



¡Última llamada!

Tras dos intensos días repletos de actividad, el Salón Gourmets, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en Europa, ha arrancado su tercera jornada con un programa vibrante que combina lo mejor de la gastronomía nacional e internacional con interesantísimos campeonatos y emocionantes entregas de premios. Los 2.097 expositores desplegaron sus productos para llamar la atención de los más de 110.000 profesionales que están previstos en esta 38ª edición.

Los chefs Javier Olleros (Restaurante Culler de Pau, O Grove - Pontevedra) y Lucía Freitas (Restaurante A Tafona, Santiago de Compostela - A Coruña) ofrecieron una muestra del talento a través de elaboraciones que pusieron en valor la calidad y diversidad del producto gallego para celebrar el Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural - Xunta de Galicia. Mientras, Castilla-La Mancha no se quiso quedar atrás y mostró con orgullo sus productos agroalimentarios con sello de garantía amparados por la marca de calidad Campo y Alma, destacando el potencial de su despensa regional.

La jornada también estuvo marcada por los prestigiosos galardones del Grupo Gourmets. Un año más entregó los 14º Premios Revista Club de Gourmets y Premios 40º Guía Vinos Gourmets 2025. Pero ¡aquí la novedad! Para conmemorar su aniversario la Guía Vinos Gourmets otorgó por primera vez 100 puntos (hasta hoy la puntuación máxima era '99) a los mejores vinos del año que recibieron los Premios Liga del '100 - Guía Vinos Gourmets 2025, además se entregaron los Premios 40º Aniversario Guía Vinos Gourmets a los 40 personajes o instituciones más relevantes del sector.

Entre las actividades destacadas, hoy ha comenzado la esperada Spanish Brewers Cup, un campeonato que destaca la artesanía y habilidad en la elaboración manual del café filtrado. Durante la prueba, los 11 concursantes han tenido que preparar una elaboración ciega en la que, sin conocer el tipo de café, han elaborado 15 recetas ante la atenta mirada del jurado que ha valorado aspectos como el aroma, sabor o cuerpo entre otros. ¿El ganador? Habrá que esperar a mañana para conocerlo.

Asimismo, la creatividad fue protagonista con el 3º Master Pinchos Gourmets #productoriojano, en el que Enrique Fernández de Meraki Gastrobar, Nájera (La Rioja) se alzó como ganador gracias a su receta El Danzador, elaborada con alubia de anguiano, chorizo riojano y aceite de La Rioja.

Uno de los momentos más emocionantes fue la participación de los 51 finalistas del 30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor con el patrocinio de Bodegas Tarsus y Bodegas Cuatro Rayas, que se enfrentaron a una prueba

SALÓN GOURMETS



escrita y una cata a ciegas en riguroso directo. Mañana conoceremos a los sumilleres que han obtenido la mejor calificación y se enfrentarán en la gran final.

Por la tarde, más y mejor

Comenzó con el show cooking de Oriol Ivern (Hisop Barcelona) y Jordi Morillo (asesor gastronómico), en el que los visitantes pudieron degustar tres tapas elaboradas con su AOVE 'Selección Especial' Kylatt Y Germanor: "Tradición y excelencia en cada gota".

Yaiza Ortiz Montes de Meraki Gastrobar (Nájera- La Rioja) ha sido la ganadora del Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation con su receta de canelones de venado.

Y para terminar Almudena Alberca, primera mujer Master of Wine de España, e Ignacio Crespo, director de la Guía Vinos Gourmets, moderaron la interesantísima 11ª Mesa Redonda Gourmets: La expresión del terruño en la que participaron ponentes de la talla de Pedro Ruiz Aragoneses, CEO de Alma Carraovejas, María Urrutia, directora de marketing de CVNE, Rodolfo Bastida, director general de Ramón Bilbao y Gonzalo Iturriaga de Juan, director técnico de Tempos Vega Sicilia. Tras la ponencia los asistentes pudieron catar dos de los vinos más singulares de cada bodega.

Actividades non stop

Como cada día, el ritmo ha sido frenético en los escenarios. En Escenario Andalucía - Gusto del Sur, entre las numerosas actividades, destacó el show cooking dirigido por Xanty Elías del restaurante Finca Alfoliz (Aljaraque, Huelva), en el que utilizó productos locales de cercanía para crear recetas únicas, mientras que en el Escenario de la Comunidad de Madrid se ha celebrado el IV Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid que ha ganado el Bar Docamar gracias a su tapa titulada 'Domingo'.

Además, los asistentes han podido disfrutar de catas dirigidas en el Túnel del Vino y el Túnel del AOVE, guiadas por expertos. En Gourmets on Air - Turkish Airlines, los profesionales han experimentado de primera mano el excepcional servicio business de la aerolínea, una oportunidad única para saborear sus menús.

Tailandia ha cautivado con sus exóticos productos, sabores especiados y su riqueza cultural, ofreciendo a grupos seleccionados una introducción a los ingredientes esenciales tailandeses, como las salsas que son la base del sabor, el arroz o la leche de coco, entre otros, y elaborando exclusivos menús en los que han plasmado la diversidad gastronómica internacional.

¿Queréis descubrirlo? Mañana tenéis la última oportunidad para asistir al Salón Gourmets, el epicentro de la alta gastronomía española ¡no os lo perdáis!

SALÓN GOURMETS