



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

NUEVOS GANADORES DEL 31º CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN / DEHESA DE EXTREMADURA, DEL 5º BURGER COMBAT, CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HAMBURGUESAS GOURMETS / LANTMÄNNEN 2025 Y DEL 11º CAMPEONATO DE TIRAJE DE CERVEZA ESTRELLA GALICIA

Josué Falcón Morales ha sido elegido el Mejor Cortador de Jamón del concurso con más solera de Salón Gourmets (SG); Manuel Andrés Pérez, del restaurante Bedia Batzoki Berria, se ha llevado el primer premio del 5º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2025

El título de “Mejor tirador de cerveza de España 2025”, elegido en el concurso organizado por Estrella Galicia, cerveza oficial del Salón Gourmets 2025, ha sido para Lorena Medina Dum, de ‘La Taberna II’ de Alcorcón. El segundo puesto ha sido para Branduse Emanuel Lonut, del ‘Mesón Casa Juan’ de Arganda del Rey

Desde hoy, lunes 7 de abril, y hasta el jueves 10, seis pabellones de Ifema Madrid acogen de nuevo la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder de Europa, que en su 38ª edición cuenta con cerca de 2.100 expositores, 55.000 productos y una previsión de asistencia de más de 110.000 profesionales





7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Madrid, 7 de abril de 2025.- En la primera jornada de la 38ª edición de Salón Gourmets (SG) se han celebrado dos de los concursos más esperados: **el 31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura y el 5º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2025**. Dos certámenes que han puesto a prueba el talento, el ingenio y la destreza de los participantes. También se ha disputado el **11º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia**.

El de Cortadores de Jamón es el concurso con más solera del SG, ya que desde que se celebró la primera edición en 1994 no ha faltado en esta cita. En el **31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura** el primer premio ha sido **para Josué Falcón Morales, de Frimancha, mientras que Javier Campos Grande, ha obtenido el segundo premio y Alejandro Sánchez, ha conseguido el tercero**. Por su parte, el **primer, segundo y tercer accésit** han recaído, respectivamente, en **Manuel Gallardo, Antonio Julián Ortuño y Pedro Picornell**. Para Josué Falcón, ganador del certamen y del **Premio al Plato Creativo**, ha explicado que **“este obsequio significa una ilusión renovada por seguir adelante”** en su carrera. **“Ser ganador en Salón Gourmets es un privilegio que pocos pueden alcanzar y estoy orgulloso de ser uno de ellos”, ha zanjado.**

Los concursantes han contado con hora y media para demostrar sus habilidades y convertirse en el Mejor Cortador de Jamón de España. Seis cortadores han competido en destreza ante un jurado de profesionales, compuesto por **Francisco Espárrago Carande, presidente del Consejo Regulador de la DOP de Dehesa de Extremadura, José Hernández Talaván, chef del restaurante Versátil, Begoña Tormo, periodista y presentadora gastronómica, Juan Hernández, cortador en Urrechu, Pedro Larrumbe, del Grupo Larrumbe y Vicente Méndez Clavel, cortador profesional de jamón**. Ellos han valorado parámetros como el grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza y la velocidad, entre otros. En el certamen, los participantes han tenido que calcular una ración de 100 gramos, demostrar su conocimiento sobre la cultura del jamón respondiendo a una pregunta relacionada y presentar un plato con cada una de las partes de este producto: maza, babilla y punta.

En la entrega de premios que ha tenido lugar tras el concurso, **el ganador ha recibido un jamón de cebo ibérico DO Dehesa de Extremadura y un premio en metálico de 1.000 €, además de un trofeo y un diploma que le acredita como Mejor Cortador de España 2025**. El segundo puesto, un soporte jamonero y un diploma acreditativo y el tercer clasificado una manta de cuchillos. Por su parte, en la categoría de Mejor Plato Creativo/Artístico, cuyo ganador ha sido Josué Falcón Morales, ha sido obsequiado con un diploma acreditativo y un jamón de Cebo Campo DO Dehesa de Extremadura.

LAS MEJORES HAMBURGUESAS SE DAN CITA EN EL 5º BURGER COMBAT

El evento de hamburguesas gourmet más esperado del año se ha celebrado este lunes en SG. En el **5º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2025**, **Manuel Andrés Pérez, del restaurante Bedia Batzoki Berria de Bilbao, ha conseguido el título de Mejor Chef de Hamburguesas Gourmets de España 2025 con “La Llama de Arratia”, una hamburguesa hecha con carne madurada picada a mano, con productos locales del Valle de Arratia, con cebolla caramelizada y boletus, con queso cheddar y con la jugosidad de su grasa y de una yema de huevo**. El segundo clasificado ha sido **Alejandro Moreno, de ‘TNT’ Smash Burger** y en el tercer puesto ha quedado **José Jamardo, del restaurante Lamarta**. El ganador, Manuel Andrés, se ha mostrado muy contento por el galardón y espera que vuelva a subir el nivel de ventas por este nuevo premio. **“Estoy alegre y contento, tengo sensación de volar, y me siento orgulloso porque el premio se vaya al norte, concretamente al Valle de Arratia, que es un pueblecito pequeño”, ha afirmado.**



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

En el certamen, organizado por Lantmännen Unibake y Grupo Gourmets, **han participado seis cocineros de todo el país, que solo han contado con 20 minutos para realizar cuatro hamburguesas. Un selecto Jurado profesional, dirigido por el chef Carlos Maldonado, ha probado y valorado en directo las elaboraciones.** Los participantes han tenido que elaborar una receta con un ingrediente imprescindible, los panes de hamburguesas de Lantmännen Unibake, marca creadora y organizadora. Ninguno de los chefs seleccionados ha sabido el tipo de pan con el que tendrían que cocinar, que finalmente ha sido un Pretzel. **El concurso, que se desarrolla en directo, mide la creatividad de los chefs a la hora de elaborar su receta de hamburguesa prémium, además de valorar las combinaciones de sabores más ingeniosas, presentación, armonía e innovación en los ingredientes empleados.** Desde las más clásicas hasta las más vanguardistas, este concurso eleva las hamburguesas a la categoría gourmet.

LORENA MEDINA, GANADORA DEL 11º CAMPEONATO DE TIRAJE DE CERVEZA ESTRELLA GALICIA

Lorena Medina Dum, de 'La Taberna II' de Alcorcón, ha sido elegida la "Mejor tiradora de cerveza de España 2025" en la gran final nacional del **11º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia en Salón Gourmets**. El Jurado, compuesto por Juan Vitón, de Cultura de Cerveza Hijos de Rivera, Antonio Vizcaíno, Profesor de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo Madrid, Yann Boix, Beer Sommelier, Mateo Escobar, Beer Sommelier y Carlos Vicente, Campeón Nacional de Tiraje de 2024, ha otorgado a Lorena Medina Dum el título y un premio en metálico de 1.000 €.



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Grupo
Gourmets

CLUB DE
GOURMETS



GUÍA
VINOS
GOURMETS

Patrocinadores / Sponsors



CERVEZA OFICIAL
OFFICIAL BEER



AGUA OFICIAL
OFFICIAL WATER



CASTILLA Y LEÓN



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with



30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

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