

38 SALÓN GOURMETS

Abril / April
7 — 10
2025



POST



06	Staff / Editorial	La mejor de la historia
28	Expositores y Productos	A mesa puesta
60	Periodistas Invitados	En el foco mundial
140	Escenarios	Escenario Comunidad de Madrid
10	Datos Auditados	Contundentes
44	Innovation & Organic Exhibition Area	Creatividad al poder
62	Autoridades	Visitas oficiales
144	Talleres Infantiles	Glotonos
12	Presencia Institucional	Despensa infinita
48	Zonas Temáticas	Tres básicos
108	Mesa Redonda Gourmets	La expresión del terruño
148	Premios Gourmets	Brillantes
22	Presencia Internacional	La vuelta al mundo en 4 días
54	Business Center / HBP	Abriendo mercados
115	Actividades	Prepárate para ganar
164	Caras Gourmets	Estaban todos
58	Prensa	Interés mediático
126	Actividades Expositores	¿Dónde ir?
172	Salón Solidario	¡Apoyándonos!
176	Producto Gourmet	Mundo de sensaciones
136	Escenarios	Escenario Andalucía – Gusto del Sur

06	Staff / Edito	The best in history
28	Exhibitors & Products	The table is set
60	Invited Journalists	In the globe spotlight
140	Stages	Comunidad de Madrid stage
10	Audited Data	Overwhelming
44	Innovation & Organic Exhibition Area	Power to creativity
62	Authorities	Official visits
144	Children's Workshop	Gluttonous
12	Institutional Presence	Infinite pantry
48	Thematic Areas	Three basics
108	Gourmets Round Table	The expression of the terroir
148	Gourmets Awards	Brilliant
22	International Presence	Around the world in 4 days
54	Business Center / HBP	Opening markets
115	Activities	Get ready to win
164	Gourmet Faces	Everybody was there
58	Press	Media interest
126	Exhibitors Activities	Where to go?
172	Solidary Salon	Supporting each other
176	Gourmet Product	World of senses
136	Stages	Andalucía Stage – Gusto del Sur



La mejor de la historia

Sin caer en la vanagloria propia de los pretenciosos, los resultados avalan la siguiente afirmación: el pasado abril celebramos la mejor edición del Salón Gourmets (SG). La Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en Europa ha conseguido aglutinar en sus 6 pabellones, 1 más que en 2024 en una superficie de exposición de 72.073 m², 2.097 expositores, que han desplegado sus tesoros que atestiguan sus elaboraciones cualitativas, su riqueza gustativa además de su pujanza innovadora. En esta edición han brillado con luz propia, el País de Honor, Italia, que lleva apostando por este evento desde hace 10 años y la Comunidad Valenciana, como la C.A. invitada.

Cuando se visita el SG –este año lo han hecho 117.969 profesionales, de los cuales 19.264 fueron extranjeros procedentes de 90 países– se puede viajar por España y diferentes países extranjeros representados a través de sus tradiciones gastronómicas y sus costumbres palati-

nas a la hora de interpretar las creaciones de siempre y el ingenio para concebir, bien nuevas propuestas que sencillamente nacen de la i+d de las propias firmas expositoras o bien vienen a cubrir las necesidades del siglo XXI.

Al recorrer los pasillos, se puede constatar, edición tras edición, el esfuerzo de las firmas de la élite delicatessen en presentarse con los montajes más atractivos a la hora de construir los stands que les acogen durante los cuatro días de celebración de la feria más exclusiva de Europa, las moradas donde presentar sus niñas mimadas, sus elaboraciones que con tanto esmero han desarrollado o elaborado hasta introducirlas en la sociedad gastronómica acudiendo anualmente a la cita imprescindible del universo gourmets. Es importante destacar que el Salón tiene un 74% de repetición de expositores. En esta edición se ha alcanzado la cifra de 55.000 productos, de los cuales, 2.142 fueron novedades. No debemos olvidar los 10.549 kg recolectados por Banco de Alimentos, cifra récord en el Salón más solidario.

Una pasarela de productos donde perderse y acceder al universo de la producción delicatessen de innumerables sectores. Pasillo tras pasillo, pabellón más pabellón. Pero no sólo eso, en el SG, independientemente de las visitas e intercambios comerciales, reuniones de trabajo, clientes ya, tienen lugar un sinfín de actividades que atestiguan la pujanza / calidad de los productos premium, demuestran su versatilidad y ponen en valor los oficios que se desarrollan en su ámbito de acción, ya sea en los 9 escenarios que en esta edición se erigieron, en las zonas monográficas o temáticas que se distribuyen por toda el Salón o en los propios stands de los expositores.

Toda esta puesta en escena se desarrolla para que los visitantes profesionales disfruten de las mieles del éxito –no sólo de nuestro territorio sino de otros– para que puedan alcanzar acuerdos y transacciones comerciales. En esta edición el Grupo Gourmets ha seleccionado a los

mejores compradores de 80 países y los ha invitado para mantener reuniones de trabajo con los expositores, en concreto 6.482, en el Business Center.

