



¡El mejor de su historia!

El Salón Gourmets celebra su cuarto y último día con una jornada cargada de reconocimientos, actividades y productos de calidad. Más de 55.000, llenando los stands de los 2.097 expositores participantes en esta edición, así como la asistencia de los visitantes profesionales y autoridades, hacen posible año tras año que el Salón Gourmets sea la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad Líder en Europa . Una edición que ha superado todas las expectativas, con 6 pabellones por primera vez en su historia.

- 2.097 expositores
- 117.969 visitantes
- +55.000 productos
- 2.000 novedades
- 1.000 actividades
- 72.000 m²
- +250 mil/€ volumen de negocio generado (directo e indirecto)

Tras 4 días de competición, exhibiciones acrobáticas, –como la que realizó Francis Tolu, Campeón del Mundo 2023– y masterclass ofrecidas por Rafael Salgado, Valcoiberia, IGP Miel de Galicia, 5 Stagioni, Negrini /Robo, APYCE y DO Ribeira Sacra, el 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra llega a su último día anunciando los ganadores en cada una de las 10 categorías, así como los mejores clasificados de cada CCAA. Como novedad se ha entregado el trofeo al Mejor Pizzero de España que ha recaído en Pablo Huertas, Mariu Pizza (Alicante) y Mejor Pizza de España Maridaje para Rugiero Lanotte, Il Cortile (Valencia). Tras la ceremonia, y como broche final, una exhibición acrobática y pizza party en la que se pudo disfrutar de la pizza oficial del campeonato elaborada por Jesús Marquina y armonizado con vinos de la Ribeira Sacra.

Y con premios continúa el día con los que tuvieron lugar en el escenario Auditorio Gourmets. Los primeros fueron los de redes sociales, Verleal #Mistandfavorito2025 y la tónica picante de Match Tonic Water fue elegida como #ProductoIncógnito2025 de esta edición.

A continuación, se entregaron los 13º Premios Salón Gourmets; a la innovación para el queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con lascas de jamón ibérico de Ahuyentalobos, Quesos TGT; al mejor packaging para el vino blanco ecológico con 9 meses de crianza en bodega de roble francés de Habla Diente,

SALÓN GOURMETS



SALÓN GOURMETS

Bodegas Habla y finalmente al producto ecológico que fue para la miel ecológica de bosque 100% natural, producida en colmenas de corcho tradicionales de Aumel Organic Honey.

El lunes conocimos a los ganadores por cada una de las 20 categorías con las que cuenta 15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025, pero hoy se ha conocido el Mejor Queso de España 2025 que ha sido Jabaíno, de María Remedios Carrasco Sánchez (Zafra, Badajoz) y en la categoría Cheese from Spain Awards del ICEX el premio especial Champion Gold ha sido para Savel, de la quesería Airas Moniz (Chantada, Lugo).

Otro de los ganadores que hemos conocido hoy ha sido Laura Coe, de Nomad Coffee (Barcelona), ganador del Spanish Brewers Cup, tras dos días de competición ha recibido el título de Mejor Barista de España y representará a nuestro país en el World Brewers Cup que tendrá lugar en Yakarta en mayo.

La Comunidad Valenciana, además de ser la Comunidad Autónoma Invitada de esta edición celebró su día acercando a los visitantes los productos de la región como la Chufa, la Alcachofa de Benicarló, DOP Arroz de Valencia, Níspero de Callosa d'en Sarriá y Vinos de DOP Valencia e IGP Vinos de Castellón. Además, aprovechando el marco del Salón Gourmets, ha tenido lugar la Presentación Oficial de Alicante como Capital Gastronómica 2025.

De los 51 sumilleres que se presentaron a la semifinal que tuvo lugar ayer, tan sólo 3 han pasado a la final del 30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, con el copatrocinio de Bodegas Tarsus y Bodega Cuatro Rayas que se ha celebrado hoy, donde los concursantes han tenido que enfrentarse a una cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados o servicio de una botella de vino entre otras pruebas. El jurado compuesto por profesionales de alto nivel en el mundo del vino ha escogido finalmente a Marta Cortizas Fernández, de El Celler de Can Roca (Gerona, Cataluña) como Mejor Sumiller de España y por tanto representará a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale).

El show cooking del Arte de la pasta fresca con Molino Denti con Raffaele Soldati mostró la amplia gama de harinas que ofrece a la hora de preparar distintos tipos de pasta fresca. Los visitantes profesionales han tenido su última oportunidad para conocer de cerca la experiencia que la compañía Turkish Airlines ofrece a sus pasajeros en su zona business y disfrutar de las más exquisitas recetas de la cocina turca e internacional.

Por su parte, Rafa Serret, director de la Fundación Bergara, presentó ayer durante el Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation, la 1º Guía de Restaurantes de Carne de Caza creada por la Fundación Bergara que recoge todos aquellos restaurantes de España que ofrecen este plato en sus cartas. La presentación contó con el apoyo de #Alimentosdespaña, Miguel Carretero, chef de Santerra, 1 Estrella Michelin y



Pepa Muñoz, propietaria de El Quenco de Pepa y responsable de World Central Kitchen en España.

Miel, chocolate y carnes de la Sierra de Guadarrama

La miel fue la protagonista en el Espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País Más Rico del Mundo, con una mesa redonda bajo el título “La miel española: el mejor ingrediente para endulzar”. La miel de Ibiza también estuvo presente con una cata de 3 variedades que dió a conocer la apicultura de la región ibicenca, un bien patrimonial singular. Por su parte el Escenario de Andalucía – Gusto del Sur acogió al chef Daniel del Toro, con un dos elaboraciones; hummus ligero de garbanzos de Escacena con salteado de hinojo y piñones de Doñana con aceite Ciudad de Jaén y gurullos enfadados armonizados con vino tinto de la bodega Dehesa del Zarco, y la presentación de mieles certificadas con la marca Parque Natural de Andalucía producidas dentro del Parque Natural de la Sierra Cardeña y Montoro.

Lo mejor de los mercados de Madrid, en concreto el de Chamberí, estuvo presente en el Escenario de la Comunidad de Madrid a cargo de los Federación de Mercados de Madrid a través de una cata de tomates y bloody mary con espuma de piparra. Además de un show cooking con productos de chocolates Maykhel y carnes de MRM armonizado con cervezas La Cibeles. Las carnes de la IGP Sierra de Guadarrama se pudieron degustar a través de una mousse de ternera que recreaba el ambiente de la sierra madrileña.

Cuatro días cargados de gastronomía nacional e internacional que llega a su fin cerrando una esta edición como la mejor de su historia. Esperamos verles a todos en la 39ª edición del Salón Gourmets, donde celebraremos además el 50º Aniversario del Grupo Gourmets, apunten las fechas:

Del 20 al 23 de abril 2026 en Ifema Madrid

#SG26

**SALÓN
GOURMETS**