 in each round will be the 4 finalists, who will compete in the final round for the title of Best Oyster Opener of Spain 2025.

Score

Technique, speed and dexterity and cleanliness at the work station. Penalties; traces of mother-of-pearl, total or partial breakage of the oyster or if it is not completely separated from the shell. Disqualifies; a bleeding wound or handling the oyster meat by hand. The winner will receive a prize of 600 €, the runner-up 250 € and the third place 150 €.



Major activities

Jurado Jury

Daniel Sorlut
Presidente del Jurado
President of the Jury

Alberto Tabernero
Profesor de la Escuela de Hostelería de Madrid
Teacher at Madrid Catering School

Ana Lorente
Fundadora de Librería A Punto
Founder of A Punto library

Juan Pozuelo
Director técnico de Bocuse d'Or / Director de Teatro Goya Catering
Technical director of Bocuse d'Or / Director of Theatre Goya Catering

Luis Cepeda
Director de Gastronomicom
Director of Gastronomicom

Ramón Ramírez
Chef de El Invernadero de los Peñotes
Chef at El Invernadero de los Peñotes
Alcobendas, Madrid

Enzo Lauretta
Periodista Madrídiana

Concursantes Contestants

Pablo Víctor Molpeceres Olmos
Hotel Lasa Sport
Valladolid

Alfiya Garipova
Campomar Gourmet
Zaragoza

Elena Malkova
Ostreina
Zaragoza

Maribel Cuevas Montes
Valencia
Ferran Sentís Barcia
Barcelona

Jesús Antonio Ruiz Díaz
Rodríguez
Ostería La Medusa
Málaga

Miguel Ángel Jiménez García
Catapa
Madrid

Jessica Magali Marchione
Palma de Mallorca, Balears

TUESDAY 8
1.30-5.00 PM
HALL 6
6A26
GOURMETS STAGE



Dinámica

Los más de 900 quesos inscritos se enfrentaron los días 19 y 20 de marzo en la semifinal de donde salieron los 100 finalistas; 5 por cada una de las 20 categorías. El lunes 7, ya en el marco del Salón Gourmets, un jurado compuesto por 40 expertos, elegirá los 3 mejores de cada categoría así como un ganador absoluto..

Cheese from Spain Awards

Esta categoría, organizada por el ICEX España Importación e Inversiones, elige, de entre los finalistas, aquellos quesos con capacidad exportadora a los que apoyará con programas de promoción en el exterior. En este caso, un jurado internacional compuesto por 6 miembros otorgará 10 premios Gold y un Champion Gold elegido por unanimidad.

Puntúa

La corteza, el color, la textura, el olor, el sabor y la persistencia.

ENTREGA DE PREMIOS
JUEVES 10
12.30-14.00 H
PABELLÓN 8
8F50
AUDITORIO GOURMETS

15° Gourmet Quesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025

—15th Gourmet Quesos,
The Best Spanish Cheeses
Championship 2025

LUNES 7
9.00-14.00 H
PABELLÓN 7
7F70
PLATÓ GOURMETS

Actividades destacadas

Dynamics

On 19 and 20 March, the more than 900 cheeses entered competed in the semi-final from which the 100 finalists emerged; 5 in each of the 20 categories. On Monday 7th, at Salon Gourmets, a jury of 40 experts will choose the 3 best cheeses in each category as well as the overall winner.

Cheese from Spain Awards

This category, organised by ICEX Spain Import and Investment, chooses, from among the finalists, those cheeses with exporting capacity which it will support with promotional programmes abroad. In this case, an international jury made up of 6 members will award 10 Gold prizes and one Champion Gold, chosen unanimously.

Score

Rind, colour, texture, smell, taste and persistence.

Major activities

Listado de categorías finalistas /
List of finalists category

1. Vaca joven

Semisoft cow's milk

2. Vaca curado

Hard cow's milk

3. Cabra joven

leche cruda

Semisoft goat's raw milk

4. Cabra joven

leche pasteurizada

Semisoft goat's pasteurized milk

5. Cabra curado

leche cruda

Hard goat's raw milk

6. Cabra curado

leche pasteurizada

Hard goat's pasteurized milk

7. Mezcla semicurado

Semihard mixed milk

8. Mezcla curado

Hard mixed milk

9. Pasta blanda

corteza enmohecida

Soft paste moldy rind

10. Pasta blanda

Corteza lavada

Soft paste washed rind

MONDAY 7

9.00 AM-2.00 PM

HALL 7

8F70

GOURMETS PLATEAU

11. Pasta blanda

con coagulante vegetal

Soft paste with vegetal coagulant

12. Oveja semicurado

leche cruda

Semihard sheep's raw milk

13. Oveja semicurado

leche pasteurizada

Semihard sheep's pasteurized milk

14. Oveja curado

leche cruda

Hard sheep's raw milk

15. Oveja curado

leche pasteurizada

Hard sheep's pasteurized milk

16. Oveja añejo

Aged sheep's raw milk

17. Afinados de

coagulación ácido-láctica

Ripened acid coagulated

18. Azules

enmohecido interno

Blue

19. Ahumados

Smoked

20. Con condimentos

en su interior

With condiments added

AWARDS CEREMONY

THURSDAY 10

12.30 PM-2.00 PM

HALL 8

8F50

GOURMETS AUDITORIUM

Quesos Finalistas	PALO SANTO DO Camiño Central Lechera Gallega Cuntis, Pontevedra SON PIRIS CURADO DOP Mahón-Menorca Son Piris Cuitadella, Islas Baleares MELOUSSA CURADO DOP Mahón-Menorca Coop Agrícola I Ramadera de Menorca Alaior, Islas Baleares CABRA JOVEN LECHE CRUDA MUSGO DE CAPRA Aligarma El Barraco, Ávila QUESOS LAS CUEVAS DOP Palmero Gil Rodríguez Félix Alberto Puntagorda, Santa Cruz de Tenerife MONTE NOGUERA CRUDA Artesanos Peñas Negras de Mora Mora, Toledo LA PARED DOP Majorero Ganadería la Pared La Pared, Las Palmas NAVA Lácteos Las Tres Sierras Cintruénigo, Navarra	CABRA JOVEN LECHE PASTEURIZADA QUESO SEMICURADO BIO MONTES DE ALCALÁ DE RAZA PAYOYA Quesería El Gazul Alcalá de los Gazules, Cádiz HECHIZO La Zarcillera Zarcilla de Ramos, Murcia TÍO REST CABRA CON ROMERO* Especialidades Lácteas Caravaca de la Cruz, Murcia VILLAVIEJA DOP Murcia al Vino Queserías Villavieja Calasparra, Murcia ZURRÓN BLANCO DE CABRA Cabraline Antequera, Málaga CABRA CURADO LECHE CRUDA ROMERO EL BUCARITO Agroalimentaria El Bucarito Rota, Cádiz QUESO CURADO EL ROANO ORO* Pedro Giner Reverte Lorca, Murcia CABRA CIUDAD DE SANSUEÑA Lácteos Zamoro Santibáñez de Vidriales, Zamora	EMBORRADO EL BUCARITO Agroalimentaria El Bucarito Rota, Cádiz PRIMAVERA CORTIJO EL ASERRADERO López Jiménez Mariano Alhama de Granada, Granada CABRA CURADO LECHE PASTEURIZADA PAJARETE CURADO DE CABRA EN MANTECA Lopicomo Villamartín, Cádiz MAXORATA CURADO PIMENTÓN DOP Majorero Grupo Ganaderos de Fuerteventura Puerto del Rosario, Las Palmas FLOR DEL TORCAL Campyserr Antequera, Málaga QUESO AL ROMERO VILLAVIEJA Queserías Villavieja Calasparra, Murcia DON APOLONIO CABRA AÑEJO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Quesos Don Apolonio Malagón, Ciudad Real	MEZCLA SEMICURADO SELECTUM SEMICURADO PIMENTÓN Grupo Ganaderos de Fuerteventura Puerto del Rosario, Las Palmas LOS CAMEROS MEZCLA SEMICURADO* Lácteos Martínez Haro, La Rioja PAJARETE SEMICURADO DE CABRA Y OVEJA Lopicomo Villamartín, Cádiz SEMI CURADO ARQUEGRAN AGUIMES Arquegran Aguimes Aguimes, Las Palmas EL BOSQUEÑO MEZCLA SEMICURADO Quesos el Bosqueño El Bosque, Cádiz MEZCLA CURADO LA HORTELANA AL ROMERO CURADO MEZCLA Caprina del Guadalhorce Coop Coin, Málaga CONDE DUQUE IBÉRICO CURADO* Industrias Lácteas San Vicente Navatejera, León LAVEGA 50-50* Agropecuaria Saldañesa Tecnipeç Saldaña, Palencia	REVILLA QUESO IBÉRICO Quesos Revilla Coreses, Zamora LOMO GALLEGO MEZCLA Quesos Frescos Lomo Gallego Telde, Las Palmas PASTA BLANDA CORTEZA ENMOHECIDA HOMENAJE Formatgeria Granja Rinya Picassent, Valencia MUU...KA Iztueta Elkartea Lazkao, Guipúzcoa GEVALO Quesería de la Jara La Nava de Ricomalillo, Toledo IZÁN SUAVE TERCIOPELO Sabores de Tallante Cartagena, Murcia NÉBOA AFINADO Quintían O Páramo, Lugo PASTA BLANDA CORTEZA LAVADA BOMBÓN RUFINO Quesos Rufino Oliva de la Frontera, Badajoz SIERRA LA SOLANA LAVADA Quesería 1605 Herencia, Ciudad Real
Actividades destacadas			Major activities		

MUSGO DE CAPRA Aligarma El Barraco, Ávila	
OSADO Fontecha Framit Industries Marjaliza, Toledo	
PUIGPEDRÓS La Verneda 2007 Ger, Gerona	
PASTA BLANDA COAGULANTE VEGETAL	
CARDO LA RETORTA* Finca Pascualete Trujillo, Cáceres	
CREMOSITOS DEL ZÚJAR Arteserena Campanario, Badajoz	
CAÑAREJAL CREMOSO MINI Cañarejal Pollos, Valladolid	
TORTA DE BARROS MINI Queseria Tierra de Barros Villafranca de los Barros, Badajoz	
DEHESA REAL 800 g* Comarcal Agrícola Ganadera De Castuera Castuera, Badajoz	

Actividades destacadas

OVEJA SEMICURADO LECHE CRUDA	
VILLAREJO SEMICURADO MIEL Y OREGANO Quesos Artesanos Villarejo Villarejo de Fuentes, Cuenca	
GAZTAÑADITXULO DOP Idiazábal Ander Barandiaran Mujika Idiazábal, Guipúzcoa	
BAZTARRIKA DOP Idiazábal Baztarrika Gabiria, Guipúzcoa	
FINCA LA CUADRA SEMICURADO DOP MANCHEGO Agroalimentaria Finca La Cuadra Albacete, Albacete	
MARANTONA DOP Manchego Quesos La Casota La Solana, Ciudad Real	
OVEJA SEMICURADO LECHE PASTEURIZADA	
MONTESCUSA SEMICURADO* DOP Manchego Quesos Lominchar Corral de Almaguer, Toledo	
CABESOTA FLORES COMESTIBLES* Cabesota Bolaños de Calatrava, Ciudad Real	

PAJARETE SEMICURADO DE OVEJA Lopicomo Villamartín, Cádiz	
PAYOYO SEMICURADO DE OVEJA Queso Payoyo Villaluenga del Rosario, Cádiz	
LA ANTIGUA QUESERÍA OVEJA SEMICURADO Juan David García Fernández Mora, Toledo	
OVEJA CURADO LECHE CRUDA	
FINCA LA CRUZ CURADO Aldonza Villamayor de Calatrava, Ciudad Real	
QUESO DE OVEJA ARTESANO CURADO EN ACEITE Juan David García Fernández Mora, Toledo	
OJOS DEL GUADIANA CURADO DOP Manchego Daimiel, Ciudad Real	
DON ANGEL CURADO Quesos Los Vázquez Castilleja del Campo, Sevilla	
LA MUEDA CURADO Jenifer Alarcón Fernández Santa Cruz de la Zarza, Toledo	