Para consolidar el Salón Gourmets, como evento líder de la elaboración delicatessen, también es indudable el apoyo institucional a todos los niveles; la contratación de espacios para divulgar sus competencias, las ayudas facilitadas a pequeños productores que acuden por primera vez o repiten exposición y, por supuesto, el centenar de autoridades que han podido acercarse a visitar el Salón Gourmets y atestiguar su solvencia e importancia: ministro, embajadores, agregados comerciales y agrícolas, presidentes de CCAA, consejeros entre otros cargos de las comunidades autónomas, representantes de diputaciones, alcaldías... A todos ellos les agradecemos de corazón su asistencia y mantenemos la esperanza de que, en 2026, año en el que el Grupo Gourmets celebra su 50 Aniversario, podamos contar con la presencia de Casa Real, Alcaldía de Madrid y Presidencia de la CAM, cerquita estamos.

Y no podemos clausurar este evento sin agradecer la labor de nuestros compañeros de la prensa, 1.040 profesionales en esta edición, gracias a su apoyo hemos conseguido una **valoración mediática** de 38 millones de euros. Millón de gracias por hacernos un hueco en sus contenidos. Les esperamos a todos en la 39ª edición del Salón Gourmets, que tendrá lugar del 13 al 16 de abril de 2026.

Staff

Edita
Grupo Gourmets

Consejero Delegado
Francisco López López-Bago

Presidente de Honor /
Francisco López Canís
lcanis@gourmets.net

Directora
Reyes López
reyes@gourmets.net

Redactora jefe
María Pérez-Pla
perezpla@gourmets.net

Director de arte
Borja Hernández Alesanco
borja@gourmets.net

Fotógrafos
Ana Valenzuela
Carlos Allende
Carlos Terreros
Eva Peñuela
José de Lago
Kymera
Pablo Plaza
Valerii Piatyavev

Textos
Lara Sanjuan
lara@gourmets.net
Paloma Menéndez-Ondina
redaccion@gourmets.net
Raquel Castellanos
raquel@gourmets.net
Natalia Lucio

Han colaborado
Fernando Balmaseda
Francisco López López-Bago
Myriam López
Mercedes Nyikos
Lorena Rodríguez

The best in history

Without falling into the vainglory of the pretentious, the results back up the following statement: last April we held the best edition of Salon Gourmets (SG). The leading International Fine Food and Beverages Fair in Europe has managed to bring together in its 6 halls, 1 more than in 2024 in an exhibition area of 72,073 m², 2,097 exhibitors, who have displayed their treasures that attest to their qualitative elaborations, their gustatory richness as well as their innovative strength. In this edition, the Country of Honour, Italy, which has been supporting this event for 10 years, and the Valencian Community, as the guest Autonomous Community, have shone with their own light. When you visit the SG –this year 117,969 professionals attended, of which 19,264 were foreigners from 90 countries– you can travel around Spain and different foreign countries represented through their

gastronomic traditions and their palatine customs when it comes to interpreting traditional creations and the ingenuity to conceive, either new proposals that are simply born from the R+D of the exhibitor companies themselves or that come to meet the needs of the 21st century. Walking through the aisles, one can see, edition after edition, the effort made by the elite delicatessen firms to present themselves with the most attractive set-ups when it comes to building the stands that host them during the four days of the most exclusive fair in Europe, the homes where they present their spoilt children, their products so carefully developed or elaborated to introduce them to the gastronomic society by attending the essential event of the gourmet universe every year. It is important to point out that the SG has a 74% of repeat exhibitor rate. This year, the number of products reached 55,000, of which 2,142 were novelties. We must not forget the 10,549 kg collected by the Food Bank, a record figure for the most solidary fair. A product catwalk where you can lose yourself and gain access to the universe of delicatessen products from countless sectors. Aisle after aisle, hall after hall. But that’s not all: at the SG, in addition to commercial exchanges, meetings with colleagues, clients already, a host of activities take place that testify to the strength / quality of premium products, demonstrate their versatility and highlight the professions developed in their field of action, whether on the 9 stages that were erected at this edition, in the monographic areas and thematic exhibitions that are distributed throughout the fair or on the exhibitors’ stands. All this staging is carried out so that professional visitors can enjoy the sweetness of success –not only in our territory but also abroad– so that they can reach agreements and commercial transactions. In this edition, Salon Gourmets has selected the best buyers from 80 countries and

has invited them to hold business meetings with exhibitors, specifically 6,482, in the Business Center. To consolidate Salon Gourmets as a leading delicatessen event, it is also undoubtedly the contribution of institutional support at all levels; the contracting of spaces to publicise its capacity, the bolster to small producers who attend for the first time or repeat their presence and, of course, the hundred authorities who have been able to visit Salon Gourmets and attest to its solvency and importance: minister, ambassadors, trade and agricultural attaché, presidents of autonomous regions, councillors and other officials from the autonomous regions, representatives of provincial councils, mayors’ offices..... We would like to thank all of them for their attendance and we hope that in 2026, the year in which Grupo Gourmets celebrates its 50th anniversary, we will be able to count on the presence of the Royal House, the Mayor’s Office of Madrid and the Presidency of the Community of Madrid, we are very near. And we cannot close this event without thanking our colleagues from the press, 1,040 professionals in this edition, thanks to their support we have achieved a **media valuation** of € 38 million. Thanks a million for making space for us in your content. We look forward to seeing you all at the 39th edition of Salon Gourmets, which will take place from 13 to 16 April 2026.

