



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

EL TALENTO GASTRONÓMICO SE DA CITA EN LOS CONCURSOS DE LA 38ª EDICIÓN DE SALÓN GOURMETS

Del 7 al 10 de abril, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa se convierte en un gran escenario donde la cocina se transforma en competición con la celebración de más de 1.200 actividades, concursos y campeonatos; en Salón Gourmets (SG) los profesionales demostrarán su talento en duelos que combinan técnica, creatividad y sabor

Del dominio de la pizza al duelo de hamburguesas, pasando por el arte de cortar carne, los aspirantes se enfrentarán en torneos donde el ingenio marcará la diferencia; el espectáculo en SG se eleva con la elaboración también de pequeños bocados en directo, con La Rioja y el producto ibérico como grandes protagonistas



Madrid, febrero de 2025.- Salón Gourmets (SG) es la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más exclusiva de Europa y uno de los referentes más prestigiosos del mundo. Un año más, esta cita sorprenderá a los profesionales que se acerquen hasta Ifema Madrid con las últimas novedades del sector agroalimentario mundial —contará con más de 55.000 productos delicatessen— y los concursos más novedosos; campeonatos en los que los aspirantes encuentran la oportunidad perfecta para darse a conocer y mostrar sus habilidades en los fogones. Así, **del 7 al 10 de abril, en la 38ª**



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

edición de Salón Gourmets tendrán lugar más de 1.200 actividades, campeonatos y concursos, que llenarán los stands y escenarios de todos los pabellones que forman parte de la feria —3, 4, 5, 6, 7 y 8— y que permitirán conocer en profundidad grandes tesoros culinarios y a los mejores maestros.

SUCULENTOS CONCURSOS

La pizza y la hamburguesa, dos de los platos con más adeptos a nivel mundial, contarán con su propio concurso para reconocer a las mejores propuestas del panorama nacional; son encuentros en los que la gastronomía se torna en espectáculo y deleite para participantes y asistentes. **El Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra celebra su cuarta edición de la mano de Jesús Marquina junto con la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) y Grupo Gourmets.** Jesús Marquina, conocido como 'Il Dottore Marquinetti' —es cinco veces campeón del mundo—, será el maestro de ceremonias del campeonato, en el que no faltarán masterclass, exhibiciones acrobáticas y toda una competición en torno a las ocho modalidades ya existentes —clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga, velocidad y acrobacia— y las dos nuevas incorporaciones —napolitana (que se desdobra en clásica y contemporánea) y argentina—. Una nueva edición cargada de **novedades, como la Miel de Galicia, que tendrá un protagonismo especial al ser un ingrediente que puntuará en todas las categorías, y la posibilidad de ganar el título y trofeo al Mejor Pizzero de España.**

El 5º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2025 es otro de los eventos más esperados de SG. Seis chefs profesionales de todo el territorio nacional competirán por ser el Mejor Chef de Hamburguesas Gourmet de España a partir de una receta con un ingrediente imprescindible, los panes de Lantmännen Unibake, marca creadora y organizadora del evento. Ninguno de los chefs seleccionados sabrá el pan con el que tendrá que cocinar hasta el mismo momento del evento. **El concurso, que se desarrolla en directo, mide la creatividad de los aspirantes a la hora de elaborar su receta, además de evaluar las combinaciones de sabores más ingeniosas, presentación, armonía e innovación en los ingredientes empleados.** Solo dispondrán de 20 minutos para realizar cuatro hamburguesas que después un selecto Jurado probará y valorará en directo.

También se celebrará **el 6º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**, que pone en valor el arte de cortar la carne. Este concurso, dirigido a profesionales que ejerzan su actividad en España, recupera la importancia de este arte tan básico y difícil de dominar. En la primera fase, donde los concursantes deben despiezar un solomillo de vaca, se tendrá en cuenta la limpieza del corte, la técnica, la habilidad, la velocidad y el orden. En la segunda, tienen que elaborar un *steak tartar* y se puntuará la presentación, la originalidad y, por supuesto, el sabor. Como novedad, cambia la cuantía de los premios: el primer premio recibe 1.000 euros y un juego de cuchillos, el segundo premio, 500 euros y un juego de cuchillos, y el resto de los participantes reciben 100 euros y un juego de cuchillos.

LOS PEQUEÑOS BOCADOS TAMBIÉN TIENEN SU HUECO

La alta cocina en miniatura también estará presente en esta edición. Grupo Gourmets y el Gobierno de La Rioja organizan el **3º Master Pinchos Gourmets #productoriojano**, que regresará para realzar el producto de esta región. Ocho participantes **deberán hacer siete pinchos iguales en 20 minutos, utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP, IGP y las Marcas de Garantía de La Rioja.** El Jurado valorará, entre otros aspectos, la cantidad de ingredientes riojanos utilizados, la técnica, la originalidad y, por supuesto, el sabor. El ganador obtendrá 1.500 €, el segundo clasificado, 700 €, y el tercero, 500 €. Se dará también un premio especial para el pincho mejor maridado con vinos de la DOCa Rioja.



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Por su parte, la segunda edición del concurso **Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel enfrentará a seis concursantes que deberán ofrecer sus mejores creaciones con los ibéricos frescos y curados de Arturo Sánchez cortados con la maestría de Berkel**. Los participantes contarán con 40 minutos para elaborar seis montados fríos y seis calientes, uno para cada miembro del Jurado. Este año, como novedad, los concursantes podrán elegir el cabecero ibérico entre los ingredientes. Para nombrar al ganador, el Jurado tendrá en cuenta la creatividad, el sabor, la originalidad y la rapidez a la hora de elaborar el montado, y el manejo y la habilidad con la cortadora de Berkel.



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



CLUB DE GOURMETS



Patrocinadores / Sponsors



CERVEZA OFICIAL
OFFICIAL BEER



AGUA OFICIAL
OFFICIAL WATER



CASTILLA Y LEÓN



ALIMENTOS DE ESPAÑA



ICEX



TERNERÍA
Asturiana



DANIEL SOBUT



LANTMÄNNEN
Unibake



EL CONSEJO DE HEMBRÍO



XUNTA DE GALICIA



La Rioja
#productori@rioja



COMUNIDAD DE MADRID



ARTURO SÁNCHEZ



TURKISH AIRLINES



BERGAM



RIOJA



SEAFOOD



GUSTO DEL SUR



JUNTA DE ANDALUCÍA



MÁLAGA



XIQUETA SACRA



QUIRÓN



GOBIERNO DE CANARIAS



GENERALITAT VALENCIANA
COMUNIDAD INVITADA
HOSTED REGION

Copatrocinadores / Co - sponsors



ROBO



LA 5ª REGIÓN



VALCOIBERIA



ASPICUETA



TARGUS



TARGUS



CUATRO RAYAS



RS

Colaboradores / Collaborators



TURESPAÑA



OBANDO



OBANDO



UAES



PIZZEROS



XERIA



SOLCOM

SG coopera / SG cooperates with



SG



SG



SG



SG

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Directora: Ana Escobar / anaescobar@accionycomunicacion.com

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

Redactora: María José Camacho / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com

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