OVEJA CURADO LECHE PASTEURIZADA	
JUANA OVEJA CURADO Consortio de Promoción el Ovino Villalpando, Zamora	
ENTREPINARES TORREFACTO* IGP Castellano Grupo Entrepinares Valladolid, Valladolid	
QUESO OVEJA CURADO ENCINASOLA Quesos Encinasola Porzuna, Ciudad Real PAJARETE CURADO DE OVEJA EN MANTECA Lopicomo Villamartín, Cádiz	
MONTESCUSA CURADO* DOP Manchego Quesos Lominchar Corral de Almaguer, Toledo	
OVEJA AÑEJO	
VILLAREJO AÑEJO MADURADO EN MIEL Y ORÉGANO* Quesos Artesanos Villarejo Villarejo de Fuentes, Cuenca	
REVILLA AÑEJO DOP Zamorano Quesos Revilla Coreses, Zamora	

Major activities

ARISCADO VIEJO DOP Manchego Quesos Lominchar Corral de Almaguer, Toledo	
EL PESEBRE "ELEUTERIO OLIVARES" DOP Manchego Quesera Campo Rus Santa Maria del Campo Rus, Cuenca	
LAS TERCERAS VIEJO DOP Manchego Alcalaten Cózar, Ciudad Real	
AFINADOS COAGULACIÓN LÁCTICA VALLEOSCURO Lácteos Romero Peláez Guarromán, Jaén	
JABAÍNO María Remedios Carrasco Sánchez Zafra, Badajoz	
MOLUENGO Quesos La Rueda del Cabriel Villamalea, Albacete	
TOSCAT Larbreda Sant Martí de Llémena, Gerona QUESO DE AUTOR XABIER AIZPEOLEA Buruaga Arditegia Etxebarri-Ibiña, Álava	
AZULES ENMOHECIDO INTERNO CAMPOBIO Campoastur Productos y Servicios Sdad Coop Asturiana Otur-Valdés, Asturias	

ESKUTXI Urruela Resplasiza-Ayala, Álava	
BLAU DE JUTGLAR Majo Grau Agrícola Olost, Barcelona	
SAVEL* Airas Moniz Chantada, Lugo	
AZUL RENY PICOT VACA- OVEJA Lácteas Castellano Leonesas Fresno de la Ribera, Zamora	
AHUMADOS	
CREMOSITOS DEL ZÚJAR AHUMADO EN FRÍO Arteserena Campanario, Badajoz	
GOINE GAZTAK DOP Idiazábal Goine Berria Asteasu, Guipúzcoa	
AS FONTELAS DOP San Simon da Costa Javier Piñeiro López Vilalba, Lugo	
CATADOIRO DOP San Simón da Costa María Olga Riveira Requeijo San Simón-Vilalba, Lugo	
KAMIKU AHUMADO Ardiarana Legasa, Navarra	

CON CONDIMENTOS
EN SU INTERIOR

CAMPOLLANO CON MIEL Y
TOMILLO*
Food Manchegos
Poblete, Ciudad Real

ARTEQUESO OVEJA
ESPECIADO AL VINO BLANCO*
Artequeso Quesos Manchegos
Tembleque, Toledo

PASTURA CON TRUFA
Finca Pascualet
Trujillo, Cáceres

GRANIZO 2.0
Quesos La Rueda del Cabriel
Villamalea, Albacete

CREMOSITOS DEL ZÚJAR
ESCAMAS DE PIMENTÓN
AHUMADO
Arteserena
Campanario, Badajo



Dinámica
Con el fin de poner en valor la labor de los profesionales detrás de las barras, que son el último eslabón para que el producto llegue en perfectas condiciones al consumidor final, Estrella Galicia ha celebrado Campeonatos de Tiraje en distintas regiones del país. Los ganadores de cada una de estas convocatorias se enfrentarán en el Salón Gourmets en la gran final para alzarse con el título Mejor Tirador de Cerveza de España 2025 y un premio de 1.000 €.

Puntúa
Todos los aspectos del tiraje perfecto que son 6: preparación, descarte, inclinación, precisión, coronación y presentación. El jurado valorará la técnica, la cantidad de gas, la densidad de la espuma, la precisión y la velocidad.



Dynamics
With the aim of highlighting the work of the professionals behind the bar, who are the last link in the chain to ensure that the product reaches the end consumer in perfect condition, Estrella Galicia has held Beer Pouring Championships in different regions of the country. The winners of each of these competitions will compete in the grand final at Salon Gourmets to win the title of Best Beer Pourer in Spain 2025 and a 1.000 € prize.

Score
All aspects of the perfect beer pouring which are 6: preparation, discarding, tilting, precision, crowning and presentation. The jury will evaluate the technique, the amount of gas, the density of the foam, the precision and the speed.

Jurado
Jury

Juan Vitón
Cultura de Cerveza
Hijos de Rivera

Antonio Vizcaíno
Profesor Escuela Superior de Hostelería y Turismo Madrid

Yann Boix
Beer Sommelier

Mateo Escobar
Beer Sommelier

Carlos Vicente
Campeón Nacional Tiraje 2024



LUNES 7
11.00–13.00 H
PABELLÓN 4
4F50
AULA GOURMETS

MONDAY 7
11.00 AM–1.00 PM
HALL 4
4F50
GOURMETS AULA

11º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia

—11th Beer Pouring
Championship
Estrella Galicia

PARTICIPANTES EN:
GOURMETS.NET/
SALON

Actividades destacadas

Major activities



8º Concurso Nacional “En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP”

—8th Best Asturian-Style
Veal Cutlet,
Cachopo Contest

Actividades destacadas

Dinámica

Restaurants de todo el país se apuntaron a este concurso y, durante ocho semanas, recibieron la visita anónima de un miembro de la organización que probó su receta de cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP in situ. Posteriormente se seleccionaron los 12 mejores que elaborarán su propuesta en vivo ante el jurado. Se admitirán como relleno, embutidos, quesos y otros ingredientes, debiendo presentarse las guarniciones aparte.



Puntuación

Se valorará la presentación, el empanado, la originalidad, el relleno, el punto de la carne y, por supuesto, el sabor. Los premios a los 3 mejores cachopos de España están valorados en 1.200 €, 500 € y 300 €.

LUNES 7
15.00–19.00 H
PABELLÓN 8
8F50
AUDITORIO GOURMETS

Dynamics

Restaurants from all over the country signed up for this competition and, for eight weeks, received an anonymous visit from a member of the organisation who tasted their cachopo recipe made with PGI Asturian Beef in situ. Subsequently, the 12 best ones were selected to prepare their proposal live in front of the jury. Sausages, cheeses and other ingredients will be accepted as fillings, with the garnishes to be presented separately. .

Score

Judging will be based on presentation, breading, originality, stuffing, meat texture and, of course, flavour. The prizes for the 3 best cachopos in Spain are worth €1,200, €500 and €300.

Jurado

Jury

Sergio Rama

Chef, catering Canela en Rama

Pilar Salas

Directora 7 Caníbales

Roberto Capone

Chef y colaborador televisivo

Raquel Castillo

Crítica gastronómica

Begoña Tormo

Periodista Telemadrid Canal
Cocina, Presentadora
Gastronómica

Juanma Castaño

Periodista



MONDAY 7
3.00–7.00 PM
HALL 8
8F50
GOURMETS AUDITORIUM

Major activities

Concursantes

Contestants

Casa Repinaldo

Candás, Asturias

Continental La Bayuca

Soto de Ribera, Asturias

El Chigre del Perlito

Avilés, Asturias

K-Chopo

El Prat-Barcelona

La Botica de Lastres

Lastres, Asturias

La Cantina de Villalegre

Avilés, Asturias

La Puerta de Cimadevilla

Sidrería
Oviedo, Asturias

Marlo Restaurante

Albacete

Restaurante Bar Pileta

Málaga

Río Astur Sidrería

Gijón, Asturias

Sidrería Fonte Villoria

Lugones, Asturias

Sidrería La Gradia

Pola de Siero, Asturias

Sidrería La Manzana

Oviedo, Asturias

Sidrería Prida

Nava, Asturias



Dinámica
El arte de cisoría, o arte de cortar la carne, se mide en este campeonato que consta de dos fases. En la primera los participantes recibirán un solomillo de vaca y un juego de cuchillos para despiezarlo en 25 minutos. En la segunda deben elaborar, en 20 minutos, un steak tartar con la carne que han despiezado y el resto de ingredientes que cada concursante habrá elegido libremente. Durante el campeonato se presentará el nuevo producto sashimi de carne de vaca.

Puntúa
En el despiece se valorará la destreza del corte, la organización y limpieza y el rendimiento obtenido. En la elaboración se valora el sabor, la presentación y la originalidad. Finalmente todos los participantes recibirán un juego de cuchillos y un diploma, mientras que el ganador obtendrá un premio de 1.000 € y el segundo clasificado de 500 €.

MARTES 8
10.30–13.00 H
PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

6º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

—6th Art of Knife Meat
Cutting National Competition
El Encinar de Humienta /
Grupo Gourmets

Actividades destacadas

Dynamics
The art of cisoría, or the art of cutting meat, is measured in this championship which consists of two phases. In the first, the participants will receive a beef sirloin and a set of knives to cut it up in 25 minutes. In the second, they must prepare, in 20 minutes, a steak tartar with the meat they have cut up and the rest of the ingredients that each contestant will have freely chosen. During the competition the new beef sashimi will be presented.

Score
The cutting will be judged on cutting skills, organisation and cleanliness in the workplace and the yield obtained. In the preparation, the jury will take into account flavour, presentation, originality and choice of dressing. Finally, all participants will receive a set of knives and a diploma, while the winner will receive a prize of €1,000 and the runner-up €500.



Major activities

Jurado
Jury

Javier Collar
Dirección El Encinar de Humienta

Juan Luis Ruiz Hernando
Restaurante El Higuero, Fuengirola, Málaga

Francisco Fernández Ampudia
Carús, Madrid

Andrés Madrigal
Per Se Bistro, Madrid

Miguel Ángel Jiménez García
La Catapa, Madrid

David Lecanda
El Pimiento Verde, Madrid

TUESDAY 8
10.30 AM–1.00 PM
HALL 6
6A26
GOURMETS STAGE

Concursantes
Contestants

Sergio Garrido Cantero
Grupo Aurrera
Benidorm, Alicante

José Manuel Molina Cortés
Puerto Niza Brasería
Vélez Málaga, Málaga

Sebastián Abad Martínez
La Vaquería
El Campello, Alicante

José Antonio Marín Sanz
Taberna Ermita
Hospitalet de Llobregat, Barcelona

Matías Miguel Rodríguez
Restaurante Alba Granados
Barcelona

Ricardo Carvajal Gulah
Restaurante El Jardín Alma
Madrid

Kiko Solís Hernández
Restaurante Baco
Getafe, Madrid

Gabriela Medina Perea
Restaurante Jimmy's
Madrid



Dinámica

Los ingredientes indispensables para participar en este campeonato son, que la elaboración genere un impacto positivo en el entorno y armonice con alguna de las cervezas de la familia 1906. Seis finalistas han sido los ganadores de las fases clasificatorias que se han llevado a cabo en distintas regiones de España y que medirán sus fuerzas elaborando su receta en directo ante el jurado.

Puntúa

Originalidad, creatividad, presentación, sabor y su armonía con Cervezas 1906, pero sobre todo el impacto positivo que genera en términos de; uso de producto de proximidad, desperdicio cero, eficiencia energética, entre otros. El ganador recibirá un premio de 2.500 € y un plan de promoción auspiciado por Estrella Galicia.



MARTES 23
11.00–14.00 H
PABELLÓN 8
8F50
AUDITORIO GOURMETS

Desafío XChef by Cervezas 1906

—XChef Challenge
by Cervezas 1906

Actividades destacadas

Dynamics

The essential ingredients to participate in this championship are that the dish must have a positive impact on the environment and harmonise with one of the beers of the 1906 family. Six finalists have been the winners of the qualifying rounds that have been held in different regions of Spain and who will measure their strengths by preparing their recipe live in front of the jury.

Score

Originality, creativity, presentation, taste and its harmony with Cervezas 1906, but above all the positive impact it generates in terms of; use of local produce, zero waste, energy efficiency, among others. The winner will receive a prize of €2,500 and a promotion plan sponsored by Estrella Galicia.