Staff

Edit
Grupo Gourmets

CEO
Francisco López López-Bago

Honorary President /
Francisco López Canís
lcanis@gourmets.net

Director
Reyes López
reyes@gourmets.net

Editor in chief
María Pérez-Pla
perezpla@gourmets.net

Art director
Borja Hernández Alesanco
borja@gourmets.net

Photographers
Ana Valenzuela
Carlos Allende
Carlos Terreros
Eva Peñuela
José de Lago
Kymera
Pablo Plaza
Valerii Piatiaev

Texts
Lara Sanjuan
lara@gourmets.net
Raquel Castellanos
raquel@gourmets.net
Paloma Menéndez-Ondina
redaccion@gourmets.net
Natalia Lucio

Contributors
Fernando Balmaseda
Francisco López López-Bago
Myriam López
Mercedes Nyikos
Lorena Rodríguez

Contundentes

2.097
Expositores /
Exhibitors

+55.000
Productos /
Products

72.073 m²
Superficie de exposición /
Exhibition area

+1.000
Actividades /
Activities

2.142
Nuevos Productos /
New Products

38,4 Millones €
Valoración repercusión mediática /
Estimated media impact value
Auditado por Onclusive /
Audited by Onclusive

Overwhelming

117.969
Compradores profesionales /
Professional buyers

19.264
Compradores extranjeros de 90 países /
Foreign buyers from 90 countries

300
Compradores de 80 países invitados por el Hosted Buyers Program / ICEX / MAPA
Buyers from 80 countries invited by Hosted Buyers Program / ICEX / MAPA

6.482
Reuniones en el HBP /
Meetings at the HBP

313 Mill. €
Volumen de negocio directo e indirecto /
Business volume direct & indirect

1.040
Periodistas acreditados /
Accredited journalist

10.549 kg
Donados al Banco de Alimentos de Madrid /
Donated to Madrid Food Bank



1. El Salón Gourmets quiso apoyar a los 73 expositores que acudieron bajo el paraguas de la Comunidad Valenciana nombrándola Comunidad Autónoma Invitada.
2. Durante el SG se presentó oficialmente Alicante Capital Gastronómica 2025.
3. La Diputación de Córdoba acudió con los productos de su marca Sabor a Córdoba.
4. Andalucía precisó de un pabellón entero para desplegar la riqueza de sus 330 expositores.



Despensa —INFINITE infinita PANTRY

Las Comunidades Autónomas desplegaron la calidad de sus productos tradicionales y la creatividad de sus nuevos sabores.

The Spanish regions displayed the quality of their traditional products and the creativity of their new flavors.

5. La Xunta de Galicia reunió 134 productores a través de dos espacios; la Consellería do Mar y do Medio Rural.
6. Conservas Paco Lafuente fue uno de los expositores que acudió bajo el paraguas de la Xunta de Galicia.
7. La Xunta de Galicia presentó su página web Experiencias de Calidad donde se pueden comprar cientos de sus productos.
8. Mel de Galicia IGP, otro de los productos regionales expuestos en el SG.
9. En el stand del País Vasco se dieron cita 54 productores.
10. Carnes y pescados fueron protagonistas en el stand del País Vasco.
11. El País Vasco desplegó impresionantes fotos de sus paisajes.
12. Bajo el paraguas de Castilla y León acudieron 386 expositores.
13. El vino es siempre uno de los grandes protagonistas en Castilla y León.
14. El sello de garantía Tierra de Sabor avala los productos de calidad de Castilla y León.
15. La Comunidad de Madrid acudió con 64 productores.
16. Un visitante prueba aceitunas en el stand de la Comunidad de Madrid.
17. Los productos madrileños llamaron la atención del público.



— EL SALÓN GOURMETS ES UN EVENTO QUE CRECE CADA AÑO MOSTRANDO EL MÚSCULO DEL SECTOR AGRO-ALIMENTARIO QUE ESTÁ VIVIENDO UN MOMENTO MUY IMPORTANTE E INTERESANTE. —LUIS PLANAS / MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

— SALON GOURMETS IS AN EVENT THAT GROWS EVERY YEAR, SHOWING THE MUSCLE OF THE AGRI-FOOD SECTOR, WHICH IS EXPERIENCING A VERY IMPORTANT AND INTERESTING MOMENT. —LUIS PLANAS / MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD





—
EL PRODUCTO GALLEGO
ESTÁ PROFUNDAMENTE LI-
GADO A NUESTRA FORMA DE
SER Y DE VIVIR. ES UN PRO-
DUCTO DE EXTRAORDINARIA
CALIDAD, CERCANO Y, EN
LA MAYORÍA DE LOS CASOS,
CON MUY Poca TRANSFOR-
MACIÓN.
—CÁNDIDO RIAL /
SUBDIRECTOR DE VALORIZA-
CIÓN DE LOS PRODUCTOS
DEL MAR
XUNTA DE GALICIA,
CONSELLERÍA DO MAR

