



38

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

**SALÓN
GOURMETS**

30
AÑOS

ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

LA GRAN CITA DE LA GASTRONOMÍA REGRESA A MADRID: MÁS DE 1.300 ACTIVIDADES EN LA 38ª EDICIÓN DE SALÓN GOURMETS

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva del mundo regresa a Ifema Madrid del 7 al 10 de abril, con más de 1.300 actividades repartidas en seis pabellones; en esta edición, contará con nueve escenarios, donde se celebrarán *show cookings*, jornadas temáticas, catas, campeonatos y congresos sobre las últimas novedades del sector agroalimentario

Como ya es tradición, el evento acogerá el 29º Túnel del Vino / MAPA, donde se pueden catar los mejores monovarietales del país, el 7º Túnel del AOVE / MAPA, dedicado a la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra, y el Túnel del Queso, donde conocer y degustar los mejores quesos del país, que en esta edición supera los 890 inscritos



Madrid, marzo de 2025.- Las últimas novedades del sector agroalimentario mundial se verán en Madrid del 7 al 10 de abril. La 38ª edición de Salón Gourmets (SG) ocupará seis pabellones y cerca de 72.000 m² que acogerán más de 1.000



7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

actividades, 2.100 expositores y 55.000 productos —entre ellos 2.000 novedades de los cuales 917 son ecológicos— de todas las partes del mundo.

Entre las diferentes áreas temáticas que alberga el SG —con Estrella Galicia como cerveza oficial desde hace once ediciones— se encuentran **el Túnel del Vino y el Túnel del AOVE, dos espacios dedicados a disfrutar de algunos de los tesoros más preciados de nuestra despensa.**

- **29º Túnel del Vino / MAPA**

De visita obligada en el Salón, el Túnel del Vino es un singular y ya tradicional espacio que durante sus 28 ediciones ha ofrecido la posibilidad de catar los mejores monovarietales del país con 58 zonas vinícolas representadas. 358 vinos seleccionados por los técnicos del Ministerio de Agricultura junto al Comité de Cata de la Guía de Vinos Gourmets, pertenecientes a 277 bodegas con 22 variedades de uvas se podrán disfrutar en esta edición.

- **7º Túnel del AOVE / MAPA**

El Túnel del AOVE es un espacio dentro de "El País Más Rico del Mundo" dedicado a la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra, donde el visitante puede conocer y catar las marcas de calidad diferenciada de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Los asistentes podrán informarse sobre todos los aspectos de cada AOVE, degustando más de 100 variedades que encontrarán en este espacio.

Además, otra de las joyas alimentarias de nuestro país estará ampliamente representada en el **Túnel del Queso / Cheese from Spain Awards / ICEX**. Un espacio dentro del Salón Gourmets donde los visitantes podrán conocer los métodos de producción, los lugares de origen y las técnicas, la mayoría tradicionales, de los mejores quesos del país. Expertos queseros guían a los visitantes a través de múltiples mesas donde se exhiben los quesos finalistas de la 15ª edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025. De los 895 inscritos que se han presentado a la competición, un jurado compuesto por 60 catadores elige cinco finalistas en cada una de las 20 categorías, estos son los que se han ganado un lugar en el Túnel del Queso.



En esta nueva edición, la 38ª desde que naciera en 1987 de la mano del Grupo Gourmets, SG contará con **nueve escenarios**, donde tendrán lugar *show cookings*, catas, mesas redondas, campeonatos y concursos sobre las últimas novedades del sector agroalimentario, **incluidos algunos espacios dedicados a poner en valor la riqueza gastronómica española.**

- **Escenario Andalucía - Gusto del Sur**

Bajo el paraguas de su marca de calidad agroalimentaria 'Gusto del Sur', la Junta de Andalucía contará con un escenario exclusivo en el que, durante los 4 días que dura el Salón Gourmets, tendrá lugar un amplio y variado programa de actividades con catas, presentaciones de productos y demostraciones de cocina en vivo. Cuatro jornadas, tres de ellas dedicadas a la promoción de los productos agroalimentarios y pesqueros de las más de



7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



200 empresas y entidades presentes en el stand de Andalucía y una, en exclusiva, donde los alimentos andaluces amparados por alguna figura de calidad diferenciada ligada al origen (DOP, IGP o ETG) serán los protagonistas.

- **Escenario Comunidad de Madrid**

La Comunidad de Madrid volverá a contar en esta edición con su propio escenario, un punto de encuentro para competiciones, *show cookings* y catas que pondrán en valor la gastronomía de la región. Entra muchas otras actividades, este escenario albergará el V Concurso de la Mejor Torrija de Restauración de la Comunidad de Madrid, organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE), así como el IV Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid, en colaboración con Hostelería de Madrid. Encarna Group (La Finca) explorará nuevas posibilidades en la cocina con su *show cooking* "Mismo producto, diferentes elaboraciones", y la chef Xandra Luque presentará "Del olivo al plato: cocinando salud", además de otro *show cooking* con Chocolates Maykhel y carnes de MRM. Las cervezas también tendrán su espacio con la celebración del 15º aniversario de Cervezas La Cibeles, en una cata formativa dirigida por su fundador, David Castro, que permitirá descubrir el proceso de evaluación de los jueces en competiciones. Además, se presentará la última creación de la casa: una West Coast IPA.