Major activities

Jurado

Jury

Pepe Solla

Chef y propietarios de Casa Solla (Poio, Pontevedra)

Miguel Molina

Chef El Molino del Puente (Durcal, Granada) Ganador DXC 2024

Xabier Cubillo de la Hoz

Responsable del Área de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera

Mapi Hermida

Especialista gastronómica. Autora del Blog "La Gastrónoma" de la Revista Tapas

Concursantes

Contestants

Ismael Torres

Doña Petrona en Valencia

Miguel Ángel Jiménez

Taray x Miguel Jiménez Daimiel (Ciudad Real)

Daniel Nebro

La Algarbía en Málaga

Fátima Olga Otero

Paprica, Lugo

Sugai Larrazabal de Wine

Fandango en Logroño (La Rioja)

Sergi Aritzeta

Restaurante el Truc en Agramunt (Lleida)

TUESDAY 7
11.00 AM–2.00 PM
HALL 8
8F50
GOURMETS AUDITORIUM

5º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2025

—5th Burger Combat, Hamburger Spanish Championship Gourmets / Lantmännen 2025

Actividades destacadas

Dinámica

Seis cocineros profesionales representarán a los restaurantes donde trabajan elaborando en directo y en tan sólo 20 minutos su hamburguesa. Los concursantes habrán recibido previamente los 3 panes de Lantmännen que se utilizarán en esta edición pues, antes de empezar la competición cada uno destapará a ciegas la caja que contiene el pan con el que concursarán. Como novedad, este año se introduce el nuevo pan pretzel con semillas de Lantmännen.

Puntúa

El jurado tendrá en cuenta el aspecto visual, la armonía de sabores, la creatividad de los ingredientes escogidos y el discurso de presentación para elegir el Rostro Burger Combat 2025.

LUNES 7
11.30-14.00 H
PABELLÓN 8
8F50
AUDITORIO GOURMETS

Dynamics

Six professional chefs will represent the restaurants where they work by preparing their burgers live and in just 20 minutes. The contestants will have previously received the 3 Lantmännen buns that will be used in this edition. Before the competition begins, each contestant will blindly uncover the box containing the bun they will compete with. New this year is the introduction of the new pretzel bread with Lantmännen seeds.

Score

The jury will take into account the visual appearance, the harmony of flavours, the creativity of the chosen ingredients and the presentation speech to choose the Burger Combat 2025 Face.

MONDAY 7
11.30 AM-2.00 PM
HALL 8
8F50
GOURMETS AUDITORIUM



Major activities

Jurado Jury

Íñigo Pérez

Chef y propietario de restaurantes Urrechu y Zalacaín
Chef and owner of restaurants Urrechu and Zalacaín

Sergio Fernández

Chef Ejecutivo Grupo La Fábrica
Executive chef of La Fábrica group

Martín Fernández

Anterior ganador y chef Bágoa Gastrobar
Former winner and chef of Bágoa Gastrobar

Francisco Rodríguez

CEO Grupo Monio

Víctor Gonzalo Infantes

Chef de Ancestral Restaurante

Carlos Maldonado

Chef Restaurante Raíces, Talavera de la Reina, Toledo, ex concursante Master Chef

Juan Beltrán

CEO & Co-Founder Grupo Hype

Concursantes Contestants

Alejandro Moreno Gómez

TNT Smash Burger Madrid

Carla Villalón López

Ohana Barcelona

Christopher Albert Carrillo

Dalú Burger Madrid

Diego Moreno

The Black Turtle Valencia

José Jamardo

La Marta Vigo, Pontevedra

Manuel Andrés Pérez Álvarez

Bediako Batzoki Berria Bilbao, Vizcaya

Jesús Marquina –5 veces campeón del mundo de pizzas–, la Asociación Española de Pizzeros Artesanos (AEPA) y Grupo Gourmets, vuelven a convocar este concurso que cada año suma participantes y novedades, de hecho, son necesarios los cuatros días que dura el Salón Gourmets para llevar a cabo la competición en todas sus categorías. En un amplio espacio destinado a tal fin, las distintas fases del campeonato se compaginan con presentaciones, master class y exhibiciones acrobáticas.



4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra

—4th Gourmet Pizza Spanish Championship by DO Ribeira Sacra

LUNES 7 A MIÉRCOLES 9
10.00–19.00H

JUEVES 10
10.00–17.00 H

PABELLÓN 8
8C40
ESCENARIO PIZZAS GOURMET

Novedades

Mejor Pizzero de España, para obtener este reconocimiento el concursante deberá participar en al menos 4 categorías, la suma de las mejores puntuaciones en cada una de ellas revelará el vencedor.

Se presentará la Pizza Oficial del concurso armonizada con uno de los vinos de la DO Ribeira Sacra y que además contará con Miel de Galicia IGP entre sus ingredientes.

Miel de Galicia IGP será un ingrediente especial que puntuará en todas las pruebas.

Las categorías aumentan, 10 en esta edición. La ya existente Napolitana se desdoble en dos, Clásica y Contemporánea, y se incorpora la Pizza Argentina de Mozzarella, convirtiéndose esta competición en el 1er Campeonato de Pizza Argentina de Europa cuyos ganadores irán al Campeonato del Mundo que se celebra en Argentina.

JURADO Y PARTICIPANTES EN:
GOURMETS.NET/
SALON

Categorías

Acrobacia

Mide la destreza y el espectáculo a la hora de airear la masa.

Argentinean Mozzarella

Fina y esponjosa, como su propio nombre indica, el ingrediente principal es el mencionado queso.

Clásica

Redonda, fina, de borde crujiente y masa esponjosa.

Sin Gluten

La modalidad más complicada por la naturaleza de las harinas.

Napolitana Clásica

De bordes altos y esponjosos y masa tierna y fina, únicamente Margarita –tomate, mozzarella y albahaca– o Marinara –tomate, ajo y orégano–.

Napolitana Contemporánea

Con la base y bordes propios de esta categoría, los ingredientes serán de libre elección.

Pala

La de mayor gramaje, cocida directamente a la piedra y de forma alargada.

Più Larga

Los concursantes deben estirar la masa tanto como puedan, valiéndose únicamente de las manos.

Taglio

O pizza al corte, cuadrada, cocida en bandeja de metal, se corta a discreción con tijeras.

Velocidad

Los concursantes deben estirar sus masas una longitud establecida en el menor tiempo.

Colaboran

DO Ribeira Sacra

Desplegará su amplia variedad de vinos como armonía perfecta a la también amplia variedad de pizzas.

Miel de Galicia IGP

Aportará los distintos tipos a los que ampara; multifloral, eucalipto, castaño, brezo, zarzamora y mielada.

Rafael Salgado

Pondrá el toque esencial a una pizza gourmet, el AOVE.

Negrini / Robo

Ofrecerá su tomate en exclusiva para la base de las pizzas.

5 Stagioni

Facilitará a los concursantes su numerosa oferta de harinas.

Valcoiberia

Proveerá de auténtica mozzarella italiana.

Infrico

Aportará los armarios de frío y las mesas de trabajo.



JURY AND CONTESTANTS AT:
GOURMETS.NET/
SALON

Jesús Marquina –5 times world pizza champion–, the Spanish Association of Artisan Pizza Makers (AEPA) and Grupo Gourmets, are once again organising this contest which each year adds participants and novelties, in fact, it takes the four days of Salon Gourmets to carry out the competition in all its categories. In a large space specially designed for this purpose, the different phases of the championship are combined with presentations, master classes and acrobatic exhibitions.



Actividades destacadas

Novelties
Best Pizza Maker in Spain, to obtain this recognition the contestant must participate in at least 4 categories, the sum of the best scores in each of them will reveal the winner. The Official Pizza of the competition will be presented in harmony with one of the wines of the DO Ribeira Sacra and will also have Galician Honey PGI among its ingredients. Galician Honey PGI is a special ingredient that will score in every section. The number of categories has increased to 10 in this edition. The already existing Neapolitan will be split into two, Classic and Contemporary, and the Mozzarella Argentinean Pizza will be added, making this competition the 1st Argentinean Pizza European Championship, the winners of which will go to the World Championship to be held in Argentina.

LUNES 7 A MIÉRCOLES 9
10.00–19.00H

JUEVES 10
10.00–17.00 H

PABELLÓN 8
8C40
ESCENARIO PIZZAS GOURMET

Categories

Acrobatics

Measures dexterity and showmanship when aerating the dough.

Argentinean Mozzarella

Thin and fluffy, as the name suggests the main ingredient is the aforementioned cheese.

Classic

Round, thin, crispy edge and fluffy dough.

Gluten-free

The most complicated type due to the nature of the flours.

Neapolitan Classic

With high, fluffy edges and a tender, thin dough, only Margarita –tomato, mozzarella and basil– or Marinara –tomato, garlic and oregano–.

Neapolitan Contemporary

With the base and edges of this category, toppings are free choice.

Pala

The heaviest pizza, baked directly on the stone and of elongated shape.

Più Larga

Contestants must stretch the dough as far as they can, using only their hands.

Taglio

Or pizza to the cut, square, baked on a metal tray, cut at will with scissors.

Speed

Contestants must stretch their dough to a set length in the shortest time.



Major activities



Sponsors

DO Ribeira Sacra

Displays its wide variety of wines in perfect harmony with the wide variety of pizzas.

Galician Honey PGI

Provides the different types of honey it covers: multifloral, eucalyptus, chestnut, heather, blackberry and honeydew.

Rafael Salgado

Adds the essential touch to a gourmet pizza, the EVOO.

Negrini / Robo

Offers its tomato exclusively for the pizza base.

5 Stagioni

Provides the contestants with its wide variety of flours.

Valcoiberia

Contributes with its authentic Italian mozzarella.

Infrico

Equips with the cooling cabinets and work tables.

HORARIO PIZZAS

—LUNES 7

10.00–12.00 H
Apertura de Secretaría

12.00–12.30 H
Presentación del Campeonato a cargo de Jesús Marquina y Grupo Gourmets

12.30–13.15 H
MasterClass, La Pizza y Vino a cargo de Jesús Marquina y DO Ribeira Sacra

13.15–15.00 H
Presentación de la Pizza Oficial del Campeonato diseñada por Jesús Marquina DO Ribeira Sacra, Miel de Galicia, Negrini/Robo, Valco Iberia y Aceites Rafael Salgado

15.00–16.00 H
MasterClass, La Pizza Argentina a cargo de Diego Dávila, Director de APYCE

16.00–16.15 H
Exhibición de acrobática a cargo de Francis Tolu, Campeón del Mundo 2023

16.15–16.45 H
MasterClass, El Aceite de Oliva en la Pizza por Jesús Marquina y Aceites Rafael Salgado

Actividades destacadas

16.45–17.30 H
Exhibición productos Miel de Galicia

17.30–19.00 H
MasterClass, Pizza y Vino – AEPA y DO Ribeira Sacra

—MARTES 8

10.00–11.00 H
Apertura de Secretaría

11.00–11.45 H
Masterclass, 5 Staginoni a cargo de Stefano Cossignani y Nicolás Frigeiro

12.00–17.30 H
Inicio de la competición, Categorías Clásica, Pala, Taglio, Napolitana Clásica, Napolitana Contemporánea, Argentina y sin Gluten

17.30–19.00 H
Masterclass, Los productos lácteos en la pizza a cargo de Jesús Marquina y Valco Iberia

—MIÉRCOLES 9

10.00–11.00 H
Apertura de Secretaría

11.00–11.45 H
Masterclass, 5 Staginoni a cargo de Stefano Cossignani y Nicolás Frigeiro

12.00–16.30 H
Competición Categorías; Clásica, Pala, Taglio, Napolitana Clásica, Napolitana Contemporánea, Argentina y sin Gluten

16.30–19.00 H
Masterclass, Los ingredientes en la pizza a cargo de Jesús Marquina y Negrini/Robo

—JUEVES 10

10.00–11.00 H
Apertura de Secretaría

11.00–11.45 H
Masterclass, 5 Staginoni a cargo de Stefano Cossignani y Nicolás Frigeiro

12.00–12.45 H
Competición, categoría Più Larga

12.45–13.30 H
Competición, categoría Velocidad

13.30–14.30 H
Competición, categoría Acrobacia

14.30–15.30 H
Entrega de premios de todas las categorías, así como los mejores clasificados de cada CCAA. Novedad – Trofeo Mejor Pizzero de España

15.30 H
Exhibición acrobática y Pizza Party con la pizza oficial del campeonato

Actividades destacadas

PIZZAS SCHEDULE

—MONDAY 7

10.00–12.00 AM
Opening of Secretary's office

12.00–12.30 PM
Championship presentation by Jesús Marquina and Gourmets Group

12.30–1.30 PM
Master class, Pizza and Wine by Jesús Marquina and DO Ribeira Sacra

1.15–3.00 PM
Presentation of the Championship Official Pizza designed by Jesús Marquina DO Ribeira Sacra, Galician Honey, Negrini/Robo, Valco Iberia and Salgado