—
GALICIAN PRODUCE IS DEE-
PLY LINKED TO OUR WAY OF
BEING AND LIVING. IT IS A
PRODUCT OF EXTRAORDI-
NARY QUALITY, CLOSE AND,
IN MOST CASES, WITH VERY
LITTLE TRANSFORMATION.
—CÁNDIDO RIAL /
DEPUTY DIRECTOR FOR THE
VALORISATION OF SEAFOOD
PRODUCTS
XUNTA DE GALICIA,
REGIONAL MINISTRY OF
THE SEA

18. Asturias reunió 35 expositores.
19. La empresa familiar Toscaf acudió bajo el paraguas de Asturias.
20. El verde es el color insignia del Principado.
21. Canarias avaló a 100 expositores.
22. Fernando Núñez, periodista gastronómico, presentó la campaña Canarias Sabe, que reúne los productos canarios de calidad diferenciada.
23. Frutas, quesos y vinos canarios, entre sus productos más reconocidos.
24. En el stand de Cataluña se reunieron 68 expositores.
25. Priorat Natur acudió al stand de Cataluña con sus mermeladas entre otros productos.
26. Los visitantes se interesan por los productos catalanes.
27. Aragón acudió con 47 productores y sus Alimentos Nobles.
28. Cantabria demostró que Sabe a Norte, como reza su marca de calidad, a través de 43 expositores.
29. Los 58 productores que acudieron con Castilla-La Mancha tuvieron la oportunidad de mostrar las bondades de sus productos a través de show cookings.
30. Región de Murcia exhibió los productos de 33 expositores.

- 31. La Rioja demostró su riqueza agroalimentaria reuniendo 35 productores.
- 32. José María Aierdi, Consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Navarra, informó sobre los 47 expositores que acudieron bajo el paraguas de la Comunidad Autónoma.
- 33. Extremadura ofreció show cookings y degustaciones con los productos de sus 78 expositores.
- 34. Alimentos de Valladolid acudió con su sello, A Gusto de Todos.
- 35. Burgos Alimenta desplegó su riqueza y diversidad gastronómica.
- 36. Los quesos destacaron en el stand de Salamanca en Bandeja.
- 37. El sello de calidad Ternera Asturiana contó con su propio stand donde ofreció varios show cookings.
- 38. Ávila Auténtica sorprendió con sus vinos blancos, entre otros productos.
- 39. AOVEs, gambas, embutidos, cítricos y mucho más en el stand de la Diputación de Almería.
- 40. La trufa fue el producto estrella en el stand de la Diputación de Soria.
- 41. Alimentos de Guadalajara dio a conocer su plataforma online que reúne más de 300 productos.



LLEVÁBAMOS 10 AÑOS SIN VENIR AL SALÓN GOURMETS Y, PARA NOSOTROS, ES MUY IMPORTANTE ESTAR AQUÍ. ESTA FERIA TIENE UN GRAN VALOR POR TODO LO QUE PUEDE APORTAR A NUESTRAS EMPRESAS.

—DELIA PERPIÑÀ / DIRECTORA GERENTE DE PRODECA GENERALITAT DE CATALUÑA

WE HADN'T BEEN TO SALON GOURMETS FOR 10 YEARS AND IT IS VERY IMPORTANT FOR US TO BE HERE. THIS FAIR IS OF GREAT VALUE FOR EVERYTHING IT CAN BRING TO OUR COMPANIES.

—DELIA PERPIÑÀ / MANAGING DIRECTOR OF PRODECA GOVERNMENT OF CATALONIA

- 1. Salon Gourmets wished to support the 73 exhibitors who came under the umbrella of the Valencian Community by naming it Guest Autonomous Community.
- 2. During the SG, Alicante Gastronomic Capital 2025 was officially presented.
- 3. The Provincial Council of Córdoba attended with the products of its brand Sabor a Córdoba (Taste of Córdoba).
- 4. Andalusia needed an entire hall to display the goods of 330 exhibitors.

- 5. Xunta de Galicia brought together 134 producers through two spaces; Council of the Sea and of Rural Areas.
- 6. Conservas Paco Lafuente was one of the exhibitors that came under the umbrella of Xunta de Galicia.
- 7. Xunta de Galicia presented its Experiencias de Calidad (Quality Experiences) website where hundreds of its products can be purchased.
- 8. Mel de Galicia IGP (honey), another of the regional products on display at the SG.
- 9. The Basque Country stand was attended by 54 producers.
- 10. Meat and fish were the stars of the Basque Country stand.
- 11. The Basque Country displayed impressive photos of its landscapes.
- 12. Under the umbrella of Castilla y León, 386 exhibitors attended.
- 13. Wine is always one of the main protagonists in Castilla y León.
- 14. Tierra de Sabor seal guarantees the quality products of Castilla y León.
- 15. The Community of Madrid attended with 64 producers.
- 16. A visitor tastes olives at the stand of the Community of Madrid.
- 17. Madrid products attracted the attention of the public.
- 18. Asturias brought together 35 exhibitors.
- 19. The Toscaf family business came under the Asturias umbrella.
- 20. Green is the flagship colour of the Principality.
- 21. The Canary Islands had 100 exhibitors.

