

Inauguración oficial

—Official opening

Información general

Un año más, Luis Planas Puchades, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, inaugurará esta 38ª edición del Salón Gourmets. Francisco López Canís y Francisco López López-Bago, Presidente de Honor y Presidente del Grupo Gourmets respectivamente, recibirán a las decenas de autoridades entre las que se cuentan representantes de diferentes CCAA y provincias relacionados con la producción agropecuaria, la pesca y el universo vinícola, además de los embajadores de distintos países. Tras los discursos de inauguración a cargo del presidente del Grupo Gourmets y del ministro, la comitiva recorrerá los seis pabellones que conforman esta edición, la más extensa de su historia. Durante este recorrido, la comitiva tiene la oportunidad de visitar los espacios de las Comunidades Autónomas, así como los de decenas de expositores tanto nacionales como extranjeros, donde se interesan por los productos expuestos además de degustar algunos de ellos.

LUNES 7
11.00 H
IFEMA MADRID



General information

As usual, Luis Planas Puchades, Minister of Agriculture, Fisheries and Food, will open this 38th edition of Salon Gourmets. Francisco López Canís and Francisco López López-Bago, Honorary President and President of Grupo Gourmets respectively, will welcome dozens of authorities, including representatives of different Autonomous Communities and provinces related to agricultural production and fishing, as well as ambassadors from different countries. After the opening speeches by the President of the Grupo Gourmets and the Minister the delegation will tour the six halls that make up this edition, the largest in its history. During this tour, the delegation has the opportunity to visit the spaces of the Autonomous Communities, as well as those of dozens of national and foreign exhibitors, where they can take an interest in the products on display as well as taste some of them.

De izq. a dcha.
Francisco López
López-Bago, Luis
Planas y Francisco
López Canís.

—
From Left to right
Francisco López
López-Bago,
Luis Planas and
Francisco López
Canís.

MONDAY 7
11.00 AM
IFEMA MADRID

Grupo Gourmets

El Grupo Gourmets empezó con la publicación de una revista gastronómica y de viajes en 1976, algo prácticamente impensable para la época, de hecho, fue la primera de su categoría en España. A lo largo de casi 50 años se desarrollaron distintas líneas de negocio más allá de la editorial, que llegó a tener en el mercado hasta 200 títulos encabezados por la Gourmetour, Guía Gastronómica y Turística de España,

publicada durante más de tres décadas. En la actualidad las cuatro líneas de negocio del Grupo Gourmets se pueden seguir en todas las plataformas digitales, tanto a través de internet como de las principales redes sociales.

Revista Club de Gourmets

Publicación impresa y online que refleja la evolución gastronómica y vitivinícola nacional e internacional. Cazadora e impulsora de tendencias, tanto en la restauración como en la producción agroalimentaria y los viajes más atractivos por su propuesta gastronómica y turística.

Salón Gourmets

Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa que ha mantenido un crecimiento exponencial sostenible desde su primera convocatoria hasta convertirse en la mayor exposición de producto delicatessen de Europa.

Guía Vinos Gourmets

La publicación pionera única en realizar sus catas a ciegas acaba de cumplir 40 años. La más completa y objetiva información de los vinos y bodegas de España que también se puede consultar a través de su App.

Club Vinos Gourmets

Selecciona los mejores vinos y productos para sus socios y los entrega a domicilio además de realizar una selección mensual exclusiva y contar con la Alacena, tienda de productos gourmets cuidadosamente seleccionados entre las mejores marcas.

Grupo Gourmets began with the publication of a gastronomic and travel magazine in 1976, something practically unthinkable at the time, in fact, it was the first of its kind in Spain. Over the course of almost 50 years, different business lines were developed beyond the publishing house, which came to have up to 200 titles on the market, headed by Gourmetour, Gastronomic and Touristic Guide of Spain, published for more than three decades. Today, the four business lines of the Grupo Gourmets can be followed through all digital platforms, both on the internet and on the main social media.

Club de Gourmets magazine

A printed and online publication that reflects national and international gastronomic and wine-related developments. Hunter and promoter of trends, both in the restaurant industry and in agri-food production and the most attractive destinies due to its gastronomic and touristic offer .

Salon Gourmets

Europe's most exclusive Fine Food and Beverage Fair, which has maintained sustainable exponential growth since it was first held until it became the largest exhibition of delicatessen product in Europe.

Gourmets Wine Guide

The pioneer publication and the only one that carries out blind tastings has just celebrated its 40th anniversary. The most complete and objective information on the wines and wineries of Spain, which can also be consulted through its App.

Gourmets Wine Club

Selects the best wines and products for its members, delivered to their homes, as well as an exclusive monthly selection and the Alacena, a shop selling gourmet products carefully selected from the best brands.



Francisco López Canís, uno de los fundadores del Grupo Gourmets.

Francisco López Canís, one of the founders of Grupo Gourmets.

