



## Bienvenidos al mayor espectáculo gastronómico del mundo

Un año más, el Salón Gourmets, la [Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en Europa](#), abre sus puertas en Ifema Madrid, consolidándose como el mayor evento dedicado a los productos delicatessen, la innovación alimentaria y la alta gastronomía.

La 38ª edición, que ha contado con Italia como País de Honor y la Comunidad Valenciana como Comunidad Autónoma Invitada, es la más grande celebrada hasta la fecha, con 6 pabellones —3, 4, 5, 6, 7 y 8— repletos de calidad, sabor y talento gastronómico.

La inauguración oficial ha corrido a cargo del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas Puchades, quien destacó que "esta Feria es una muestra de orgullo y representación para España", así como el valor estratégico de la industria agroalimentaria española y la importancia de este tipo de eventos para su desarrollo e internacionalización.

En paralelo, los fogones se ponían en marcha en los escenarios. El [4º Campeonato de España de Pizzas Gourmets by DO Ribera Sacra](#) arrancaba con Jesús Marquina como maestro de ceremonias y la presentación de la Pizza Oficial diseñada por el pentacampeón del mundo con Miel IGP Galicia, aceite Rafael Salgado y que armonice con los vinos DO Ribeira Sacra.

Al mismo tiempo, se celebraba una de las citas más esperadas, el [15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025](#), patrocinado por ICEX, que reunió a 40 expertos para catar los 100 quesos finalistas y elegir los mejores de 2025. El próximo jueves se fallará el premio al [Mejor Queso de España](#).

Lorena Medina de 'La Taberna II' de Alorcón ha sido la ganadora del [11º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia](#), una de las competiciones más aclamadas del Salón Gourmets. El campeonato, que evalúa la destreza, presentación, técnica y conocimiento sobre el producto, vuelve a destacar como un referente en la promoción de la cultura cervecera y la profesionalización del sector hostelero.

Y tras una reñida y emocionante final, el Mejor Chef de Hamburguesas Gourmet de España es Manuel Andrés Pérez Álvarez, de Bediako Batzoki Berria (Bilbao - Vizcaya). Su creatividad para combinar los sabores con el pan pretzel Lantmännen Unibake le ha servido para alzarse con el título de ganador. Bacon laqueado



en soja y sweet chilli, una fusión de quesos (cheddar, azul, parmesano, Idiazábal), yema crujiente y líquida, cebolla con boletus y reducción de PX, bajo una cúpula de humo de encina, han sido los ingredientes de la receta ganadora del [5º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen](#) 2025 bajo el título 'Llama de Arratia'.

Josué Falcón Morales de Frimancha Canarias (Aruacas, Gran Canaria) ganó el clásico [31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura](#) y el Mejor Plato Creativo con su destreza y precisión, mientras que el restaurante Casa Repinaldo en Candás (Asturias) sorprendió al jurado con su original receta con queso Tres Oscos en el [8º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P"](#).

Además, tras el éxito del año anterior, se ha convocado la segunda edición del concurso [El Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel](#) en el que David Hernández Nieto del Restaurante Los Caños en Haro (La Rioja) ha conquistado el paladar de los miembros del jurado con su montado frío 'Baguetín Arturo Sánchez' y Rocío Maya Díaz de La Taberna de Noa en Fuentes de León (Badajoz) con su montado caliente titulado 'Como Cerdo en la Dehesa'.

El cóctel Al-Andalus de Victor Manuel Suárez Morán del Hotel Vulcano (Tenerife) ha sido la combinación ganadora del [14º Concurso Nacional de Cócteles Panizo](#).

Con motivo del [Día de Canarias](#), el chef Alberto González Margallo ha mostrado la biodiversidad marina del archipiélago y un viaje sensorial a través de sus productos autóctonos. También se celebraron los 250 años de la creación de El Grifo y una armonía con Vinos & Bombones.

Miguel Ángel de la Cruz del restaurante La Botica de Matapozuelos realizó un show cooking en el que mostró la calidad y versatilidad de los productos vallisoletanos en [Alimentos de Valladolid](#). A gusto de todos. Bajo el título [Ourense, Provincia Enogastronómica y Sostenible](#) varios chefs de la Asociación de cocineros Cociña Ourense cocinaron con productos típicos de la región.

Paco Pérez (Miramar), Jeroni Castell (Les Moles), Mar Ibáñez (AÜRT) y Cyril Vermeulen (Celler de Can Roca) cocinaron en directo en la actividad [Menú Catalunya, Región Mundial de la Gastronomía 2025](#).



Mañana volveremos a abrir las puertas de 10:00 horas a 19:00 horas con más novedades, concursos, show cookings y muchas sorpresas más ¡Les esperamos!

**Del 7 al 10 de abril 2025**  
**en Ifema Madrid**

**#SG25**

**SALÓN  
GOURMETS**