- 22. Fernando Núñez, gastronomic journalist, presented Canarias Sabe (Canarias Tastes) campaign, which brings together Canary Islands products of differentiated quality.
- 23. Canary Islands fruits, cheeses and wines, among its most renowned products.
- 24. There were 68 exhibitors at the Catalonia stand.
- 25. Priorat Natur attended the Catalonia stand with its jams and other products.
- 26. Visitors were interested in Catalan products.
- 27. Aragon attended with 47 producers and their Alimentos Nobles (Noble Foods).
- 28. Cantabria demonstrated that it Sabe Norte (Tastes of the North) as its quality brand claims, with 43 exhibitors.
- 29. The 58 producers who came with Castilla-La Mancha had the opportunity to showcase the goodness of their products through show-cookings.
- 30. The Region of Murcia exhibited the products of 33 exhibitors.
- 31. La Rioja demonstrated its wealth of agri-food, bringing together 35 producers.

- 32. José María Aierdi, regional minister for Rural Development and the Environment of Navarre, reported on the 47 producers who came under the umbrella of the Autonomous Community.
- 33. Extremadura offered show cookings and tasting sessions with the products of its 78 exhibitors.
- 34. Alimentos de Valladolid came with its seal, A Gusto de Todos (For everyone to like).
- 35. Burgos Alimenta displayed its gastronomic richness and diversity.
- 36. Cheeses stood out at the Salamanca en Bandeja (Salamanca in a tray) stand.
- 37. The Ternera Asturiana (Asturian Veal) quality seal had its own stand where it offered several show cookings.
- 38. Ávila Auténtica (Authentic Ávila) surprised visitors with its white wines, among other products.
- 39. EVOOs, prawns, sausages, citrus fruits and much more at the stand of the Provincial Council of Almería.
- 40. Truffles were the star product at the stand of the Soria Provincial Council.
- 41. Alimentos de Guadalajara (Food from Guadalajara) presented its online platform with more than 300 products.



1. Italia, País de Honor / Italy, Country of Honor
2. Negrini - Varios productos, Italia / Several Products, Italy
3. Supracafé - Café, Colombia / Coffee, Colombia
4. Seafood from Norway - Productos del mar, Noruega / Seafood, Norway



La vuelta al mundo en 4 días

—AROUND THE WORLD IN 4 DAYS

Sabores de distintas partes del globo estuvieron presentes a través de sus mejores productos.

Flavours from around the globe were present through their best products.



5. Eon - AOVes y derivados, Grecia / EVOOs and byproducts, Greece
6. Bridor - Repostería, Francia / Pastry, France
7. Varios productos, Tailandia / Several products, Thailand
8. Artic Crab - Cangrejo real, Canadá / King crab, Canada
9. Caspian Pearl - Caviar, Irán
10. OKF - Bebidas saludables, Corea del Sur / Healthy drinks, South Korea
11. Maison Georges Larnicol - Repostería, Francia / Pastry, France
12. Les Verges Boiron - Productos con fruta, Francia / Fruit products, France
13. Turkish Airlines - Aerolíneas, Turquía / Airlines, Turkey

- 14. Cachaça Salinas - Espirituosos, Brasil / Spirits, Brasil
- 15. El Encinar de Humienta – Carnes, Finlandia / Meats, Finland
- 16. Inovcluster - Varios productos, Portugal / Several products, Portugal
- 17. Sarcay - Pisco, Perú / Pisco, Peru
- 18. Golyamo - Cerdo y productos cárnicos, Bulgaria / Pork and meat products, Bulgaria
- 19. Kārumu Fabrika - Repostería y dulces, Letonia / Pastry and sweets, Letonia
- 20. Moutai - Espirituosos, China / Spirits, China
- 21. Tajín - Especias, México / Spices, Mexico
- 22. Juice Solutions - Bebidas preparadas, Países Bajos / Prepared drinks, Netherlands
- 23. Swiss Cheese - Queso, Suiza / Cheese, Switzerland
- 24. Cominport, Varios productos, Japón / Several products, Japan
- 25. Tokyo-Ya, Varios productos, Japón / Several products, Japan



ESTAR EN EL SALÓN GOURMETS TIENE UN SIGNIFICADO MUY ESPECIAL PUES LA GASTRONOMÍA ES UNA PODEROSA FORMA DE CONECTAR A PERSONAS DE TODO EL MUNDO, LA COMIDA ES UN LENGUAJE UNIVERSAL QUE NOS UNE.

—EXCMO. SR. D. VOSITA VORASAPH / EMBAJADOR DEL REINO DE TAILANDIA

BEING AT SALON GOURMETS HAS A VERY SPECIAL MEANING AS GASTRONOMY IS A POWERFUL WAY TO CONNECT PEOPLE FROM ALL OVER THE WORLD, FOOD IS A UNIVERSAL LANGUAGE THAT UNITES US.