Aniversario Grupo Gourmets

—Anniversaries
Grupo Gourmets

Información general

2025 / 40º Aniversario de la Guía Vinos Gourmets

Este es un año muy especial pues la Guía Vinos Gourmets (GVG) ha lanzado su 40 edición. Un aniversario que se celebra con especial emoción pues estas últimas cuatro décadas han sido, quizá, las más relevantes en la historia del sector. Por este motivo, el equipo del Grupo Gourmets ha organizado diversas acciones para celebrarlo:

- Por primera vez en su historia el Comité de Cata de la GVG sitúa su máxima puntuación en 100/100 –Liga '100–, hasta ahora siempre habían sido 99/100 –Liga '99– dejando ese último punto a la excelencia a decisión de los consumidores.
- Edición especial de la GVG con un estuche conmemorativo.
- Serie de artículos sobre la evolución del mundo del vino en España que se están publicando en los 10 números de 2025 de la revista Club de Gourmets.
- 11º Mesa Redonda Gourmets, La Expresión del Terruño que se llevará a cabo en esta edición del SG.
- Premios 40º Aniversario GVG, que se entregarán también en el presente SG, a 40 personalidades destacadas del sector del vino; bodegueros, sumilleres, instituciones...

2026 / 50º Aniversario del Grupo Gourmets

El año que viene será más especial sin cabe, pues el Grupo Gourmets celebrará su 50 Aniversario. En 1976 salió a la venta el primer número de la revista Club de Gourmets, decana en España y que sigue esquivando los envites de un mundo editorial tan cambiante. La revista no sólo ha reflejado el boom de la gastronomía española sino que también ha participado activamente; desde organizar la primera Mesa Redonda sobre Gastronomía celebrada en España a reflejar en sus páginas todas las tendencias, productos y cocineros emergentes antes de que se convirtieran en personajes consolidados. Más tarde, como ya se ha mencionado, el Grupo Gourmets realizó una extensa labor editorial, con más de 200 títulos, en pro de la gastronomía y viticultura españolas, además de crear la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, que continúa creciendo a un ritmo imparable. En 2026 el Grupo Gourmets celebrará su 50º Aniversario con un extenso programa de actividades.

2025 / 40th Anniversary of the Gourmets Wine Guide

This is a very special year as the Gourmets Wine Guide (GWG) has launched its 40th edition. An anniversary that is celebrated with deep emotion as these last four decades have been, perhaps, the most relevant in the history of the sector. For this reason, the Gourmets Group team has organised various activities to celebrate it:

- For the first time in its history, the GWG Tasting Committee has set its maximum score at 100/100 –'100 League–, until now it had always been 99/100 –'99 League–, leaving this last point for excellence to be decided by consumers.



General information

- Special edition of the GWG with a commemorative box.
- Series of articles on the evolution of the world of wine in Spain that are being published in the 10 issues of 2025 of Club de Gourmets magazine.
- The Expression of the Terroir Gourmets Round Table to be held in this edition of the SG.
- 40th Anniversary GWG Awards, which will be delivered at this year's SG, to 40 outstanding personalities from the wine sector; winemakers, sommeliers, institutions...

2026 / 50th Anniversary of the Grupo Gourmets

Next year will be even more special, as the Grupo Gourmets Group will celebrate its 50th Anniversary. In 1976, the first issue of Club de Gourmets magazine went on sale, the doyenne of Spanish gastronomy, and which continues to weather the challenges of such a changing editorial world. The magazine has not only reflected the boom in Spanish gastronomy but has also been actively involved; from organising the first Round Table on gastronomy held in Spain to reflecting in its pages all the emerging trends and chefs before they became established figures. Later, as mentioned above, Grupo Gourmets carried out extensive editorial work on behalf of Spanish gastronomy and viticulture, as well as creating the most exclusive Fine Food and Beverages Fair in Europe, which continues to grow at an unstoppable rate. In 2026 Grupo Gourmets will celebrate its 50th anniversary in style.

Francisco López
López-Bago,
Presidente del
Grupo Gourmets.

—
Francisco López
López-Bago,
Grupo Gourmets
President.

Salón Gourmets

#SG25

IG: grupogourmets
FB: salongourmets
X: salongourmets
LI: grupogourmets

Información general

A la primera convocatoria del Salón Gourmets acudieron 73 expositores y 8.000 visitantes, a la última casi 2.000 expositores y más de 100.000 visitantes. Los datos hablan por sí solos y el espacio también, por primera vez en su historia el SG ocupará seis pabellones de Ifema Madrid –3, 4, 5, 6, 7, y 8–. Fiel al objetivo estrictamente profesional con que se fundó, el SG es el mayor escaparate de producto de calidad y espacio de encuentro necesario donde se cierran miles de acuerdos comerciales. Productores y visitantes cuentan con cuatro largas jornadas –del 7 al 10 de abril– para exhibir y catar lo más selecto de un sector en auge. El SG cuenta también con espacios para mostrar la versatilidad de los productos y

ensalzar a los profesionales del sector, como son los distintos escenarios donde se llevan a cabo concursos, show coo-kings, presentaciones y catas. Además de distintas zonas temáticas que se describen en profundidad en este catálogo. Se puede seguir todo lo que ocurre en el SG a través de GourmetsTV –en la web de GG–. Y para los participantes, la App Salón Gourmets, con toda la información necesaria.