3.00–4.00 PM
Master class Argentine Pizza by Diego Dávila, APYCE's director

4.00–4.15 PM
Acrobatic exhibition by Francis Tolu, World Champion 2023

4.15–4.45 PM
Master class Olive oil on pizza by Jesús Marquina and Aceites Rafael Salgado

4.45–5.30 PM
Exhibition Galician Honey products

Major activities

5.30–7.00 PM
Master class Pizza and Wine / AEPA and DO Ribiera Sacra

—TUESDAY 8

10.00–11.00 AM
Opening of Secretary's office

11.00–11.45 AM
Master class, 5 Staginoni by Stefano Cossignani and Nicolás Frigeiro

12.00–5.30 PM
Start of the competition; Classic, Pala, Taglio, Classic Neapolitan, Contemporary Neapolitan, Argentine and Gluten-free categories

5.30–7.00 PM
Master class, Dairy products in pizzas by Jesús Marquina and Valco Iberia

—WEDNESDAY 9

10.00–11.00 AM
Opening of Secretary's office

11.00–11.45 AM
Master class, 5 Staginoni by Stefano Cossignani and Nicolás Frigeiro

12.00 –5.30 PM
Competition; Classic, Pala, Taglio, Classic Neapolitan, Contemporary Neapolitan, Argentine and Gluten-free categories

5.30–7.00 H
Masterclass, The ingredientes on pizza by Jesús Marquina y Negrini/Robo

—THURSDAY 10

10.00 –11.00 AM
Opening of Secretary's office

11.00–11.45 AM
Master class, 5 Staginoni by Stefano Cossignani and Nicolás Frigeiro

12.00 –12.45 PM
Competition, category Più Larga

12.45–1.30 PM
Competition, category Speed

1.30–2.30 PM
Competition, category Acrobatics

2.30–3.30 PM
Awards ceremony in every category including the best calificated of each Autonomous Community. Novelty - Trophy for the best pizza maker in Spain

3.30 PM
Acrobatic exhibition and Pizza Party with the official pizza of the championship

Major activities



#productoriojano

3^{er} Master Pinchos Gourmet

#productoriojano

—3rd Master
Pinchos Gourmets
#productoriojano

Dinámica
Los pinchos son uno de los aspectos identitarios de La Rioja, por eso en este concurso 8 cocineros tendrán 20 minutos para elaborar 7 pinchos iguales utilizando al menos uno de los productos pertenecientes a las DOP o IGP riojanas.

Puntúa
El jurado valorará; la cantidad de ingredientes riojanos utilizados, además de la técnica, la originalidad y el sabor. El ganador obtendrá un premio de 1.500 €, el segundo 700 y el tercero 500. Se dará también un premio especial al pincho de mejor armonía con vinos de la DOCa Rioja que recibirá 500 €.

MIÉRCOLES 9
10.30–14.00 H
PABELLÓN 8
8F50
AUDITORIO GOURMETS

Actividades destacadas

Dynamics
Pinchos are one of the identifying features of La Rioja, which is why in this competition 8 chefs will have 20 minutes to prepare 7 equal pinchos using at least one of the products belonging to the PDO or PGI of La Rioja.

Score
The jury will evaluate the quantity of Rioja ingredients used, as well as the technique, originality and flavour. The winner will receive a prize of 1,500 €, the runner-up 700 and the third 500. There will also be a special prize for the pincho with the best harmony with DOCa Rioja wines, which will receive 500 €.

Major activities

Jurado
Jury

Abencio Millán
Director Escuela Hostelería y Turismo Camino de Santiago, La Rioja
Director of the Catering and Tourism School Camino de Santiago, La Rioja

Rita Sánchez
Asesora gastronómica y chef
Gastronomy advisor and chef

Elena Vega
Chef Restaurante La Taberna Errante
Chef at La Taberna Errante Restaurant

Juan Ángel Rodríguez
Pastelero, Premio Nacional de Gastronomía
Pastry chef, National Gastronomy Award

Luis Cepeda
Director de Gastronomicom
Director of Gastronomicom

WEDNESDAY 9
10.30 AM–2.00 PM
HALL 8
8F50
GOURMETS AUDITORIUM

Concursantes
Contestants

Rocío Maya Díaz
Buñuelos de Callos de Bacalao
La Taberna de Noa
Fuentes de León, Badajoz

Ion Estivariz
La Finca
La Traviésa,
Lagrán, Álava

Enrique Fernández
El Danzador
Meraki Gastrobar,
Nájera, La Rioja

Mila Apellániz Ubierna
De rechupete
Aga Catering de Gourmet
Torrelodones, Madrid

Víctor Duque Solís
Bacalao con Pili Pil de chorizo y pimiento riojano
Restaurante Monastrell
Alicante

Esteban Alegría Royo
Timbal de Boletus
Restaurante La Comedia
San Vicente del Raspeig,
Alicante

Millán Avellaneda Pérez
Ofrenda
El Arca
Logroño, La Rioja

Kevin Díaz Perdomo
Patatas a la riojana
Casa Lucita
Santander

Dinámica

Seis cocineros profesionales que ejerzan su actividad en España tendrán 40 minutos para elaborar 6 montados fríos y 6 calientes con los productos ibéricos frescos y curados de Arturo Sánchez cortados con la Volano de Berkel. La prestigiosa firma de ibéricos proporcionará a los concursantes 5 productos a elegir para cada una de las categorías.

Puntúa

El jurado valorará la destreza a la hora de usar la cortadora, creatividad, velocidad, ingredientes y sabor. El ganador de cada categoría se convertirá en el Mejor Montado de España y recibirá un premio de 800 €.



Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2025

—Best Iberian Montado by Arturo Sánchez and Berkel 2025

Dynamics

Six professional chefs working in Spain will have 40 minutes to prepare 6 hot and 6 cold sandwiches with fresh and cured Iberian products from Arturo Sánchez cut with the Volano from Berkel. The prestigious Iberian firm will provide the contestants with a choice of 5 products for each of the category.

Score

The jury will evaluate the skill in using the slicer, creativity, speed, ingredients and flavour. The winner of each category will become the Best Montado of Spain and will receive a prize of 800 €.

Jurado
Jury

Borja Beneyto

Creador del Blog Cuaderno Matoses

Alejandra Ansón

Consultora Gastronómica Ansón & Bonet

José Carlos Capel

Periodista Gastronómico

Verónica Zumalacárregui

Presentadora Canal Cocina

Álvaro Castellanos

Cofundador Grupo Arzábal

Iván Morales

Cofundador Grupo Arzábal



Concursantes
Contestants

Rocío Maya Díaz

Montado Frío: Jamón, Jamón
Montado Caliente: Como Cerdo en la Dehesa
La Taberna de Noa
Fuentes de León, Badajoz

Alejandro Jiménez Muñoz

Montado Frío: Tartar de Salchichón
Montado Caliente: Cerdito Caliente
Aromas de Rioja by Zenit
Calahorra, La Rioja

David Hernández Nieto

Montado Frío: Baguetín Arturo Sánchez
Montado Caliente: Pan de Torreznos, Solomillo al Whisky
Arturo Sánchez y Mostaza
Restaurante Los Caños
Haro, La Rioja

Catalina Brennan

Montado Frío: De Guijuelo al Mediterráneo
Montado Caliente: Guijuelo, umami & cañero
Cata's Private Chef
La Herradura, Granada

Carmelo D'Andrea

Montado Frío: 100% Ibérico en Verde
Montado Caliente: Presa Ibérica y Huerta
La Taberna del Gourmet
Alicante

Borja Letamendía Alonso

Montado Frío: Sobrasada de Ibéricos, Nido de Patata y Yema de Huevo
Montado Caliente: Montado de Presa y Papada Ibérica, su Bechamel Gratinada, Pimientos Asados y Canónigos
Restaurante El Extremeño
Villa del Prado, Madrid



Nuevo concurso cuyo objetivo es poner en valor uno de los productos distintivos de la despensa gallega así como a los profesionales de la pesca artesanal.

Dinámica

Seis cocineros profesionales deberán limpiar una merluza con la que elaborarán una receta de creación propia. El resto de ingredientes es de libre elección aunque al menos 2 tienen que ser productos avalados con el sello Calidad Diferenciada de Galicia. Los participantes contarán con 45 minutos para elaborar 7 raciones de su propuesta.

Puntuía

El jurado valorará; el protagonismo de la merluza do pincho en la receta, la originalidad, la técnica, el aroma, la presentación y la explicación sobre la elaboración. El ganador obtendrá un premio de 1.200 €, el segundo de 700 € y el tercero de 500 €.

MARTES 8
15.30–19.00 H
PABELLÓN 8
8F50
AUDITORIO GOURMETS

Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar

—Merluza do Pincho
Challenge by Xunta
de Galicia do Mar

Actividades destacadas

A new competition whose aim is to highlight one of the distinctive products of the Galician pantry as well as the professionals of artisanal fishing.

Dynamics

Six professional chefs will have to clean a hake with which they will prepare a recipe of their own creation. The rest of the ingredients are free to choose, although at least two of them must be products endorsed with the Galician Differentiated Quality seal. Participants will have 45 minutes to prepare 7 portions of their proposal.

Score

The jury will evaluate; the prominence of hake in the recipe, originality, technique, aroma, presentation and explanation of the preparation. The winner will receive a prize of 1,200 €, the runner-up 700 € and the third 500 €.

Jurado
Jury

Andrés Sánchez Magro
Periodista gastronómico

Elena Arzak
Chef Restaurante Arzak, San Sebastián

Jesús Santamaría
Chef Restaurante Bokado, San Sebastián

Cándido Rial
Subdirector General de Valorización de Productos del Mar

Miguel Neira
Experto en Sostenibilidad
Pesquera (pendiente de saber cargo concreto)

Rafael Andrés Llorente
Restaurante Rafa Marisquería, Madrid

Concursantes
Contestants

Sergio Moreno
Viena Capellanes
Madrid

Adrián García Burgos
Moonlight Experimental Bar
Zaragoza

Yaiza Ortiz Montes
Meraki Gastrobar
Nájera, La Rioja

Ignacio Garbayo Perojo
IES San Fernando
Badajoz

Pedro Picó Tato
Restaurante Monastrell
Alicante

Gonzalo Zarzero
Barmitón
Madrid

TUESDAY 8
15.30–19.00 PM
HALL 8
8F50
GOURMETS AUDITORIUM



Major activities



Otra de las grandes novedades en esta edición que acercará a los visitantes profesionales la versatilidad, originalidad y riqueza de los sabores de la carne de caza mayor.

Dinámica

Seis cocineros profesionales deberán presentar sus propuestas usando como ingrediente principal la carne de cérvido, es decir, gamo, corzo o venado, suministrados por el patrocinador. Las recetas deberán estar parcialmente cocinadas pues estas carnes necesitan un tiempo de reposo y maceración, durante la competición tendrán 50 minutos para elaborar su plato final.

Puntúa

El sabor, la creatividad, el aroma, la técnica, la guarnición así como la presentación, la explicación y la limpieza y orden en el área de trabajo. El ganador recibirá un premio de 1.000 €.



Another of the great novelties at this edition, which will bring trade visitors closer to the versatility, originality and richness of the flavours of big game meat.

Dynamics

Six professional chefs will have to present their proposals using deer meat as the main ingredient; fallow deer, roe deer or venison, supplied by the sponsor. The recipes must be partially cooked as these meats need time to rest and macerate. During the competition, they will have 50 minutes to prepare their final dish.

Score

Taste, creativity, aroma, technique, garnish, presentation, explanation, cleanliness and tidiness of the work area. The winner will receive a prize of €1,000.

**Jurado
Jury**

Joaquín Felipe
Chef Restaurante Atocha 107
Chef at Atocha 107 Restaurant

Miguel Carretero
Chef Grupo Santerra
Chef at Grupo Santerra

Purificación González
Subdirectora general del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
General subdirector of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food

Raúl Sánchez
Representante de ASICCAZA, Interprofesional de la Carne de Caza Mayor
Representative of ASICCAZA, Interprofessional of Big Game Meat

Pepa Muñoz
Representando a World Central Kitchen
In behalf of World Central Kitchen

**Concursantes
Contestants**

Paco González Macia
Falsa trufa de solomillo de venado con trufa negra y caviar
Hotel Can Boix de Peramola
Lérida

Antonio de Diego
Paté de ciervo con foie-gras, frutos rojos y setas
Marabú Gourmet Experiences
Cartagena, Murcia

Yaiza Ortiz Montes
Canelón de venado
Meraki Gastrobar
Nájera, La Rioja

Diego Ferreira
Carré de ciervo con trinxat y salsa poivrade
Contrastes
Madrid

Jaime Velasco Victoria
Gamo, piñones y hongos
La Tabernilla de Almagro by Jaime Velasco
Almagro, Ciudad Real

Jorge Llamedo Hevia
Ciervo con contrastes del bosque
Fons Restaurant
Estepona, Málaga



Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation

—Big Game Meat
Flavours Championship
by Bergara Foundation

MIÉRCOLES 9
15.30–19.00 H
PABELLÓN 8
8F50
AUDITORIO GOURMETS

Actividades destacadas

Major activities

WEDNESDAY 9
3.30–7.00 PM
HALL 8
8F50
GOURMETS AUDITORIUM



Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga

—Gazpachuelos
Gourmet by Sabor a Málaga
Championship

El sello de calidad Sabor a Málaga ha elegido el Salón Gourmets para convocar este nuevo campeonato en busca de la receta más creativa de este plato icónico de su cocina tradicional.

