



De Noruega hasta Málaga pasando por Galicia

El Salón Gourmets inaugura la 38ª edición con una espectacular exhibición de excelencia gastronómica, reuniendo más de 55.000 productos de alta gama. Vinos, AOVE, caviar, conservas, embutidos, condimentos, salsas, chocolates, dulces, mieles y confituras son solo algunos de los protagonistas de este encuentro, que pone en valor la calidad y diversidad del sector gourmet agroalimentario español y foráneo.

La Sinfonía del Mar de Noruega abrió la segunda jornada de la [Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en Europa](#), con los productos más selectos de la cocina nórdica presentados por Tore Holvik, Consejero de Productos del Mar de Noruega en España y de la mano del chef Íñigo Urrechu con recetas como lingote de salmón noruego en costra de pan con gnocchis a la crema y skrei asado con sofrito de tomates enanos y salsa de yogurt.

El [Día de Navarra – Reyno Gourmet](#) comenzó con el tradicional Chupinazo y un almuerco navarro con IGP Chistorra y vinos de la DO Navarra, espárragos y verduras de temporada para el aperitivo. Además de las catas de quesos DO Roncal y DO Idiazábal y el paisaje navarro a través del aceite Artajo, pacharán Zoco y chocolates con oro Ekhi Gold. La jornada finalizó con una demostración de coctelería con IGP Pacharán Navarro, amenizada con la música en directo de DJ Carlos R. y Ahikar Azcona.

El chef Rubén Fenollar se encargó de mostrar la versatilidad de productos como la Mortadella Bologna IGP, Zampone y Cotechino Módena IGP y Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, en un show cooking organizado por el proyecto europeo ["A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe"](#) que tiene como objetivo la promoción del sector de la charcutería y de los distintivos de calidad DOP e IGP europeos.

Los concursantes del [6º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets](#) tuvieron que enfrentarse a dos pruebas; despiezar un solomillo de vaca y elaborar un steak tartar. Gabriela Medina Perea, del restaurante Jimmy's (Madrid) destacó por su habilidad en el arte de cortar la carne y se convirtió en la ganadora del certamen, recibiendo un premio de 1.000 euros y un juego de cuchillos.

[Desafío XChef by Cervezas 1906 - Final Nacional](#) demostró una edición más el compromiso de Hijos de Rivera por contribuir a un modelo de hostelería más sostenible y respetuosa con el entorno en este campeonato donde los concursantes tuvieron que demostrar



su destreza y creatividad cocinando en directo un plato que debía armonizar con alguna de las cervezas de la familia 1906. Sergi Aritzeta, restaurante el Truc (Agramunt, Lérida) fue el ganador con su receta de morro de cerdo, sepia a la brasa, salsifí y consomé de jamón y sepia armonizada con La Milnueve, como se conoce a la cerveza reserva especial de la familia 1906.

Ostras, gazpachuelos y merluza de pincho

Jesús Antonio Ruiz Díaz, de Ostrería La Medusa (Málaga) se proclamó Mejor Abridor de Ostras 2025 y por tanto ganador del [17º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets](#). En segunda posición Jessica Magali desde Palma de Mallorca y tercero Ferrán Santís de Barcelona. Ostras Sorlut entregó los Premios Mundo Sorlut diseñados por Agatha Ruiz de la Prada.

La tarde estuvo protagonizada también por el [Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga](#) con la receta elaborada por Mariano Rodríguez de M de Mariano de Málaga que resultó ser la ganadora y recibió un premio de 2.000 euros, Rafael García, del restaurante malagueño Beluga fue el segundo clasificado y Daniela Romero, de Alma Playa, también de Málaga, quedó en tercera posición.

La merluza de pincho gallega cerró la jornada de actividades de hoy con [Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar](#) que congregó a chefs venidos de toda España para demostrar que son los mejores preparando este producto tan característico de las lonjas gallegas. Adrián García de Moonlight Experimental Bar (Zaragoza) y su receta de merluza en salmuela cocida a baja temperatura fue la que convenció al jurado y se proclamó ganadora del certamen, en segunda posición, Ignacio Garbayo, de Kitchen Club (Madrid) y Yaiza Ortiz, de Maraki Gastrobar (Nájera, La Rioja), que quedó tercera.

Reconocimiento a la trayectoria

El Grupo ALBE-Lácteas del Jarama ha rendido homenaje a Francisco López Canís, Presidente y fundador del Grupo Gourmets entregándole la "Chaquetilla Albe 2025" en un acto que ha tenido lugar durante la jornada de hoy, reconociendo así su papel fundamental en la promoción y evolución de la gastronomía en España, "Su trayectoria, reconocimientos y labor incansable, han propiciado que la gastronomía española haya alcanzado los niveles de excelencia de los que gozamos en la actualidad".



Escenarios non stop

El [Espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País Más Rico del Mundo](#) acogió durante toda la jornada productos galardonados en los premios #Alimentosdespaña, con los desconocidos AOVes murcianos y los cultivos tradicionales de olivos, el aguardiente Vedra de Ulla o los productos elaborados con sal de vino de Garnacha de Fuendejalón en el Campo de Borja.

Los visitantes del [Escenario de la Comunidad de Madrid](#) pudieron degustar el flan de garbanzos de La Garbancera Madrileña, a cargo del chef Víctor Díaz, acompañado por un vino DOP Vinos de Madrid, de la Bodega Virgen de la Poveda. Además de conocer, el show cooking de elaboraciones con huevos camperos de Granja Villareal y la presentación del cóctel de ASEACAM "YocomoMadrid" elaborado con productos 100% madrileños, y diseñado por el chef Miguel Ángel Mateos.

Por último el [Escenario de Andalucía - Gusto del Sur](#) acogió al mejor panadero del mundo, Domi Vélez que mostró a los visitantes como elaborar un pan premium y la visita del chef José Álvarez, del restaurante La Costa, (El Ejido, Almería) que elaboró tres platos: TOMATI&Co, manzana, sardina e hinojo; Quisquilla, mantequilla acevichada, crema de batata y crujiente de su cabeza; Tartar de jibia, caldo de gallina y crujiente de su piel.

Del 7 al 10 de abril 2025

en Ifema Madrid

#SG25

**SALÓN
GOURMETS**