Previsiones 38º SG

Expositores
+2.100

Productos
+55.000

Visitantes profesionales
+100.000

Visitantes profesionales extranjeros
+15.000

Actividades
+1.300

Superficie de exposición
90.000 m²

Nuevos productos
+1.500

Volumen de negocio
+200 Mill. €



General information

The first edition of Salon Gourmets was attended by 73 exhibitors and 8,000 visitors, the last one by almost 2,000 exhibitors and more than 100,000 visitors. The figures speak for themselves and so does the space. For the first time in its history, the SG will occupy six halls at Ifema Ma-drid –3, 4, 5, 6, 7 and 8–. True to the strictly professional objective with which it was founded, the SG is the largest showcase for quality products and a necessary meeting place where thousands of business deals are closed. Producers and visitors have four long days –from 7 to 10, April– to exhibit and taste the best of a booming sector.

The SG also has spaces to showcase the versatility of the products and praise the professionals in the sector, such as the different stages where competitions, show cookings, presentations and tastings are held. In addition to different themed areas which are described in depth in this catalogue. Everything that happens at the SG can be followed through Gour-metsTV –in GG web–. And for the participants, the App Salon Gourmets with all the neces-sary information.

Forecast 38th SG

Exhibitors
+2,100

Products
+55,000

Professional visitors
+100,000

Professional foreign visitors
+15,000

Activities
+1,300

Exhibition area
90,000 m²

New products
+1,500

Turnover
+200 million €

Con motivo del 40 Aniversario de la Guía Vinos Gourmets se organiza esta Mesa Redonda para tratar uno de los objetivos principales de los bodegueros en la actualidad; cómo transmitir las particularidades de la tierra en cada uno de sus vinos. Para ello se ha convocado a responsables de conocidas bodegas que elaboran en distintas Denominaciones de Origen. A lo largo de una hora, cada uno de los ponentes, además de

profundizar en las particularidades del territorio original de la bodega, explicarán qué les hizo apostar por otras zonas, DDOO o incluso otros países y cómo transmiten la identidad del terruño en cada una de sus botellas. Otra arista de este tema candente son los costes, se debatirá sobre si esta búsqueda de identidad implica un aumento de los mismos, en cuyo caso, cómo repercute realmente en el consumidor final. En la segunda hora se catarán dos vinos de cada uno de los ponentes donde los asistentes, convocados por invitación, podrán comprobar las particularidades de cada terruño explicadas de primera mano. Se catarán vinos de La Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas e incluso Hungría.

11º Mesa Redonda Gourmets / La expresión del terruño

—11th Gourmets Round
Table / The expression
of the terroir

Ponentes / Speakers

Pedro Ruiz Aragoneses
CEO de Alma Carraovejas
CEO of Alma Carraovejas

María Urrutia
Dtra. Marketing de CVNE –
Compañía Vinícola del Norte de
España–
Marketing Manager of CVNE
–*Wine Company of the North of*
Spain–

Rodolfo Bastida
Director General de Ramón
Bilbao –Zamora Company–
General Director of Ramón
Bilbao –Zamora Company–

Gonzalo Iturriaga de Juan
Director Técnico Tempus
Vega Sicilia
Technical Manager of Tempus
Vega Sicilia

Moderadores / Moderators

Almudena Alberca
Master of Wine

Ignacio Crespo
Director de la Guía Vinos
Gourmets
Director of the Gourmets
Wine Guide

MIÉRCOLES 9
16.00–18.00 H
PABELLÓN 3
3I50
FORO GOURMETS

Información general



General information

WEDNESDAY 9
4.00–6.00 PM
HALL 3
3I50
GOURMETS FORUM

On the occasion of the 40th Anniversary of the Gourmets Wine Guide, this Round Table has been organised to discuss one of the main objectives of winemakers today: how to transmit the particularities of the land in each of their wines. To this end, representatives of well-known wineries from different Designations of Origin have been invited. Over the course of an hour, each of the speakers, as well as going into the particularities of the winery's original territory, will explain what made them opt for other areas, DOs or even other countries and how they transmit the identity of the terroir in each of their bottles. Another aspect of this hot topic is related to costs, whether this search for identity implies an increase, and if so, how this really affects the end consumer. In the second hour, two wines from each of the speakers will be tasted, where the attendees, convened by invitation, will be able to see the particularities of each terroir explained first hand. Wines from La Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas and even Hungary, will be tasted.