Dinámica

La base de todas las elaboraciones debe ser caldo y mayonesa mientras que el resto de ingredientes será de libre elección. Los seis concursantes contarán con 30 minutos para elaborar 6 raciones de su propuesta y, posteriormente, deberán explicar el proceso de elaboración, qué los ha inspirado y las técnicas que han utilizado.

Puntúa

El jurado tendrá en cuenta aspectos como la textura de la mayonesa, la creatividad, los ingredientes utilizados, el aroma y el sabor. El ganador se alzará con un premio de 2.000 €, el segundo clasificado obtendrá 1.000 € y el tercero 500 €.

MARTES 8
15.00–19.00 H
PABELLÓN 7
7F70
PLATÓ GOURMETS

Actividades destacadas

The Sabor a Málaga quality seal has chosen Salon Gourmets to organise this new championship in search of the most creative recipe for this iconic dish of its traditional cuisine.

Dynamics

The base of all the dishes must be broth and mayonnaise, while the rest of the ingredients are free choice. The six contestants will have 30 minutes to prepare 6 portions of their proposal and, afterwards, they will have to explain the preparation process, what inspired them and the techniques they have used.

Score

The jury will take into account aspects such as the texture of the mayonnaise, creativity, ingredients used, aroma and flavour. The winner will receive a prize of 2,000 €, the runner-up 1,000 € and the third place 500 €.

Major activities

Jurado *Jury*

Fernando Sánchez Gómez
Periodista

Leonor García-Agua
Directora Sabor a Málaga

Martín Berasategui
Chef Martín Berasategui,
Lasarte, Guipúzcoa

Mª José San Román Pérez
CEO Restaurante Monastrell,
Alicante

María Jiménez Latorre
Chef y Asesora Gastronómica



TUESDAY 8
3.00–7.00 PM
HALL 7
7F70
GOURMETS PLATEAU

Concursantes *Contestants*

Aitor Martínez Ros
GazpaXuelo de Chufa y Mar
Can Ros Restaurante, Burriana,
Castellón

Daniela Romero Espinosa
Gazpachuelo de habichuelas
verdes, róbalo y acerera
Alma Playa, Rincón de la
Victoria, Málaga

Mariano Rodríguez Sánchez
Gazpachuelo Eme
Restaurante Eme de Mariano,
Málaga

José Andrés Jiménez Marcos
Gazpachuelo Almijara
Almijara Casual Bar, Málaga

Pablo Sánchez Jiménez
Gazpachuelo de Almogía
Marmitón Bistró, Madrid

Rafael García Navidad
Gazpachuelo Marino
Restaurante Beluga, Málaga

Spanish Brewers Cup

—Spanish Brewers Cup

Actividades destacadas

Otra de las grandes novedades de este Salón Gourmets que acogerá la Spanish Brewers Cup by SCA –Speciality Coffee Association– organizado por Neodrinks, una competición que busca poner en valor la elaboración manual del café filtrado.

Dinámica

La competición se divide en tres fases; primera ronda donde los concursantes prepararán un Servicio Abierto, semifinales que constan de un Servicio Obligatorio y ronda final para presentar otro Servicio Abierto. Durante cada Servicio, los competidores prepararán y servirán 3 bebidas individuales, una para cada juez sensorial.

Puntúa

El jurado evaluará aspectos como aroma, sabor, cuerpo, equilibrio y acidez. Durante el Servicio Abierto también se tendrá en cuenta el flujo de trabajo general y la uniformidad técnica.

MIÉRCOLES 9
10.00–19.00 H

JUEVES 10
10.00–17.00 H

PABELLÓN 7
7F70
PLATÓ GOURMETS

WEDNESDAY 9
10.00 AM–7.00 PM

THURSDAY 10
10.00 AM–5.00 PM

HALL 7
7F70
GOURMETS PLATEAU

Major activities



Another of the great novelties at this year's Salon Gourmets will be the Spanish Brewers Cup by SCA –Speciality Coffee Association– organised by Neo-drinks, a competition that seeks to highlight the value of manual filtered coffee making.

Dynamics

The competition is divided into three phases; first round where the contestants will prepare an Open Service, semi-finals consisting of a Compulsory Service and final round to present another Open Service. During each Service, competitors will prepare and serve 3 individual drinks, one for each sensory judge.

Score

The judges will evaluate aspects such as aroma, flavour, body, balance and acidity. During the Open Service, overall workflow and technical uniformity will also be taken into account.



**SPANISH
BREWERS CUP™**



JURADO Y
PARTICIPANTES EN:
GOURMETS.NET/
SALON



JURY AND
CONTESTANTS AT:
GOURMETS.NET/
SALON

—LUNES 7

11.00–12.00 H

Desayuno madrileño con show cooking dulce o salado de Chocolates Maykhel.

12.00–13.00 H

Show cooking a cargo de Xandra Luque, Embajadora 2025 de Alimentos de Madrid, M Producto Certificado, que elaborará verduritas con velouté de calabaza y ternera marinada de la Sierra de Guadarrama.

13.00–14.00 H

Show cooking con base de Vermut Zecchini a cargo de la chef Celeste García de la Banda y cata de vermuts.

14.00–15.00 H

Goulash con carne de Gana-demad, queso Campo Real de Castellana de Ganaderos, AOVE Oro Madrid de Almazara Santiago Apóstol y vino Castillo de Salvanés, de Recespaña, DOP Vinos de Madrid. A cargo de los chefs de la Escuela de Hostelería de Madarcos.

Escenario
Comunidad de Madrid

—Community
of Madrid Stage

Actividades destacadas

15.00–16.00 H

Show cooking de salazones y ahumados de Casa Santoña con productos de temporada de la huerta.

16.00–17.00 H

Show cooking con productos ecológicos de Madrid a cargo del chef Eduardo Casquero. Cata con vinos de la Bodega Ecológica Luis Saavedra, DOP Vinos de Madrid.

17.00–18.00 H

Show cooking de Albe – Lácteos del Jarama por parte del chef Eduardo Casquero; reque-són con miel de Madrid Miel, queso fresco con setas escabe-chadas y Oleum Laguna y yogur griego con verduras ecológicas.

18.00–19.00 H

Cervezas La Cibeles cumple 15 años y su fundador, David Castro, impartirá una cata formativa incluyendo la nueva creación de La Cibeles, una West Coast IPA.

—MARTES 8

11.00–12.00 H

Show cooking de elaboraciones con huevos camperos de Gran-jas Villarreal y charla de la mano de Iván de Plademunt sobre los huevos en Semana Santa.

12.00–13.00 H

Show cooking Mismo producto, diferentes elaboraciones, de Encarna Group / La Finca. Con cortes de vaca menos premium y poco utilizados, con los que se elaborarán steak tartar y carpaccio, entre otros.

13.00–14.00 H

Presentación de nuevo produc-to sorpresa de Vermut Zarro a cargo de Juan Carlos Muñoz, presidente de la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE).

14.00–15.00 H

ASEACAM presenta el cóctel Madrifood, con productos 100% madrileños, diseñado por el chef Miguel Ángel Mateos.

15.00–16.00 H

Flan de garbanzos de La Gar-bancera Madrileña a cargo del chef Víctor Díaz acompañado por DOP Vinos de Madrid de la Bodega Virgen de La Poveda.

PABELLÓN 4
4A50

16.00–17.00 H

La DOP Aceite de Madrid pre-senta del olivo al plato, cocinan-do salud, con Xandra Luque que elaborará un bizcocho borracho con AOVE Valleherboso de Recespaña.

17.00–18.00 H

Presentación de la empresa Licores Trampero y degusta-ción de sus productos. Cata de whiskies.

18.00–19.00 H

Show cooking de SALYCOP a cargo de Ángel Espina, La 5ª gama como aliada de la hostele-ría. Degustación de ensalada de patata con salsa.

—MIÉRCOLES 9

10.00–13.30 H

IV Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid. Organizado por Hoste-lería de Madrid.

13.30–14.30 H

Show cooking con productos madrileños de la marca Rogusa, a cargo de la chef Xandra Lu-que; taco de oreja y callos, velos de callos rellenos y tortilla de garbanzos con salsa de callos.

14.30–15.30 H

Show cooking. Bikini de carrille-ra de ternera con vinagreta de mostaza y miel y brotes tiernos, de Euroambrosías y vino Sen-da21 de la bodega Las Moradas de San Martín, DOP Vinos de Madrid.

15.30–16.00 H

Cafés Guilis. Exhibición barista y presentación de nuevas técni-cas y tendencias.

16.00–17.00 H

Chocolates Maykhel, cata de di-ferentes chocolates 76% Bean to Bar y Vinos Jeromín. Elabora-ción y degustación de rocas de chocolate con quesos de Ma-drid y DOP Vinos de Madrid.



Comunidad
de Madrid

Major activities

17.00–18.00 H

Sabor en crudo, presentación de carpaccios de pavo y cerdo ibérico y el tradicional de va-cuno de MRM a cargo del chef Miguel Ángel Mateos.

18.00– 19.00 H

Masterclass de coctelería con base de Frutos Secos Medina, por Juan Carlos Muñoz, pre-sidente de la Federación de Asociaciones de Bartenders de España (FABE). Con la colabo-ración de Vermut Zarro, Vinos Jeromín y Cervezas La Cibeles.

—JUEVES 10

10.00–11.00 H

Show cooking de Albe – Lácteos del Jarama a cargo de Xan-dra Luque que elaborará tapas de bacalao con queso curado y espinaca fresca; saam de pato y chalota rellena con yogur.

11.00–12.00 H

Show cooking por Miguel Ángel Mateos y María Lucas, con Fru-tos Secos Medina.

12.00–13.00 H

Show cooking del recetario de DAPSA En un pis pas, con el chef de la casa.

13.00–14.00 H

Show cooking por Xandra Luque con Chocolates Maykhel y carnes de MRM, armonizado con Cervezas La Cibeles. Pastrami con reducción de vino y chocolate negro; codillo salmuerizado con salsa de chocolate y cebolleta; lasaña wanton de pollo trufado con lascas de chocolate blanco y pistacho.

14.00–15.00 H

El chef Roberto Capone elabora una mousse de ternera de la IGP Carne Sierra de Guadarrama, acompañada de setas, hierbas y frutas.



Actividades destacadas

—MONDAY 7

11.00 AM –12.00 PM

Madrid breakfast with sweet or savoury, show cooking by Chocolates Maykhel.

12.00–1.00 PM

Show cooking by Xandra Luque, Ambassador 2025 of Madrid Foods, M Producto Certificado, who will prepare vegetables with pumpkin velouté and marinated veal from the Sierra de Guadarrama.

1.00–2.00 PM

Show cooking with a Zecchini Vermouth base by chef Celeste García de la Banda and vermouth tasting.

2.00–3.00 PM

Goulash with meat from Ganademad, Campo Real cheese from Castellana de Ganaderos, AOVE Oro Madrid from Almazara Santiago Apóstol and Castillo de Salvanés wine from Recespaña, PDO Vinos de Madrid. By chefs from the Escuela de Hostelería de Madarcos.

HALL 4
4A50

3.00–4.00 PM

Show cooking of salted and smoked products from Casa Santoña with seasonal produce from the market garden.

4.00–5.00 PM

Show cooking with organic products from Madrid by chef Eduardo Casquero. Wine tasting with wines from the Luis Saavedra Organic Winery, PDO Wines of Madrid.

5.00–6.00 PM

Show cooking of Albe – Lácteos del Jarama by chef Eduardo Casquero; cottage cheese with Honey from Madrid Miel, fresh cheese with pickled mushrooms and Oleum Laguna and Greek yoghurt with organic vegetables.