—H.E. MR. VOSITA VORASAPH / AMBASSADOR OF THE KINGDOM OF THAILAND





1. Txogitxu Evolution -
Productos cárnicos
/ Meat products
2. Frinsa - Conservas
de pescado / Fish
preserves
3. Delgado Selección
- Varios productos /
Several products
4. Estrella Galicia -
Cervezas / Beers

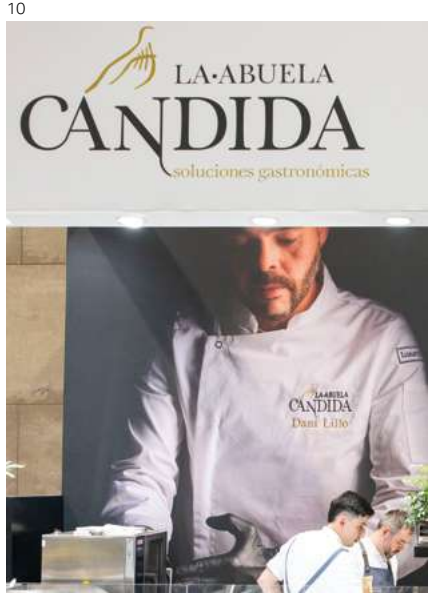
A mesa puesta

—THE TABLE
IS SET

Los auténticos
protagonistas del Salón
Gourmets; el producto
de calidad y las personas
que lo hacen posible.

The real stars of Salon
Gourmets; quality
product and those who
make it possible.

- 5. Torrons Vicens - Turrón / Nougat
- 6. Caprichos del Paladar - Varios productos / Several products
- 7. Bindi Ibérica - Congelados premium / Premium frozen products
- 8. Obando – Picos y regañás / Dry breads
- 9. Bodegas Habla – Vinos / Wines
- 10. La Abuela Candida - Conservas y 5ª gama / Preserves and 5th range foods
- 11. La Catedral – Conservas / Preserves
- 12. Delitast - Varios productos / Several products
- 13. Benfumat - Salmón ahumado / Smoked salmon
- 14. Felisa Gourmet - Conservas de pescado / Fish preserves
- 15. Summatura - Productos cárnicos / Meat products
- 16. Bodegas Lan - Vino / Wine
- 17. Ancestral - Frutos secos / Nuts



ES UNA CITA INDISPENSABLE PARA NOSOTROS, TANTO A NIVEL NACIONAL COMO INTERNACIONAL. NO OLVIDEMOS QUE SE TRATA DEL EVENTO MÁS IMPORTANTE DE EUROPA EN LO QUE RESPECTA A PRODUCTO GOURMET.

—ANTONIO AGAR GONZÁLEZ / DIRECTOR COMERCIAL DE CAPRICHOS DEL PALADAR

IT IS AN ESSENTIAL EVENT FOR US, BOTH NATIONALLY AND INTERNATIONALLY. LET'S NOT FORGET THAT THIS IS THE MOST IMPORTANT EVENT IN EUROPE IN TERMS OF GOURMET PRODUCTS.

—ANTONIO AGAR GONZÁLEZ / SALES DIRECTOR OF CAPRICHOS DEL PALADAR

18



19



20



27



28



21



22



23



29



30



24



25



26



—
EL SALÓN GOURMETS ES UN
PUNTO DE ENCUENTRO CLA-
VE PARA NOSOTROS, AL QUE,
LÓGICAMENTE, ASISTIMOS
CADA AÑO.
—JOSÉ GÓMEZ / GERENTE
DE CÁRNICAS JOSELITO

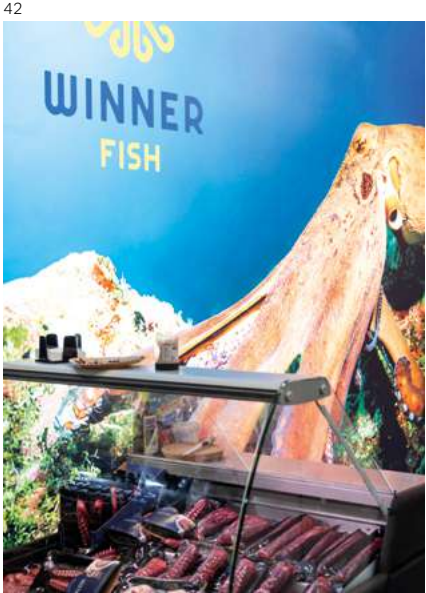
—
SALON GOURMETS IS A KEY
MEETING POINT FOR US,
WHICH WE OBVIOUSLY AT-
TEND EVERY YEAR.
—JOSÉ GÓMEZ / CÁRNICAS
JOSELITO GENERAL
MANAGER

- 18. Pancracio - Chocolate
- 19. Jospé - Hornos de brasa / Charcoal ovens
- 20. Ascado - Repostería y chocolate / Pastry and chocolate
- 21. Casa Riera - Embutidos / Cold meats
- 22. Hisúmer, Cachaça Vinicius - Importador de vinos y espirituosos premium / Premium wines and spirits importer
- 23. La Cocina de Senén - 4ª gama / 4th range foods
- 24. Vermut Peregrino - Vermú / Vermouth
- 25. Rodellas - Repostería y chocolate / Pastry and chocolate
- 26. Joselito - Ibéricos / Iberian pork products
- 27. Sandro Desii - Pasta y helados / Pasta and ice-cream
- 28. Don Bocarte - Conservas de pescado y 4ª gama / Fish preserves and 4th range foods
- 29. Luxury Spain, Asociación Española del Lujo – Varios productos / Several products
- 30. Aljomar - Ibéricos / Iberian pork products