Estrella Galicia / Cabreiroá Cerveza oficial / Agua oficial

—Estrella Galicia /
Cabreiroá
Official beer /
Official water

Información general

Hijos de Rivera aporta la Cerveza Oficial y el Agua Oficial al SG a través de dos de sus marcas más punteras; Estrella Galicia y Cabreiroá. La corporación gallega, conocida no sólo por su amplio portfolio de productos –sidras, vinos, sangrías, licores, aguardientes, vermouths, mostos y zumos– sino también por su compromiso tanto con el sector como con la sostenibilidad y el medio ambiente, ha elegido en numerosas ocasiones al SG como escenario de estas acciones. Desde el Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia hasta el Desafío XChef by Cerveza 1906 que se vuelven a celebrar en la presente edición. Estrella Galicia despliega además un amplio stand donde tienen lugar todo tipo de actividades como catas, show cookings y presentaciones que reflejan el imparable crecimiento de esta corporación familiar dirigida en la actualidad por la cuarta generación que se ha expandido desde Galicia hacia el mundo y ahora cuenta con filiales en Portugal, Irlanda, Estados Unidos, México, Brasil, China y Filipinas.

**PABELLÓN 4 /
HALL 4
4A20**



Hijos de Rivera brings the Official Beer and the Official Water to the SG through two of its leading brands; Estrella Galicia and Cabreiroá. The Galician corporation, known not only for its wide portfolio of products –ciders, wines, sangrias, liqueurs, brandies, vermouths, musts and juices– but also for its commitment to the sector as well as to sustainability and the environment, has chosen the SG as the setting for these actions on numerous occasions. From the Beer Pouring Championship Estrella Galicia to the XChef Challenge by 1906 Beer, which will be held again this year. Estrella Galicia also displays a large stand where all kinds of activities such as tastings, show cookings and presentations take place, reflecting the unstoppable growth of this family corporation, currently run by the fourth generation, which has expanded from Galicia to the world and now has subsidiaries in Portugal, Ireland, United States, Mexico, Brazil, China and the Philippines.



General information

Dirigidos a escolares de entre 8 y 12 años de la Comunidad de Madrid, el objetivo de estos talleres es divulgar entre los niños la importancia de una alimentación sana y equilibrada además de profundizar en la riqueza y variedad de la despensa nacional. Conducidos por profesionales, los niños aprenden sobre el producto de una manera cercana; viendo, tocando, oliendo y, por supuesto, saboreando. Es también una oportunidad para conocer de primera mano el trabajo que hay detrás de cada producto, quién lo hace, cómo lo hace y en qué

consiste su día a día, con el fin de divulgar y poner en valor, también entre los más pequeños, la importancia del sector agroalimentario nacional. A lo largo de una mañana completa los escolares pasan por cuatro talleres distintos donde además siempre reciben un obsequio por parte de los organizadores de cada uno de ellos. En esta edición participan varias Comunidades Autónomas buscan acercarse a los más pequeños. El **Taller de la Fruta** correrá a cargo de la Generalitat Valenciana que llevará sus jugosos productos, pilar fundamental de la dieta mediterránea. El protagonista del **Taller del Queso** es el de tetilla aportado por la Xunta de Galicia. En el **Taller de Tierra de Sabor** / Castilla y León, los asistentes se acercarán a los productos amparados por el corazón amarillo, mientras que en el **Taller del Pan** / Horneo Fresh aprenderán la importancia de las levaduras, de la masa madre y los distintos tipos de pan.



Talleres infantiles

—Children's workshops



Aimed at schoolchildren between the ages of 8 and 12 in the Community of Madrid, the purpose of these workshops is to raise awareness among children of the importance of a healthy and balanced diet, as well as to learn more about the richness and variety of the national pantry. Led by professionals, the children learn about the products in a close way; seeing, touching, smelling and, of course, tasting. It is also an opportunity to learn first-hand about the work behind each product, who makes it, how they do it and what their



day-to-day work consists of, with the aim of disseminating and highlighting the importance of the national agri-food sector, also among the youngest. Over the course of a full morning, the schoolchildren go through four different workshops where, on top, they always receive a gift from the organisers of each one of them. In this edition, several Autonomous Communities participated to get closer to the little ones. The **Fruit Workshop** will be run by the Generalitat Valenciana, which brought its juicy products, a fundamental pillar of the Mediterranean diet. The protagonist of the **Cheese Workshop** will be the tetilla cheese provided by the Xunta de Galicia. In the **Tierra de Sabor** / Castilla y León Workshop, the participants are introduced to the products protected by the yellow heart label, while in the **Bread Workshop** / Horneo Fresh they will learn about the importance of yeast, sourdough and the different types of bread.



25 Años de Talleres Infantiles Gourmets

—25th Anniversary Gourmets Children's Workshops

Información general

En el año 2000 el Salón Gourmets decidió abrir un espacio para el público no profesional con el evocador nombre de Taller de los Sentidos Gourmets. La idea era acercar los productos gourmet al público en general, a través de presentaciones y actividades en torno a la calidad de los mismos. Conscientes de la importancia de la educación nutricional, muy pronto se abrió un espacio para los más pequeños, donde pudieran aprender a comer de todo y llevar una dieta equilibrada. Pescados, verduras y frutas, alimentos que han sido



la eterna lucha de los padres, se convertían de repente en algo divertido, interesante y, sobre todo, sabroso. Desde su fundación, 25.000 escolares han participado en estos Talleres.