6.00–7.00 PM

Beers La Cibeles celebrates its 3th anniversary and its founder, David Castro, will give an educational tasting including La Cibeles' new creation, a West Coast IPA.

—TUESDAY 8

11.00 AM–12.00 PM

Show cooking with free-range eggs from Granjas Villarreal and a talk by Iván de Plademunt on eggs at Easter.

12.00–1.00 PM

Show cooking Same product, different elaborations, by Encarna Group / La Finca. With less premium and less used beef cuts, with which steak tartar and carpaccio, among others, will be elaborated.

1.00–2.00 PM

Presentation of Vermut Zarro's new surprise product by Juan Carlos Muñoz, president of the Federation of Spanish Bartenders' Associations (FABE).

2.00–3.00 PM

ASEACAM presents the Madrid food cocktail, with 100% Madrilenian products, designed by chef Miguel Ángel Mateos.

3.00–4.00 PM

Chickpea flan from La Garban-cera Madrileña by chef Víctor Díaz accompanied by DOP Vinos de Madrid from Bodega Virgen de La Poveda.

4.00–5.00 PM

The PDO Aceite de Madrid presents From de olive tree to the plate, healthy cooking, with Xandra Luque who will prepare a sponge cake with Valleherboso EVOO from Recespaña.

5.00–6.00 PM

Presentation of the company Licores Trampero and tasting of its products. Whisky tasting.

6.00–7.00 PM

SALYCOP show cooking by Ángel Espina, The 5th range as an ally in restaurants. Tasting of potato salad with sauce.

Major activities

—WEDNESDAY 9

10.00 AM–1.30 PM

IV Official Tapas and Pinchos Championship of the Community of Madrid. Organised by Hostelería de Madrid.

1.30–2.30 PM

Show cooking with Madrid products from the Rogusa brand, by chef Xandra Luque; ear and tripe taco, stuffed tripe veils and chickpea omelette with tripe sauce.

2.30–3.30 PM

Show cooking. Bikini of veal cheek with mustard and Honey vinaigrette and tender sprouts, by Euroambrosías and Senda21 wine from the winery Las Moradas de San Martín, PDO Vinos de Madrid.

3.30–4.00 PM

Guilis Cafés. Barista exhibition and presentation of new techniques and trends.

4.00–5.00 PM

Chocolates Maykhel, tasting of different 76% Bean to Bar chocolates and Jeromín Wines. Preparation and tasting of chocolate rocks with cheeses from Madrid and PDO Vinos de Madrid.

5.00–6.00 PM

Raw Taste, presentation of turkey and Iberian pork carpaccios and the traditional MRM beef carpaccio by chef Miguel Ángel Mateos.

6.00– 7.00 PM

Masterclass of cocktails based on Frutos Secos Medina, by Juan Carlos Muñoz, president of the Federation of Bartenders Associations of Spain (FABE). With the collaboration of Vermut Zarro, Vinos Jeromín and Beers La Cibeles.

—THURSDAY 10

10.00 –11.00 AM

Show cooking by Albe – Lácteos del Jarama by Xandra Luque who will prepare tapas of cod with cured cheese and fresh spinach; duck saam and shallot stuffed with yoghurt.

11.00–12.00 PM

Show cooking by Miguel Ángel Mateos and María Lucas, with Frutos Secos Medina.

12.00–1.00 PM

Show cooking of the DAPSA recipe book Just like that, with the in-house chef.

1.00–2.00 PM

Show cooking by Xandra Luque with Maykhel Chocolates and MRM meats, paired with Beers La Cibeles. Pastrami with wine reduction and dark chocolate; brined knuckle with chocolate and spring onion sauce; truffled chicken wanton lasagne with white chocolate and pistachio flakes.

2.00–3.00 PM

Chef Roberto Capone prepares a mousse of IGP Sierra de Guadarrama beef, accompanied by mushrooms, herbs and fruit.



Escenario Andalucía – Gusto del Sur

—Andalucia Stage— Gusto del Sur

Actividades destacadas

La Comunidad Autónoma cuenta por segunda vez en el SG con un pabellón completo, pues acude con más de 200 empresas bajo el paraguas de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. El impresionante espacio expositivo se apoya en la cofinanciación de los fondos FEDER –Fondo Europeo de Desarrollo Regional– que tienen como objetivo, reforzar la competitividad de los sectores agrícola, ganadero, pesquero y agroindustrial de las empresas andaluzas y su internacionalización. Muchos de los expositores que acuden a la cita se han organizado a través de entidades agrupadoras que cuentan con su propio espacio expositivo institucional; 6 Diputaciones provinciales, LÁNDALUZ y la CADO, Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen.

Su marca de calidad, Gusto del Sur, que ampara a 154 entidades y 393 productos y sigue creciendo, será el eje principal de las actividades que se llevarán a cabo en su escenario durante los cuatro días que dura el evento. Catas, ponencias, presentaciones y show cookings para profundizar en la amplia variedad de la despensa de la Comunidad Autónoma que mayor cantidad de sellos de calidad ostenta; 28 DDOO y 31 IGPs.



LUNES A MIÉRCOLES
10.00–19.00 H

JUEVES
10.00–17.00 H

PABELLÓN 5
5D50

Major activities

For the second time at the SG, the Autonomous Community will occupy a full hall with more than 200 companies under the umbrella of the Regional Ministry of Agriculture, Fisheries, Water and Rural Development. The impressive exhibition space is supported by co-financing of the European Regional Development Fund (ERDF), which aims to strengthen the competitiveness of the agricultural, livestock, fisheries and agro-industrial sectors of Andalusian companies and their internationalisation. Many of the exhibitors attending the event are organised through group entities with their own institutional exhibition space; 6 provincial councils, LÁNDALUZ and CADO, the Andalusian Conference of Designations of Origin.

Its quality brand, Gusto del Sur, which covers 154 entities and 393 products and continues to grow, will be the main focus of the activities that will take place on its stage during the four days of the event. Tastings, lectures, presentations and show cookings to explore the wide variety of the pantry of the Autonomous Community with the largest number of quality seals; 28 DDOO and 31 PGIs.

MONDAY TO WEDNESDAY
10.00 AM–7.00 PM

THURSDAY
10.00 AM–5.00 PM

HALL 5
5D50

—LUNES 7

10.30–11.15 H
DESAYUNO ANDALUZ CON AIRES TROPICALES. Participa la chef BELÉN IBÁÑEZ, RESTAURANTE ERRANTE (ALMERÍA)
JUNTA DE ANDALUCÍA-GUSTO DEL SUR

11.30–12.15 H
PRESENTACIÓN MARCA PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA
JUNTA DE ANDALUCÍA

12.30–13.15 H
GRANADA GASTRONÓMICA
DIPUTACIÓN DE GRANADA

13.30–14.15 H
COCINANDO EL TERRITORIO. JUANLU FERNÁNDEZ, RESTAURANTE LÚ COCINA Y ALMA** (JEREZ DE LA FRONTERA, CÁDIZ)—2 ESTRELLAS MICHELÍN
JUNTA DE ANDALUCÍA - GUSTO DEL SUR

14.30–15.15 H
ANDALUCÍA COCINA BY GUSTO DEL SUR. Participan las chefs CELIA JIMÉNEZ, RESTAURANTE

Actividades destacadas

CELIA JIMÉNEZ (CÓRDOBA) e IRENE LÓPEZ, ASADOR LA PERDIDA (SEVILLA)
LANDALUZ, CLÚSTER AGROALIMENTARIO DE ANDALUCÍA

16.00–16.45 H
LA GRAN DESPENSA CULINARIA DE LA PROVINCIA DE SEVILLA. Participa el chef LUIS PORTILLO CAMACHO "EL CHEF DE LAS ACEITUNAS" y la sumiller y comunicadora enogastronómica MÓNICA ROSÓN "LA CATAORA"
DIPUTACIÓN DE SEVILLA

17.00–17.45 H
LA COCINA SOSTENIBLE DEL PARQUE NATURAL DE CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS. Participa la chef PILAR DIAZ NIETO, MESÓN ASADOR LEANDRO (CAZORLA, JAÉN)
DIPUTACIÓN DE JAÉN

18.00–18.45 H
TOUR GASTRONÓMICO SECRETO
DIPUTACIÓN DE HUELVA

—MARTES 8

10.30–11.15 H
PESCADO EN CONSERVA. PROTEÍNA SALUDABLE EN TU DÍA A DÍA
CONSERVAS UBAGO

HALL 4
4A50

11.30–12.15 H
PANES DE ANDALUCÍA CON DOMI VÉLEZ, MEJOR PANADERO DEL MUNDO
JUNTA DE ANDALUCÍA - GUSTO DEL SUR

12.30–13.15 H
UN RINCÓN CON SABOR A MAR
DIPUTACIÓN DE HUELVA

13.30–14.15 H
DONDE SE FUSIONAN EL MAR DE PLÁSTICO Y EL MAR DE ALBORÁN. SHOWCOOKING CON JOSÉ ÁLVAREZ, RESTAURANTE LA COSTA* (EL EJIDO, ALMERÍA)—1 ESTRELLA MICHELÍN
JUNTA DE ANDALUCÍA - GUSTO DEL SUR

14.30–15.15 H
SABOR A CÓRDOBA. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS
DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA

16.00–16.45 H
EL MARIDAJE CRUJIENTE DEL MAR
GUSTO DEL SUR. PANADERÍA OBANDO | SALAZONES HERPAC

17.00–17.45 H
SABOR A CÓRDOBA. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS
DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA

18.00–18.45 H
SABOR A CÓRDOBA. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS
DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA

—MIÉRCOLES 9

DDOO de Andalucía
Con Tony García, de Espacio Gastronómico de Almería y la chef Celeste García de La Banda como conductora

10.30–11.15 H
EL ORO LÍQUIDO DE JAÉN CON GARANTÍA DE ORIGEN Y CALIDAD
DOP SIERRA DE SEGURA | DOP SIERRA MÁGINA | DOP SIERRA DE CAZORLA | IGP ACEITE DE JAÉN

11.30–12.15 H
UN PLACER PARA LOS SENTIDOS, CON DOP BAENA Y DOP JABUGO
DOP BAENA | DOP JABUGO

12.30–13.15 H
DISFRUTANDO DE LA EXCELENCIA CON DOP JABUGO Y DOP VINOS DE JEREZ
DOP JABUGO | DOP JEREZ

13.30–14.15 H
COCINA DE VALOR CERCANO. SHOWCOOKING CON XANTY ELÍAS, DEL RESTAURANTE FINCA ALFOLIZ* (ALJARAQUE, HUELVA)—1 ESTRELLA VERDE MICHELÍN VERDE
JUNTA DE ANDALUCÍA - GUSTO DEL SUR

Major activities

14.30–15.15 H
LA HORA DE LA TAPA. CÓRDOBA PATRIMONIO GASTRONÓMICO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN
AYUNTAMIENTO CÓRDOBA | DOP PRIEGO DE CÓRDOBA | DOP ACEITE DE LUCENA | DOP BAENA | DOP LOS PEDROCHES

16.00–16.45 H
TRAVESÍA SENSORIAL. DEL FINO JAMÓN DE LOS PEDROCHES AL SABROSO CONDADO DE HUELVA
DOP LOS PEDROCHES | DOP CONDADO DE HUELVA

17.00–17.45 H
LOS TESOROS DEL OLIVAR, CALIDAD CON ORIGEN
IGP ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA Y ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA | DOP PRIEGO DE CÓRDOBA | DOP ACEITE DE LUCENA

18.00–18.45 H
MERIENDA CON LOS #AOVES
DOP MÁS PREMIADOS
DOP PRIEGO DE CÓRDOBA | DOP SIERRA MÁGINA

—JUEVES 10

10.30–11.15 H
COCINA CON PEÑA DE BAENA
GUSTO DEL SUR. PEÑA DE BAENA

11.30–12.15 H
CITRVS. CAVIAR CÍTRICO, UNA EXPLOSIÓN DE SABOR GOURMET CON AOVES OLIAESA
GUSTO DEL SUR. CITRVS | OLIAESA

12.30–13.15 H
CÁDIZ EN CADA INSTANTE
DIPUTACIÓN DE CÁDIZ

13.30–14.00 H
LA HORA DE LA TAPA. DEGUSTO DEL SUR CON BODEGAS ROBLES Y ACEITES CIUDAD DE JAÉN. Participa el chef DANIEL DEL TORO
JUNTA DE ANDALUCÍA - GUSTO DEL SUR



La Sinfonía del Mar de Noruega

—The Norwegian Sea Symphony

Actividades destacadas

El Consejo de Productos del Mar de Noruega celebrará durante toda una jornada La Sinfonía del Mar de Noruega para acercar el pescado y el marisco de sus frías aguas a los visitantes profesionales del Salón Gourmets. Estas especies no son sólo reconocidas por su calidad excepcional y su inigualable sabor, sino también por su compromiso con la sostenibilidad logrando el equilibrio entre naturaleza y gastronomía.