- 31. Soc Chef - Productos Horeca / Food service products
- 32. Panamar - Panadería / Bakery products
- 33. Mahou - Cerveza / Beer
- 34. El Encinar de Humienta - Carnes / Meats
- 35. Leche Madriz - Leche / Milk
- 36. Real Caviar - Caviar
- 37. La Pastora - Pimentón / Paprika
- 38. Bico de Xeado - Helado / Ice-cream
- 39. Manjares de la Tierra - Trufa y derivados / Truffle and byproducts
- 40. Café Dromedario - Café / Coffee

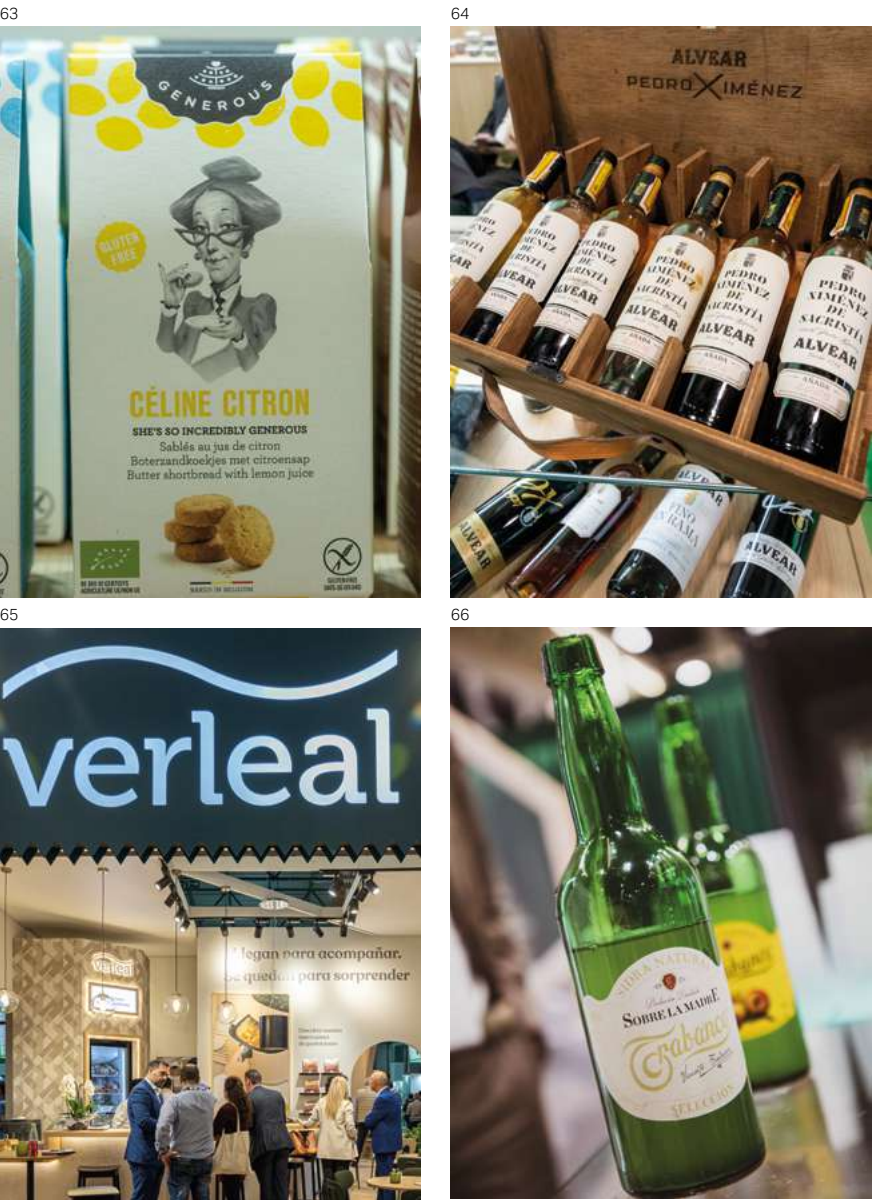
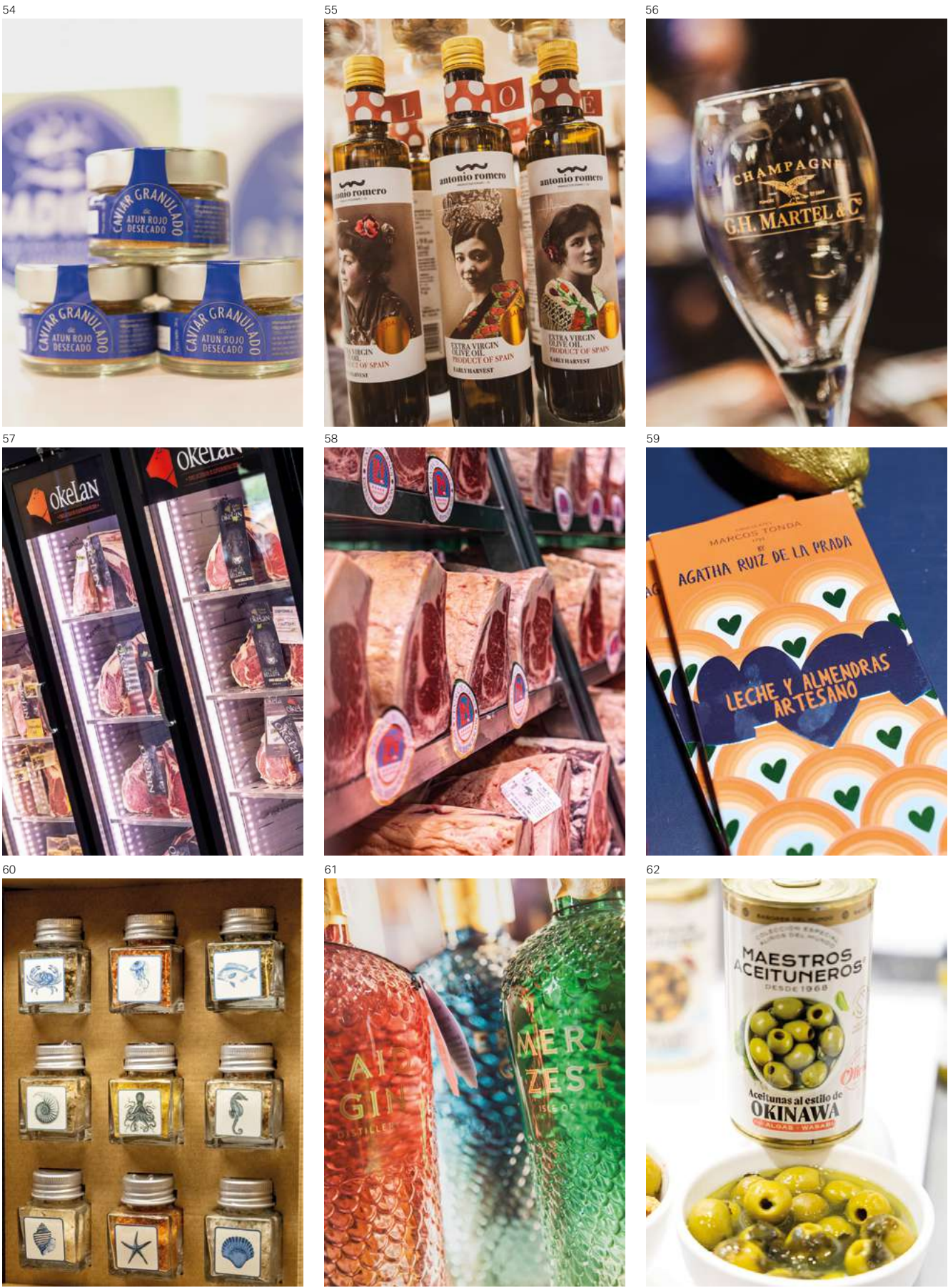
- 41. Betara - Quesos / Cheeses
- 42. Winnerfish - Pulpo / Octopus
- 43. Gelatii, Gelatii - Helado / Ice-cream
- 44. Gallegas de Nata - Galletas / Cookies
- 45. La Coca Alta - Cocas / Catalonia bread
- 46. Lalola - Pistachos / Pistachio
- 47. Zallo - Conservas de pescado / Fish preserves
- 48. Zamora Company, Ginebra Martin Miller's - Espirituosos y vinos / Spirits and wines
- 49. Miguel Vergara - Carnes / Meats
- 50. Auro - Frutos secos / Nuts
- 51. Balfegó – Atún rojo / Bluefin tuna
- 52. Vac in Bag – 5ª Gama / 5th Range foods
- 53. Coloma García Artesanos - Turrón y Pastelería / Nougat and pastry