Profesores de excepción

Los Talleres Infantiles son impartidos por profesionales de la educación, la alimentación y la restauración, por ellos han pasado grandes chefs que divirtieron a los niños, les enseñaron de dónde venía cada producto, el trabajo que hay detrás, cómo se cocinan y por supuesto, cómo se disfrutan. El chef del mar Ángel León o los televisivos Alberto Chicote y Pepe Rodríguez son algunos de los cocineros que contribuyeron a divulgar la alimentación equilibrada entre los más pequeños.

Todos quieren ir

No sólo los niños, todas las personalidades que acuden al Salón Gourmets realizan su visita a los Talleres Infantiles pues además de ser uno de los espacios más interesantes y divertidos, les da la oportunidad de interactuar con los niños. Quizá los más sorprendidos fueron los que acudieron al Taller del año 2010 donde aprendieron codo a codo con SM la Reina Doña Letizia, en aquel entonces Princesa de Asturias, que no tuvo reparo en sentarse entre ellos y participar en el Taller del Pescado.



Izq. el chef Ángel León, al centro SM la Reina Doña Letizia y a la dcha. el chef Pepe Rodríguez.

—
Left, chef Ángel León, center HRM the Queen Letizia and right, chef Pepe Rodríguez.

General information

In 2000, Salon Gourmets decided to open a space for the non-professional public with the evocative name of Workshop of the Senses. The idea was to bring gourmet products closer to the general public, through presentations and activities about their quality. Aware of the importance of nutritional education, a space was soon opened for children, where they could learn to eat everything and follow a balanced diet. Fish, vegetables and fruit, foods that have been the eternal struggle of parents, suddenly became something fun, interesting and, above all, tasty. Since its foundation, 25,000 children have participated in these workshops.

Exceptional teachers

The Children's Workshops are taught by professionals in the fields of education, food and restaurants, thus great chefs have attended to entertain the

children, teach them where each product comes from, the work behind it, how to cook it and, of course, how to enjoy it. The sea chef Ángel León or the television chefs Alberto Chicote and Pepe Rodríguez are some of the cooks who have contributed to spreading the basis of a balanced diet among children.

Everyone wants to go

Not only the children, but all the great personalities who attend Salon Gourmets visit the Children's Workshops, because apart from being one of the most interesting and fun spaces, it gives them the opportunity to interact with the children. Perhaps the most surprised were those who attended the 2010 Workshop where they learned side by side with HRM Queen Letizia, then Princess of Asturias, who had no qualms about sitting among them and participating in the Fish Workshop.



El Salón Gourmets coopera con diferentes organismos –por orden alfabético–:

Aldeas Infantiles

Sus voluntarios están presentes informando a los visitantes sobre la labor que realizan atendiendo a niños y jóvenes en situación de vulnerabilidad.

Aquí no se tira nada

La campaña del MAPA cuyo objetivo es reducir el desperdicio alimentario tanto en la hostelería como en los hogares también estará presente en el SG.

Banco de Alimentos

El Banco de Alimentos de Madrid cuenta con un stand donde divulgar su labor entre los asistentes. Además, los expositores que así lo desean pueden donar sus productos que serán recogidos por voluntarios de la ONG el jueves a las 17.00 h, momento en que finaliza la feria. En la edición anterior se alcanzó la cifra récord de 9.189 kg.

Día de la Comunidad Valenciana

Con el objetivo de apoyar la amplia producción agrícola y vitivinícola de esta región, la Organización ha reservado un escenario especial donde, durante una jornada completa, se darán a conocer sus productos.

Mujeres en Gastronomía

El movimiento, presidido por la chef María José San Román, que pretende impulsar la visibilidad de la mujer en el sector, tendrá una destacada participación con degustación de productos y una Mesa Redonda.

Gastronomía Solidaria

Liderada por el chef Chema de Isidro, esta ONG también estará presente en el Salón Gourmets. Su labor se centra en formar jóvenes en riesgo de exclusión para que accedan al mercado laboral en el sector de hostelería, objetivo que la mayoría alcanza gracias a la red de restaurantes que apoya la iniciativa.

Ucrania

Por tercer año consecutivo, la Organización del Salón Gourmets, –en colaboración con la empresa de montaje Marva– reserva un espacio para las empresas ucranianas que quieran exhibir sus productos de calidad bajo el paraguas de su embajada en España.



Salón Gourmets RSC

—CSR Salon Gourmets

Salón Gourmets cooperates with different bodies –in alphabetical order–:

Aldeas Infantiles

For years, its volunteers have been present informing visitors about the work they carry out caring for children and young people in vulnerable situations.

Day of the Valencian Community

With the aim of supporting the extensive agricultural and wine production of this region, the Organisation has reserved a special stage where, for a full day, its products will be showcased.



Food Bank

A long term cooperation as well, the Food Bank of Madrid always has a stand to inform visitors about its work. In addition, exhibitors who wish to do so can donate their products, which will be collected by volunteers from the NGO on Thursday at 17.00, when the fair ends. In the previous edition, a record 9,189 kg were collected.

Nothing is thrown away here

The MAPA campaign aimed at reducing food waste both in the catering industry and at home, will also be present at the SG.

