



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

LOS CONCURSOS MÁS POPULARES NO FALTARÁN EN LA 38ª EDICIÓN DE SALÓN GOURMETS

Del 7 al 10 de abril, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa celebrará más de 1.200 actividades que sorprenderán a los asistentes con la versatilidad de los productos más exclusivos del momento; tendencias, innovación y los sabores más premium en una feria que marca el pulso del sector

Los campeonatos más esperados vuelven con fuerza al Salón Gourmets 2025, desde el Concurso de Cortadores de Jamón hasta el de Sumilleres, en una apuesta por la calidad, la evolución y con novedades en algunos de ellos

La búsqueda del mejor cachopo, pincho con productos riojanos y montado ibérico atraerá a los más destacados profesionales; por su parte, GourmetQuesos premiará los quesos con mayor proyección internacional y el Campeonato de Abridores de Ostras suma más emoción



Madrid, febrero de 2025.- Cuando quedan menos de dos meses para celebrar la 38ª edición de Salón Gourmets (SG), la expectación por conocer todas las novedades que se darán en esta cita va en aumento. Lo más destacado del sector agroalimentario mundial se concentrará en la capital del 7 al 10 de abril en Ifema Madrid. Con Estrella Galicia como cerveza oficial, **además de los más de 55.000 productos que se podrán conocer y degustar en esta edición, el otro pilar principal de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa son sus actividades; durante cuatro días más de 1.200 llenarán los stands y escenarios de todos los pabellones que forman parte de la feria —3, 4, 5, 6, 7 y 8—, donde se darán muestras de la versatilidad de productos y productores.**

CLÁSICOS QUE NO DEFRAUDAN...

Escaparate de tendencias y plataforma para nuevos talentos gracias a las múltiples iniciativas, SG se convertirá en el epicentro mundial de la gastronomía más top. Como es habitual, este año no faltarán sus grandes clásicos; concursos y



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

campeonatos que llenarán de emoción cada escenario y pondrán los nervios de los participantes a flor de piel. Entre ellos, el **31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura**, el de **más solera de Salón**, ya que, desde que se celebró la primera edición en 1994, no ha faltado en esta cita. En la prueba se tiene en cuenta el **grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza y la velocidad**, entre otros parámetros. Otro de los más señeros es el **30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor**, que tiene como objetivo **divulgar la cultura de la sumillería**, así como seleccionar al Mejor Sumiller de España, cuyo ganador representará a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres de la ASI (*Association de la Sommellerie Internationale*). El **8º Concurso Nacional 'En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP'** también cuenta con una legión de seguidores. Este certamen está convocado por el Consejo Regulador con el fin de dar un valor añadido al ya famoso cachopo y apoyar a los establecimientos hosteleros que lo elaboran con Ternera Asturiana IGP. Los locales inscritos reciben la visita anónima de un representante de la organización que prueba el plato *in situ*. De entre todos los participantes se escogen a los 12 mejores, que prepararán sus recetas en Salón Gourmets ante el Jurado.

...Y LOS QUE LLEGAN CON CAMBIOS

Edición tras edición, los certámenes brindan momentos memorables, pero, ante el ritmo frenético que vive la sociedad, se van adaptando con cambios en su dinámica. Uno de los más populares es el **15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España**. Es el certamen más prestigioso de España, que reunirá a más de 900 quesos y 60 jueces para coronar al Mejor Queso de España, cuya semifinal tendrá lugar el 19 y 20 de marzo. Dentro de este certamen, el **2º Cheese from Spain Awards** concederá hasta un máximo de diez premios GOLD y un premio especial CHAMPION GOLD al queso que elijan por mayoría absoluta; esta categoría, en colaboración con ICEX, premia a los quesos españoles con mayor potencial exportador. Todos los finalistas estarán presentes durante SG en el Túnel del Queso, un espacio exclusivo pensado para catarlos de primera mano.

En SG 2025 también se celebrará la segunda edición del concurso **Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel**, que buscará la propuesta más sorprendente con este producto. Este año **el concurso contará con una sola sesión de 40 minutos en la que los concursantes tendrán que preparar dos tipos de montados: primero el frío, al que se incorpora el cabecero ibérico como ingrediente, y luego el caliente**. Los aspirantes elaborarán seis montados, uno para cada miembro del Jurado, de cada variedad.

El **3º Master Pinchos Gourmets #productoriojano** regresará para realzar el producto de esta región. En esta ocasión, en el campeonato participarán ocho concursantes. En sus creaciones, cada uno de ellos solo utilizarán ingredientes pertenecientes a las DOP, IGP y Marcas de Garantía de La Rioja; deberán hacer siete pinchos iguales en 20 minutos. 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 €.

El **17º Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets** es un espectáculo único en el que los concursantes mostrarán su virtuosismo abriendo 40 ostras a mano —antes eran 30— en el menor tiempo posible. El concurso este año será más ágil al eliminarse una ronda. Constará de: 1ª semifinal, cuatro concursantes para conseguir los dos primeros finalistas; 2ª semifinal, cuatro concursantes para conseguir los dos otros finalistas, y final, en la que compiten los cuatro finalistas por el título de campeón. El ganador recibirá 600 € y el título de Mejor Abridor de Ostras de España 2025.



38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

También se celebrará el **6º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**, que pone en valor el arte de cortar la carne. Como novedad, cambia la cuantía de los premios respecto a las ediciones anteriores: 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.

Organiza y medios corporativos /
Organize & media partners



CLUB DE
GOURMETS



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with



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