- **Espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País Más Rico del Mundo**

#Alimentosdespaña creado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación no falta a su cita anual con Salón Gourmets a través de "El País Más Rico del Mundo". Se trata un Espacio Gastronómico en el que disfrutar de *show cookings*, conferencias y presentaciones con los productos de calidad de la gastronomía española. Todos los productos expuestos demuestran año tras año su compromiso con la calidad y el medio ambiente, amparados bajo sus respectivas etiquetas de calidad: Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).

Además de su amplio espacio expositivo, Salón Gourmets acogerá una serie de **jornadas temáticas que pondrán el foco en distintos sectores de la gastronomía**, con ponencias, demostraciones, concursos y presentaciones que reunirán a expertos y productores para compartir conocimiento y explorar el equilibrio entre la tradición y la innovación.

1. **14º Concurso Nacional de Cócteles Panizo**

Orujos Panizo celebra la final de la 14ª edición del Concurso Nacional de Cócteles donde un jurado de excepción selecciona los más creativos e innovadores entre las propuestas de los 10 bartenders que alcanzan la final. Las 10 fórmulas más puntuadas por un jurado especializado en mixología y sumillería competirán en la gran final que se celebrará en el Salón Gourmets el 7 de abril. El ganador recibirá un premio de 2.000 €, el segundo clasificado, 1.000 € y el tercer clasificado, 500 €.



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid





38

SALÓN
GOURMETS

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

2. Campo y Alma

Durante la jornada del miércoles 9 de abril, Castilla-La Mancha pondrá en valor los productos agroalimentarios de calidad de su región, amparados por la marca de garantía Campo y Alma, a través de diversas ponencias, *show cookings*, juegos interactivos, catas conjuntas y charlas explicativas.

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

Los visitantes podrán conocer de cerca la versatilidad de productos como la Mortadella Bologna IGP, Zampone y Cotechino Módena IGP y Salamini italiani alla Cacciatora DOP, de la mano de Gianluigi Ligasacchi, director de los consejos, además de un *show cooking* a cargo de Rubén Fenollar con los productos avalados por este distintivo europeo.



4. Panadería Obando

La Panadería Artesana Obando, que está celebrando su 60º aniversario, estará presente en varias actividades, entre ellas, en el 31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, que se celebrará el lunes 7 de abril.

5. Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga

El martes 8 de abril el escenario Plató Gourmets acogerá este campeonato que busca la receta más creativa de este plato icónico de la cocina malagueña. Los seis concursantes tendrán 30 minutos para elaborar seis platos iguales, cuya elección de ingredientes será libre, pero todas las elaboraciones tendrán que contar con el caldo y la mayonesa como base principal. Un jurado de expertos puntuará, además de la explicación del plato, aspectos como la textura de la mayonesa, la creatividad, los ingredientes utilizados, el aroma y el sabor. Habrá un premio de 2.000 € para el ganador, 1.000 € para el segundo clasificado y 500 € para el tercero.

6. Alimentos de Valladolid

La marca agroalimentaria de la Diputación de Valladolid mostrará la diversidad de los productos de la provincia con un *show cooking* del chef Miguel Ángel de la Cruz, del restaurante La Botica de Matapozuelos (1* Michelin, 1* Verde).

7. Ourense, Provincia Enogastronómica y Sostenible

Organizado por el Instituto Ourense de Desarrollo Económico, varios chefs de la Asociación de cocineros Cociña Ourense demostrarán la versatilidad de los productos de la región elaborando diferentes recetas.

8. El arte de la pasta fresca con Molino Denti

La firma harinera de Reggio Emilia ofrecerá un *show cooking* de la mano de Raffaele Soldati, quien preparará diferentes tipos de pasta fresca utilizando varias de sus gamas de harinas profesionales.

9. Menú Catalunya, Región Mundial de la Gastronomía 2025

Prodeca mostrará la variedad y calidad de los productos de la región a través de tres *show cookings* que



7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



contarán con los chefs Paco Pérez (Miramar), Jeroni Castell (Les Moles), la chef repostera Mar Ibáñez (AÜRT) y el sumiller Cyril Vermeulen (Celler de Can Roca), quien armonizará las degustaciones con vinos de Catalunya.

10. KYLATT y GERMANOR: "Tradición y excelencia en cada gota"

Novacoop Mediterránea ofrecerá un *show cooking* de la mano de los chefs Oriol Ivern (Hisop Barcelona, 1* Michelin) y Jordi Morillo (Asesor Gastronómico), en el que elaborarán tres tapas con su AOVE 'Selección Especial' KYLATT y los 'aromatizados' GERMANOR.



38

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

**SALÓN
GOURMETS**



ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



CLUB DE
GOURMETS



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with





38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Directora: Ana Escobar / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutiva: Esther de la Cruz / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

Redactor: Iñigo Díaz / inigodiaz@accionycomunicacion.com

Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93