Solidarity Gastronomy

Led by chef Chema de Isidro, this NGO will also be present at Salon Gourmets. Its work focuses on training young people at risk of exclusion so that they can enter the job market in the catering sector, an objective that most of them achieve thanks to the network of restaurants that support the initiative.

Ukraine

For the third consecutive year, the Organization of Salon Gourmets, in collaboration with the assembly company Marva, have reserved a space for Ukrainian companies wishing to exhibit their quality products under the umbrella of their embassy in Spain.

Women in Gastronomy

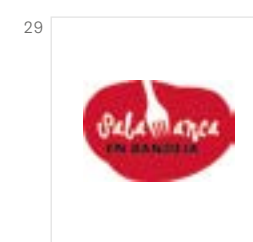
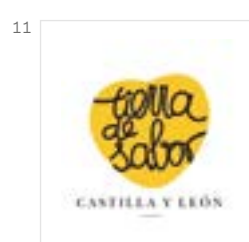
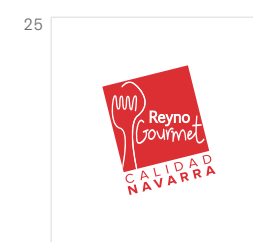
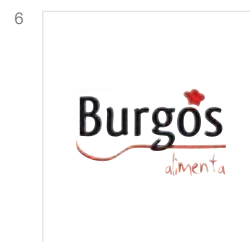
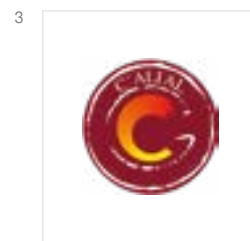
The movement, chaired by the chef María José San Román, which aims to promote the visibility of women in the sector, will have an outstanding participation with product tasting and a Round Table.



1. Almería
2. Andalucía
3. Aragón
4. Asturias
5. Ávila
6. Burgos
7. Cádiz
8. Canarias
9. Cantabria
10. Castilla—
La Mancha
11. Castilla y León
12. Cataluña
13. Comunidad
Valenciana
14. Córdoba
15. La Coruña
16. Extremadura
17. Galicia
18. Gerona
19. Granada
20. Guadalajara
21. Huelva
22. Madrid
23. Málaga
24. Murcia
25. Navarra
26. Orense
27. País Vasco
28. La Rioja
29. Salamanca
30. Sevilla
31. Soria
32. Valladolid

Marcas de Calidad Españolas

—Spanish Quality Brands





La mayoría de las CCAA acuden a esta cita anual con el Salón Gourmets. En esta edición serán 16, además de 13 Diputaciones y 2 Ayuntamientos, quienes desplegarán su riqueza agroalimentaria y vitivinícola amparada por sus respectivos sellos de calidad y empresas de productos de alta gama. Este evento se convierte, en gran medida, en una oportunidad para los pequeños productores, quienes, bajo el apoyo institucional, muestran una representación muy completa de cada región. Los participantes pueden así posicionar sus productos además de dar a conocer tanto las elaboraciones tradicionales como las más innovadoras a través de presentaciones, catas y show cookings. Además, dos de las CCAA, Madrid y Andalucía, contarán con un escenario propio donde celebran actividades gastronómicas durante los cuatro días que dura el evento.

Presencia Institucional

—Institutional Presence

Most of the Autonomous Regions exhibit annually at Salon Gourmets. In this edition will be 16 of them, as well as 13 Provincial Councils and 2 City Councils, that will display their rich agri-food and wine production under their respective quality seals and with high-end product companies. This event becomes, to a large extent, an opportunity for small producers, who, with institutional support, show an almost complete representation of each region. Participants can thus position their products as well as showcase both traditional and innovative ones through presentations, tastings and show cooking. In addition, two of the Autonomous Regions, Madrid and Andalusia, will have their own stage to hold gastronomic activities during the four days of the event.

Instituciones presentes en esta edición con stand propio /
Institutions attending the current edition with their own stand

Comunidades autónomas /
Autonomus Communities

- Andalucía
- Aragón
- Asturias
- Canarias
- Cantabria
- Castilla-La Mancha
- Castilla y León
- Cataluña
- Comunidad Valenciana
- Extremadura
- Galicia
- La Rioja
- Madrid
- Murcia
- Navarra
- País Vasco

Diputaciones /
Provincial Councils

- Almería
- Ávila
- Burgos
- Córdoba
- Gerona
- Granada
- Guadalajara
- La Coruña
- Málaga
- Orense
- Sevilla
- Soria
- Valladolid

Ayuntamientos /
City Councils

- Alcorcón, Madrid
- Cartagena, Murcia





Comunitat Valenciana / Comunidad Autónoma Invitada

—Valencian Community /
Guest Autonomous
Community

Información general

Como no podía ser de otra manera, la Comunitat Valenciana será este año CA Invitada del Salón Gourmets. Cerca de 70 empresas acudirán bajo el paraguas de la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca y más de 30 lo harán de manera independiente. El stand contará con la presencia de los chefs con estrella Michelin Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci del Restaurante Atalaya de Alcossebre y Miguel Barrera del Restaurante Cal Paradís de la Vall d'Alba que realizarán show cookings y ofrecerán catas con productos gourmets de proximidad y de temporada. Además, durante los 4 días se podrá disfrutar de degustaciones de paellas, fideuás, arroces melosos y otros platos de alta cocina de la mano de los cocineros del Centro de Turismo de Denia y l'Exquisit Mediterrani, Vicent Simó y José Peiró. Para completar, durante todo el día 10 de abril, uno de los escenarios destacados –Aula Gourmets– acogerá ponencias, catas, y show cookings con productos y cocineros de la región.