El reconocido chef Íñigo Urrechu llevará a cabo show coo- kings para presentar los siguien- tes productos:

Salmón noruego; criado en las aguas de los fiordos ricos en nutrientes, destaca por su carne jugosa de sabor equilibrado.

MARTES 8
10.00–19.00 H
PABELLÓN 3
3I50
FORO GOURMETS

Skrei; conocido como el rey del bacalao, este pescado salvaje sólo disponible desde enero hasta abril, presenta una textura firme y lascas tersas.

Bacalao de cultivo; disponible todo el año se caracteriza por su textura tierna y uniforme y su sabor suave y delicado.

Marisco del Ártico; desde el buey de mar, pasando por el Cangrejo Rojo de las Nieves y hasta el inigualable Cangrejo Real, cada especie cuenta su propia historia y aporta un sabor único a la mesa.



The Norwegian Seafood Coun- cil will be holding during a who- le day The Symphony of the Norwegian Sea to bring the fish and seafood from its cold waters to trade visitors at Sa- lon Gourmets. These species are not only renowned for their exceptional quality and unri- valled flavour, but also for their commitment to sustainability, achieving a balance between nature and gastronomy.

Major activities

Renowned chef Íñigo Urrechu will be holding show cookings to present the following products:

Norwegian salmon; farmed in the nutrient-rich waters of the fjords, it stands out for its juicy flesh with a balanced flavour.

Skrei; known as the king of cod, this wild fish, only available from January to April, has a firm tex- ture and smooth flakes.

Farmed cod; available all year round, it is characterised by its tender, uniform texture and mild, delicate flavour.

Arctic seafood; from crab, to Snow Red Crab, to the incom- parable King Crab, each species tells its own story and brings a unique flavour to the table.

TUESDAY 8
10.00 AM–7.00 PM
HALL 3
3I50
GOURMETS FORUM



El presentador de televisión Julian Iantzi conducirá a los asistentes a través de las siguientes actividades.

10.45–12.00 H

Chupinazo. El Almuerico Navarro

Con chistorra, recientemente oficializada como IGP.

12.15–13.30 H

Primer Espárrago de la Temporada

Degustación de carpaccio de espárrago y cata del primer espárrago cocido con aceite navarro.



13.45–14.45 H

Paisajes con Alma.

3 destinos, 3 productores

Cata de tres productos representativos, conducida por sus productores.

15.00–16.00 H

Etiqueta tu Vino

Los asistentes podrán crear su propia etiqueta para un vino DO Navarra y llevárselo. Se pinta con uvas, endrinas, pimientos, tierra roja caliza, hojas, nueces, trufa, lana, flores...

16.15–17.00 H

Cita a Ciegas. DO Roncal & DO Idiazábal

Cata a ciegas comentada por expertos de cada una de estas antiguas y emblemáticas DDOO de quesos.

17.15–19.00 H

Cóctel de Pacharán & DJ Carlos R. & Ahikar Azcona

Cócteles amenizadas con música en directo.

Día de Navarra – Reyno Gourmet

—Navarra's Day —
Reyno Gourmet

MARTES 8
10.00–19.00 H
PABELLÓN 4
4F50
AULA GOURMETS

Actividades destacadas

The television presenter Julian Iantzi will lead the attendees through the following activities.

10.45 AM–12.00 PM

Chupinazo. The Navarrese Lunch

With chistorra sausage, recently officialised as a PGI.

12.15–1.30 PM

First Asparagus of the Season

Tasting of asparagus carpaccio and the first asparagus cooked with Navarrese oil.

1.45–2.45 PM

Landscapes with Soul.

3 destinations, 3 producers

Tasting of three representative products led by their producers.

3.00–4.00 PM

Label your wine

Attendees will be able to create their own label for a DO Navarra wine and take it with them. It will be painted with grapes, sloes, peppers, red limestone soil, leaves, nuts, truffles, wool, flowers...

4.15–5.00 PM

Blind Date. DO Roncal & DO Idiazábal

Blind tasting commented by experts of each of these ancient and emblematic DDOO cheeses.

5.15–7.00 PM

Pacharán Cocktail & DJ Carlos R. & Ahikar Azcona

Cocktails enlivened with live music.



TUESDAY 8
10.00 AM–7.00 PM
HALL 4
4F50
GOURMETS AULA

Major activities

Gastronomía Volcánica: Descubre el sabor de las Islas Canarias

—Volcanic Gastronomy:
Discover the flavour
of the Canary Islands

El Gobierno de Canarias pone en valor los productos y la gastronomía local vinculada a su tradición y cultura a través de la marca Volcanic Experience.

11.00–12.00 H

—
**Biodiversidad Marina
en Canarias**

El chef Alberto González Margallo demostrará cómo utilizar cada parte de algunas de las especies de las aguas canarias, armonizadas con vino volcánico.

12.30–13.00 H

—
**Un viaje sensorial
a través
del mar de las
Islas Canarias**

Margallo continuará dando protagonismo a los productos autóctonos y rindiendo homenaje a una agricultura y viticultura heroicas.

LUNES 7

11.00–19.00 H

PABELLÓN 3

3I50

FORO GOURMETS

13.30–14.30 H

—
**Capote. Un vino, una isla,
una variedad**

Se darán a conocer siete variedades, una por isla, además de los vinos premiados en Agrocanarias y Mundial de Vinos Extremos.

15.00–17.00 H

—
**El Grifo, 250 años
por contar**

Cata orientada a la evolución, innovación y tradición de Bodegas El Grifo. Se catarán 8 vinos celebrando su aniversario.

17.30–18.30 H

—
**Vinos & Bombones
de Canarias, un maridaje
volcánico**

La sumiller Meritxell Falgueras y la pastelera Carmen Capote, CEO y chef ejecutiva de 24 Onzas, realizarán esta cata exclusiva.

The Government of the Canary Islands promotes local products and gastronomy linked to its tradition and culture through the Volcanic Experience brand.

11.00 AM–12.00 PM

—
**Marine Biodiversity in
the Canary Islands**

The chef Alberto González Margallo will demonstrate how to use each part of some of the species of the Canarian waters, harmonised with volcanic wine.



Major activities

12.30–1.00 PM

—
**A sensory journey
through the sea of the
Canary Islands**

Margallo will continue to focus on local products and pay tribute to heroic agriculture and viticulture.

1.30–2.30 PM

—
**Capote. One wine,
one island, one variety**

Seven varieties will be presented, one per island, as well as the award-winning wines in Agrocanarias and the World Extreme Wine Competition.

3.00–5.00 PM

El Grifo, 250 years to tell

Tasting focused on the evolution, innovation and tradition of El Grifo Winery. Eight wines will be tasted in celebration of its anniversary.

5.30–6.30 PM

—
**Wines & Canary Island
Bonbons, a volcanic pairing**

The sommelier Meritxell Falgueras and the pastry chef Carmen Capote, CEO and executive chef of 24 Onzas, will conduct this exclusive tasting.

MONDAY 7

11.00 AM–7.00 PM

HALL 3

3I50

GOURMETS FORUM

Actividades destacadas

Jornada para acercar a los visitantes profesionales la calidad del producto gallego y la culinaria tanto tradicional como moderna de esta Comunidad Autónoma que cuenta con 11 Denominaciones de Origen Protegidas y 21 Indicaciones Geográficas Protegidas. Presentaciones y show cookings llenarán el escenario de los auténticos sabores del mar y la huerta gallegas donde, además de sus signos de identidad como son los caldos, las empanadas, el lacón con grelos o el pulpo, se podrán degustar otras muchas recetas atlánticas.

La Xunta de Galicia, a través de la campaña **Galicia sabe Amar**, anima a la ciudadanía a consumir los productos del mar y poner en valor la labor de los profesionales de la pesca y el marisqueo.

A day to bring professional visitors closer to the quality of Galician produce and the traditional and modern cuisine of this Autonomous Community, which has 11 Protected Designations of Origin and 21 Protected Geographical Indications. Presentations and show cookings will fill the stage with the authentic flavours of the Galician sea and country side where, in addition to its signs of identity such as broths, pies, pork shoulder with turnip tops or octopus, many other Atlantic recipes will be tasted.

The Xunta de Galicia, through the **Galicia sabe Amar –Galicia tastes of the Sea–** campaign, encourages the public to consume seafood products and to value the work of professional fishermen and shellfish gatherers.

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

—Atlantic Cooking
Day Consellería do Mar
and Rural Environment –
Xunta de Galicia

MIÉRCOLES 9
10.00–19.00 H
PABELLÓN 4
4F50
AULA GOURMETS

Actividades destacadas



Major activities

WEDNESDAY 9
10.00 AM–7.00 PM
HALL 4
4F50
GOURMETS AULA

La Comunidad Autónoma Invitada desplegará la riqueza de su producción agroalimentaria y vitivinícola durante una jornada completa en el escenario cedido por la Organización.

10.10–10.30 H
DO Chufa

José Manuel Bou, tercera generación al frente de Chufas Bou, realizará la presentación, El cultivo de la chufa de Valencia: tradición, innovación y futuro sostenible y la posterior degustación.

10.35–11.35 H
Vinos de la Comunidad Valenciana

Cuatro Sellos y un territorio común. Mesa redonda y posterior degustación con: Diego Pérez, director de certificación del CRDOP Utiel Requena; Salvador Manjón, presidente de la DOP Valencia; José Juan Reus, presidente del CRDOP Vinos de Alicante y Juan Carlos Pavía, presidente de la IGP Vinos de Castellón

11.40–12.35 H
Cava de Requena
Presentación de la nueva imagen de la Asociación de elaboradores de cava de Requena a cargo de Rebeca García, presidenta de la Asociación y Estefanía Nebot, directora de la agencia Arquetipo. Y posterior cata, Las largas crianzas en los cavas de altitud, a cargo del enólogo y periodista Vicente Morcillo

12.40–13.10 H
Alcachofa de Benicarló
Introducción a su cultivo y demostración de su versatilidad a través de un show cooking.

13.20–14.20 H
Alicante, Capital Española de la Gastronomía 2025

14.30–15.30 H
DOP Arroz De Valencia

15.40–16.00 H
DOP Níspero de Callosa d'en Sarriá
Vídeo de presentación y show cooking Cocinando con níspero, a cargo de Alejandro Such, director culinario del Mediterráneo Culinary Center.

16.05–16.25 H
CRIGP Jijona y turrón de Alicante

JUEVES 10
10.00–17.00 H
PABELLÓN 4
4F50
AULA GOURMETS

The Guest Autonomous Community will display the richness of its agri-food and wine production for a full day on the stage provided by the Organisation.

10.10–10.30 AM
DO Tigernuts
José Manuel Bou, third generation at the helm of Chufas Bou, will conduct the presentation, The cultivation of the tigernut from Valencia: tradition, innovation and sustainable future, followed by a tasting.

10.35-11.35 AM
Wines of the Valencian Community
Four seals and a common territory. Round table and subsequent tasting with: Diego Pérez, director of certification of the RCPDO Utiel Requena; Salvador Manjón, president of PDO Valencia; José Juan Reus, president of RCPDO Vinos de Alicante and Juan Carlos Pavía, president of GPI Vinos de Castellón.



11.40 AM-12.35 PM
Cava de Requena
Presentation of the new image of the Requena Cava Producers' Association by Rebeca García, president of the Association and Estefanía Nebot, director of Arquetipo agency. Followed by the tasting, The long ageing in the cavas of altitude, by the oenologist and journalist Vicente Morcillo.

12.40-13.10 PM
Benicarló artichoke
Introduction to its cultivation and demonstration of its versatility through a show cooking.

13.20-14.20 PM
Alicante, Spanish Capital of Gastronomy 2025

14.30-15.30 PM
Valencia Rice PDO

15.40-16.00 PM
Callosa d'en Sarriá loquat PDO
Video presentation and show cooking Cooking with loquat, by Alejandro Such, culinary director of the Mediterráneo Culinary Center.

