

SALÓN GOURMETS DARÁ A CONOCER LOS MEJORES QUESOS DE ESPAÑA EN EL 15º CAMPEONATO GOURMETQUESOS

Del 7 al 10 de abril de 2025, Salón Gourmets celebrará su edición número 38 en Ifema Madrid y vuelve con uno de sus concursos más esperados, GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025, que reunirá a 900 participantes y 60 jueces para coronar al Mejor Queso de España

Dentro de este certamen y como novedad, el II Cheese from Spain Awards concederá hasta un máximo de diez premios GOLD y un premio especial CHAMPION GOLD; esta categoría, en colaboración con ICEX, premia a los quesos españoles con mayor potencial exportador, impulsando su promoción en mercados clave

Salón Gourmets amplía su espacio y convoca nuevas actividades, días temáticos y escenarios para deleitar a los profesionales del sector; la próxima cita ocupará seis pabellones —3, 4, 5, 6, 7 y 8— con una extensión de cerca de 90.000 m², reflejo del crecimiento de esta actividad



Madrid, diciembre de 2024.- Salón Gourmets (SG) regresa un año más con uno de los campeonatos más esperados, GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025. **La 38ª edición de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, que tendrá lugar del 7 al 10 de abril de 2025 en Ifema Madrid, seleccionará los mejores quesos de nuestro país en esta nueva cita.** Este concurso, el más reconocido del sector quesero en España, contará con la participación de cerca de 900 aspirantes. En total, 60 jueces, dos fases clasificatorias, 20 categorías, 60 finalistas y un ganador son los componentes del campeonato nacional más prestigioso dedicado al queso.

GourmetQuesos elegirá los mejores quesos nacionales valorando aspectos como la corteza, el color, la textura, el olor, el sabor, el regusto y la persistencia de cada una de las muestras. El campeonato consta de dos fases: la semifinal, el 19 y 20 de marzo, cuando se escogerán los 100 quesos finalistas (cinco por categoría), y la final, que será en Salón Gourmets y cuando se elegirán a los ganadores de las 20 categorías. Los primeros clasificados de cada categoría serán examinados por 20 jueces, que elegirán el 'Mejor Queso de España'. **Todos los finalistas estarán presentes durante SG en el Túnel del Queso, un espacio exclusivo pensado para catarlos de primera mano.**

GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025, es uno de los concursos más populares y esperados por los visitantes del Salón año tras año. Además, **gracias a la categoría creada en colaboración con el ICEX, España Exportaciones e Inversiones, Cheese from Spain Awards —celebrará su segunda edición en 2025—, que pretende apoyar a los elaboradores españoles con capacidad exportadora, sus ganadores acceden a una serie de acciones de promoción y comunicación en Reino Unido, Suiza, Países Bajos, Alemania, Francia y Estados Unidos incluido en el programa Spain Food Nation.** Como novedad, en la II edición de Cheese From Spain Awards, el Jurado Internacional podrá otorgar hasta un máximo de diez premios GOLD y concederá, además, un premio especial CHAMPION GOLD al queso que elijan por mayoría absoluta.

Los ganadores de la 14ª edición de GourmetQuesos fueron:

- Mejor queso de España: Don Nicolás, de Finca de Uga. Puerto del Carmen, Lanzarote (Las Palmas)
- Ganador ICEX Cheese from Spain Awards: Villarejo Añejo Curado en Miel y Orégano, de Quesos Artesanos Villarejo. Villarejo de Fuentes (Cuenca).

NUEVA CITA, MÁS NOVEDADES

Salón Gourmets volverá a convertir Madrid en la capital del producto gourmet con sus más de 2.000 expositores y la visita de más de 115.000 visitantes profesionales. **Para 2025 vendrá cargado de novedades; la primera es el tamaño, al ocupar seis pabellones —3, 4, 5, 6, 7 y 8— y una extensión de cerca de 90.000 m² de Ifema Madrid,** reflejando el crecimiento del sector. Otra de las grandes novedades de esta edición son las **actividades a cargo de nuevas compañías,** como Bergara Foundation o Turkish Airlines. Asimismo, el 38º SG contará con un mínimo de nueve escenarios, más de 8.000 m² donde los expositores pueden mostrar la versatilidad de sus productos a través de *show cookings*, catas, campeonatos y ponencias, que tratarán sobre las novedades del sector agroalimentario.