As could not be otherwise, the Valencia Community will be this year's Guest Community at Salon Gourmets. Around 70 companies will attend under the umbrella of the Regional Ministry of Agriculture, Water, Livestock and Fisheries and more than 30 will do so independently. The stand will be attended by Michelin-starred chefs Alejandra Herrador and Emanuel Carlucci from the Atalaya Restaurant in Alcossebre and Miguel Barrera from the Cal Paradís Restaurant in Vall d'Alba, who will be performing show cookings and offering tastings of local and seasonal gourmet products. In addition, during the 4 days, the attendants will enjoy tastings of paellas, fideuás, creamy rice and other haute cuisine dishes by the chefs of the Denia Tourism Centre and l'Exquisit Mediterrani, Vicent Simó and José Peiró. To complete the event, during the whole of the 10th April, one of the main stages –Gourmets Aula – will host presentations, tastings and show cookings with products and chefs from the region.

**PABELLÓN 6 /
HALL 6
6H12**



Italia / País de Honor

—Italy /
Country of Honor

General information

Hace más de 17 años que decenas de productos italianos de calidad se exhiben en el Salón Gourmets en la llamada Área Italia. Este espacio, de aproximadamente 300 m², promovido por la Cámara de Comercio e Industria Italiana para España (CCIS) con sede en Madrid, tiene como objetivo consolidar la presencia internacional de la producción agroalimentaria y vitivinícola del rico país mediterráneo, pero también introducir productos nuevos e innovadores. Un espacio idóneo para sumergirse en la variada cultura culinaria italiana; embutidos, quesos, pastas, conservas, salsas, harinas, panadería, postres... Sin olvidar sus excelentes vinos de distintas regiones; Abruzzo, Emilia Romagna, Lombardia o Toscana por nombrar algunas. Se organizarán presentaciones y catas para que los visitantes profesionales puedan conocer a fondo la riqueza y calidad de los productos expuestos.

**PABELLÓN 8 /
HALL 8
8H20**

For more than 17 years, dozens of quality Italian products have been exhibited at Salon Gourmets in the so-called Italy Area. This space of approximately 300 m², promoted by the Italian Chamber of Commerce and Industry for Spain (CCIS) based in Madrid, aims to consolidate the international presence of the rich Mediterranean country's food and wine production, but also to introduce new and innovative products. An ideal place to immerse yourself in Italy's varied culinary culture: cured meats, cheeses, pasta, preserves, sauces, flour, bakery, desserts... Not forgetting its excellent wines from different regions; Abruzzo, Emilia Romagna, Lombardy or Tuscany to name but a few. Presentations and tastings will be organised so that trade visitors can get to know in depth the richness and quality of the products on display.



La presencia internacional ha ido creciendo en los últimos años hasta el punto de contar con expositores de los cinco continentes. La globalización culinaria, que ya no se limita únicamente a los restaurantes, sino que también ha entrado en los hogares y por lo tanto en las grandes cadenas de distribución, encuentra en el SG el aliado perfecto para continuar su expansión. Sabores exóticos y otros no tanto que mostrarán su calidad a través de catas, presentaciones y show cookings aumentando el intercambio de tendencias y conocimientos dentro del SG. Estos son los países cuyas empresas expondrán en la presente edición del Salón Gourmets:

- Australia
- Bélgica
- Bulgaria
- Brasil
- Canadá
- China
- Corea
- Dinamarca
- Estados Unidos
- Francia
- Gran Bretaña
- Hungría
- Irán
- Italia
- Letonia
- Perú
- Portugal
- Thailandia
- Turquía
- Suiza
- Ucrania

Presencia Internacional

—International Presence

International presence has been growing in recent years to the point of having exhibitors from all five continents. Culinary globalisation, which is no longer limited to restaurants, but has also entered homes and therefore large distribution companies, has found the perfect ally in the SG to continue its expansion. Exotic and not so exotic products will show their quality through tastings, presentations and show cookings, increasing the exchange of trends and knowledge within the SG. These are the countries whose companies will exhibit in the current edition of Salon Gourmets.