16.05-16.25 PM
RCGPI Jijona and turrón de Alicante



Día de la Comunidad Valenciana

—Day of the Valencian Community

Actividades destacadas

Major activities

THURSDAY 10
10.00 AM–5.00 PM
HALL 4
4F50
GOURMETS AULA



La compañía aérea Turkish Airlines, que ha ganado varios premios como el Best Airline in Europe, también destaca por su servicio de comidas a bordo reconocido con el World's Best Business Class Catering, pues han introducido la figura del Flying Chef, que da apoyo profesional a la tripulación de cabina durante la preparación de las comidas. Y es este aspecto el que resaltaré en su stand, que recrea la zona de bar en la clase Business de sus aviones a través de actividades culinarias los cuatro días de Salón Gourmets.

10.00 H
—
Presentación

11.30 H
—
Kahoot. Juego con los visitantes en el que deben responder preguntas sobre gastronomía, los ganadores son invitados a participar en el siguiente taller de cocina.

12.15 H
—
Taller de cocina con los ingredientes y sabores de Turkish Airlines.

14.00 H
—
Show cooking y juego de preguntas sobre catas de alimentos.

15.45 H
—
Kahoot. Juego con los visitantes en el que deben responder preguntas sobre gastronomía, los ganadores son invitados a participar en el siguiente taller de cocina.

17.15 H
—
Taller de cocina con los ingredientes y sabores de Turkish Airlines.

Turkish Airlines, which has won several awards such as Best Airline in Europe, also stands out for its in-flight catering service, recognised with the World's Best Business Class Catering award, as it has introduced the figure of the Flying Chef, who provides professional support to the cabin crew during the preparation of meals. And it is this aspect that will be highlighted at its stand, which recreates the bar area in the Business Class of its aircrafts through culinary activities during the four days of Salon Gourmets.

10.00 am
—
Presentation

11.30 am
—
Kahoot. Quiz game in which visitors have to answer questions about gastronomy, the winners are invited to participate in the next cooking workshop.

12.15 pm
—
Cooking workshop with Turkish Airlines ingredients and flavours.

14.00 pm
—
Show cooking and food tasting quiz game.

15.45 pm
—
Kahoot. Quiz in which visitors have to answer questions about gastronomy, the winners are invited to participate in the next cooking workshop.

17.15 pm
—
Cooking workshop with Turkish Airlines ingredients and flavours.



Gourmet on Air – Turkish Airlines

—Gourmet on Air – Turkish Airlines

LUNES 7 A MIÉRCOLES 9
10.00–19.00 H

JUEVES 10
10.00–15.30 H
PABELLÓN 7
7H02

Actividades destacadas

Major activities

MONDAY 7 TO WEDNESDAY 9
10.00 AM–7.00 PM

THURSDAY 10
10.00 AM–3.30 PM
HALL 7
7H02



14° Concurso Nacional de Cócteles Panizo

—14th National Panizo
Cocktail Contest

Dinámica

Cockteleros de toda España han presentado sus propuestas en tres modalidades; aperitivo, digestivo o bebida larga. Los 10 mejores participarán en esta gran final donde tendrán 7 minutos para preparar su cóctel que debe contener un máximo de 6 productos, un mínimo de 2 destilados y no más de 7 cl de producto alcohólico.

Puntúa

La técnica, la creatividad, el equilibrio, la presentación y el sabor. Premios; 2.000 €, 1.000 € y 500 €.

Dynamics

Cocktail makers from all over Spain have presented their proposals in three categories: aperitif, digestive or long drink. The 10 best will participate in this grand final where they will have 7 minutes to prepare their cocktail, which must contain a maximum of 6 products, a minimum of 2 distillates and no more than 7 cl of alcoholic product.

Score

Technique, creativity, balance, presentation and taste.
Prizes; €2,000, €1,000 and €500.



LUNES 7
16.30–19.00 H
PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

MONDAY 7
4.30–7.00 PM
HALL 6
6A26
GOURMETS STAGE

Jurado Jury

Almudena Alberca

Enóloga y primera mujer española Master of Wine

Juan Carlos Muñoz Zapatero

Pte. de FABE (Federación de Asociaciones de Barman Españoles)

Pablo Martín

Presidente de Honor de la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres)

Nan Ferreres

Directora de la escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT de Barcelona

Mayte Lapresta

Consultora y periodista especializada en vino y gastronomía

Ramón Ramírez Fresneda

Vicepresidente de IBA

Custodio López Zamarra

Sumiller

Javier Pérez de Andrés

Periodista gastronómico

Carmelo Pérez

Exdirector de Zalacaín

Cristina Tierno

Directora del Comité de Espirituosos de la AEPEV y CEO de Efecto Directo

Marcelino Rodríguez

Relaciones públicas

Concursantes Contestants

Eddy Benavides

Milagro Alquímico
Santa Cruz de Tenerife

Flavio Milá Lopes

Apple Panizo
Zamora

Roberto Aguirre

Dressed to impress
Guipúzcoa

Vladislav Zabrodskiy

Oro de Arroz
Málaga

Victor Manuel Suárez Mora

Al Andalús
Tenerife

Jonatan Macià Marlés

El Camino
Burgos

María Rodríguez Díaz

Panizo in love
Las Palmas

Daniel Rengel Ramos

Gin Jockey
Madrid

Cristian Monasterio García

Recuerdos de mi abuela
Gijón

Carlos Torras Jiménez

Urraca, Reina de Zamora
Barcelona

Actividades destacadas

Major activities



Castilla-La Mancha pondrá en valor la calidad de sus productos agroalimentarios amparados por su sello de garantía Campo y Alma. Un total de 31 DDOO y 8 IGPs que abarcan una extensa variedad de alimentos y bebidas; miel, queso, vino, melón, aceite, mazapán, berenjena, cordero, pan, ajo, nuez, cebolla y azafrán son algunos de los productos identificados con este marchamo.

Castilla-La Mancha will highlight the quality of its agri-food products covered by its Campo y Alma seal of guarantee. A total of 31 DDOOs and 8 PGLs which include a wide variety of foods and beverages; honey, cheese, wine, melon, oil, marzipan, aubergine, lamb, bread, garlic, walnuts, onions and saffron are some of the products identified with this seal.



Campo y Alma

—Campo y Alma

MIÉRCOLES 9
10.00–14.00 H
PABELLÓN 3
3150
FORO GOURMETS

WEDNESDAY 9
10.00 AM–2.00 PM
HALL 3
3150
GOURMETS FORUM



Con el objeto de promocionar el sector de la charcutería europea, y en este caso, la italiana, el chef Rubén Fenollar llevará a cabo presentaciones y degustaciones de cuatro de sus más distintivos productos que se elaboran en distintas regiones siguiendo las recetas tradicionales. Mortadella Bologna IGP, Zampone y Cotechino Modena IGP y Salami italiano alla Cacciatora DOP.

With the aim of promoting the European charcuterie sector, and in this case, the Italian one, chef Rubén Fenollar will lead presentations and tastings of four of its most distinctive products, which are made in different regions following traditional recipes. Mortadella Bologna PGI, Zampone and Cotechino Modena PGI and Salami italiano alla Cacciatora PDO.



Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe

—Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe

MARTES 8
10.00–14.00 H
PABELLÓN 7
7F70
PLATÓ GOURMETS

TUESDAY 8
10.00 AM–2.00 PM
HALL 7
7F70
GOURMETS PLATEAU

Actividades destacadas



Ourense, provincia enogastronómica y sostenible

—Ourense, an enogastronomic and sustainable province

El Instituto Ourense de Desarrollo Económico-Inorde organiza esta actividad con el objetivo de contribuir al desarrollo sostenible de la provincia. Varios chefs de la Asociación Cociña Ourense elaborarán diferentes recetas con productos locales.

The Ourense Institute of Economic Development-Inorde organises this activity with the aim of contributing to the sustainable development of the province. Several chefs from the Cociña Ourense Association will elaborate different recipes with local products.

LUNES 7
15.30–17.00 H
PABELLÓN 7
7F70
PLATÓ GOURMETS

MONDAY 7
3.30–5.00 PM
HALL 7
7F70
GOURMETS PLATEAU



Alimentos de Valladolid

—Food from Valladolid

El estrellado chef Miguel Ángel de la Cruz llevará a cabo un show cooking con productos que ostentan la marca de calidad Valladolid a gusto de todos, que ampara además establecimientos de hostelería y comercio minorista de alimentación y distribución, hasta un total de 430 empresas de diferentes sectores.

The starred chef Miguel Ángel de la Cruz will perform a show cooking with products bearing the Valladolid a gusto de todos quality mark, which also covers catering establishments and retail food and distribution outlets, up to a total of 430 companies from different sectors.

LUNES 7
17.30–18.30 H
PABELLÓN 7
7F70
PLATÓ GOURMETS

MONDAY 7
5.30–6.30 PM
HALL 7
7F70
GOURMETS PLATEAU

Major activities

Prodeca

Esta empresa pública, que tiene por objeto la promoción de los productos catalanes, llevará a cabo la actividad, Menú Catalunya, Región Mundial de la Gastronomía 2025.

This public company, which aims to promote Catalan agri-food products, will develop the activity, Menu Catalunya, Global Gastronomy Region 2025.



LUNES 7
14.00–15.30 H
PABELLÓN 4
4F50
AULA GOURMETS

MONDAY 7
2.00–3.30 PM
HALL 4
4F50
GOURMETS AULA

Los chefs Oriol Ivern y Jordi Morillo llevarán a cabo el show cooking Tradición y excelencia en cada gota, donde elaborarán tres tapas con los AOVEs Selección Especial Kylatt y los Aromatizado Germanor.

The chefs Oriol Ivern and Jordi Morillo will carry out the show cooking Tradition and excellence in every drop, where they will prepare three tapas with the AOVEs Special Selection Kylatt and Flavoured Germanor.

Novacoop Mediterránea



MIÉRCOLES 9
14.30–16.00 H
PABELLÓN 3
3I50
FORO GOURMETS

WEDNESDAY 9
2.30–4.00 PM
HALL 3
3I50
GOURMETS FORUM

Molino Denti

Bajo el título El arte de la pasta fresca, Rafael Soldati, chef y técnico de Molino Denti, elaborará diferentes recetas con las harinas de la Línea Pasta Fresca y de la Línea Infibra donde mostrará su versatilidad.

Under the title The art of fresh pasta, Rafael Soldati, chef and technician of Molino Denti, will prepare different recipes with the flours of the Fresh Pasta Line and the Infibra Line to showcase their versatility.



JUEVES 10
12.30–14.00 H
PABELLÓN 3
3I50
FORO GOURMETS

THURSDAY 10
12.30–2.00 PM
HALL 3
3I50
GOURMETS FORUM

Esta asociación dará a conocer su labor en pro de la visibilidad y equidad de la mujer en el sector gastronómico. Ofrecerá también una degustación de productos de las empresas asociadas y planteará un interesante debate en su Mesa Redonda, La Mujer en la Gastronomía.

This association will publicise its work in favour of the visibility and equality of women in the gastronomic sector. It will also offer a tasting of products from the associated companies and will host an interesting debate at its Round Table, Women in Gastronomy.



Mujeres en Gastronomía

—Women in Gastronomy

JUEVES 10
10.30–11.30 H
PABELLÓN 3
3I50
FORO GOURMETS

THURSDAY 10
10.30–11.30 AM
HALL 3
3I50
GOURMETS FORUM

Esta panadería artesana que nació en 1965 como un negocio familiar y ahora es un referente del sector, acompaña tradicionalmente al Salón Gourmets con su amplia variedad de productos, en especial los picos presentes en distintos concursos. Especialistas en picos y regañás, gracias a su constante proceso de innovación, han lanzado al mercado distintas líneas acorde con las necesidades de los consumidores como son sus gamas 100% integral, sin gluten e incluso con ingredientes nuevos como brócoli, cúrcuma, jengibre y AOVE. Sus productos de calidad están presentes en toda Europa, Norteamérica y el este y sudeste asiáticos. Este año además celebrarán su 60º Aniversario en el Salón Gourmets.

This artisan bakery, which was founded in 1965 as a family business and is now a benchmark in the sector, traditionally accompanies Salon Gourmets with its wide variety of products, especially picos, which are present in different competitions. Specialists in picos and regañás, thanks to their constant process of innovation they have launched different lines on the market in accordance with the needs of consumers, like their 100% wholemeal, gluten-free ranges and even with new ingredients such as broccoli, turmeric, ginger and EVOO. Their quality products are present throughout Europe, North America and East and Southeast Asia. This year the company celebrates its 60th Anniversary at Salon Gourmets.



Panadería Obando

—Obando Bakery