- Australia
- Belgium
- Bulgaria
- Brazil
- Canada
- China
- Denmark
- France
- Great Britain
- Hungary
- Iran
- Italy
- Korea
- Latvia
- Peru
- Portugal
- Switzerland
- Thailand
- Turkey
- United States
- Ukraine



Entre los más de 1.100 periodistas acreditados en la anterior edición del Salón Gourmets se encontraban decenas de extranjeros venidos de países tan dispares como China o Colombia. Además de estos medios que acuden por su cuenta, la Organización ha desarrollado un programa en colaboración con Turespaña y el Ayuntamiento de Madrid, que, por tercer año consecutivo, invitará a periodistas extranjeros profesionalmente elegidos. El grupo visitará el Salón conducido por miembros de la Organización que realizarán rutas según sus preferencias. Además, cenarán en dos de los mejores restaurantes de la capital –Pabú y dStage– y visitarán las cocinas del Palacio Real. Esta acción tiene como objetivo divulgar entre la prensa extranjera de nivel la riqueza agroalimentaria, vitivinícola, gastronómica y cultural de nuestro país. Visitaron el 37 SG periodistas de: Alemania, Bélgica, China, Dinamarca, Finlandia, Francia, México, Noruega y Suecia.

Among the more than 1,100 journalists accredited at the previous edition of Salon Gourmets were dozens of foreign journalists from countries as diverse as China or Colombia. In addition to these media who come on their own, the Organisation have developed a programme in collaboration with Turespaña and the Madrid City Council, which, for the third year running, will invite several carefully selected foreign journalists. The group will visit the fair led by members of the Organisation, who will make routes according to their preferences. In addition, they will dine in two of the best restaurants in the capital –Pabú and dStage– and will also visit the kitchens of the Royal Palace. The aim of this action is to publicise our country's wealth of food, wine, gastronomy and culture among level foreign press. 37 SG was visited by journalists from: Belgium, China, Denmark, Finland, France, Germany, Mexico, Norway and Sweden.

Periodistas extranjeros

—Foreign journalists



El Programa de Compradores Invitados, HBP por sus siglas en inglés, cumple una doble función; apoyar a los expositores que tengan capacidad exportadora y facilitar a compradores extranjeros de alto nivel un lugar de encuentro idóneo para cerrar acuerdos comerciales. Apoyados por el ICEX España Exportación e Inversiones y el MAPA dentro de la campaña Spain Food Nation, se seleccionan a lo largo del año responsables de comercios mayoristas, distribuidoras o tiendas especializadas procedentes de todo

el mundo que son invitados por la Organización con todos los gastos pagados. Expositores y compradores se encuentran previamente en la aplicación SG Matchmaking con el fin de concertar reuniones de verdadero interés comercial para ambas partes. El encuentro físico se lleva a cabo dentro del SG en el espacio Business Center dotado de todas las comodidades y privacidad, además de traductores personales para cada comprador.

A esta edición asistirán compradores procedentes de:

1. Alemania
2. Arabia Saudita
3. Australia
4. Austria
5. Bélgica
6. Brasil
7. Bulgaria
8. Canadá
9. Chile
10. China
11. Colombia
12. Corea Del Sur
13. Dinamarca
14. Ecuador
15. EAU
16. EEUU
17. Eslovaquia
18. Estonia
19. Filipinas
20. Finlandia
21. Francia
22. Grecia
23. Hong Kong
24. Hungría
25. India
26. Irlanda



27° Hosted Buyers Program – Business Center / ICEX / MAPA

—27th Hosted Buyers Program – Business Center / ICEX / MAPA

**PABELLÓN 7 /
HALL 7
7A40**

Información general

27. Italia
28. Japón
29. Letonia
30. Lituania
31. Marruecos
32. México
33. Nueva Zelanda
34. Países Bajos
35. Polonia
36. Portugal
37. Qatar
38. Reino Unido
39. República Checa
40. Rumanía
41. Serbia
42. Singapur
43. Suecia
44. Suiza
45. Tailandia
46. Taiwán
47. Ucrania
48. Uruguay



General information

The Hosted Buyers Programme has a dual function: to support exhibitors with export capacity and to provide high-level foreign buyers with an ideal meeting place to close business deals. Supported by ICEX Spain Export and Investments and the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food within the campaign Spain Food Nation, managers from wholesalers, distributors and specialised shops from all over the world are selected throughout the year and invited by the Organisation on an all-expenses-paid basis. Exhibitors and buyers meet beforehand on the SG Matchmaking application in order to arrange meetings of real commercial interest to both parties. The physical meeting takes place inside the SG in the Business Center space equipped with all the comforts and privacy, as well as personal translators for each buyer.

This edition will be attended by buyers from:

1. Australia
2. Austria
3. Belgium
4. Brazil
5. Bulgaria
6. Canada
7. Chile
8. China
9. Colombia
10. Czech Republic
11. Denmark
12. Ecuador

13. Estonia
14. Finland
15. France
16. Germany
17. Greece
18. Hong Kong
19. Hungary
20. India
21. Ireland
22. Italy
23. Japan
24. Latvia
25. Lithuania
26. Mexico
27. Morocco
28. Netherlands
29. New Zealand
30. Poland
31. Philippines
32. Portugal
33. Qatar
34. UAE
35. United Kingdom
36. USA
37. Romania
38. Saudi Arabia
39. Serbia
40. Singapore
41. Slovakia
42. South Korea
43. Sweden
44. Switzerland
45. Taiwan
46. Thailand
47. Ukraine
48. Uruguay