—
CONTAMOS CON PRODUC-
TOS MUY TRADICIONALES,
PERO TAMBIÉN CON PRO-
PUES-
TAS MUY NOVEDOSAS
Y AQUÍ TENEMOS LA OPOR-
TUNIDAD DE QUE MÁS GENTE
NOS CONOZCA.
—CARMEN GARCÍA OLIVA /
CEO FELISA GOURMET

—
WE HAVE VERY TRADITIONAL
PRODUCTS, BUT ALSO VERY
INNOVATIVE PROPOSALS AND
HERE WE HAVE THE OPPOR-
TUNITY FOR MORE PEOPLE
TO GET TO KNOW US.
—CARMEN GARCÍA OLIVA /
CEO FELISA GOURMET





EL SALÓN GOURMETS NOS RESULTA MUY ÚTIL, NO SOLO A NIVEL NACIONAL, SINO TAMBIÉN INTERNACIONAL, YA QUE CUENTA CON UN IMPORTANTE APARTADO DEDICADO AL EXTERIOR.

—IGOR ZORNOZA ORTEGA / MANJARES DE LA TIERRA

SALON GOURMETS IS VERY USEFUL FOR US, NOT ONLY ON THE NATIONAL LEVEL, BUT ALSO ON THE INTERNATIONAL ONE, AS IT HAS AN IMPORTANT SECTION DEDICATED TO FOREIGN TRADE.

—IGOR ZORNOZA ORTEGA / MANJARES DE LA TIERRA

- 54. Gavira - Atún rojo y derivados / Bluefin tuna and byproducts
- 55. Antonio Romero - AOVE / EVOO
- 56. Hisúmer, Champagne G.H. Martel - Importador de vinos y espirituosos premium / Premium wines and spirits importer
- 57. Okelan - Carnes / Meats
- 58. Los Norteños – Carnes / Meats
- 59. Chocolates Marcos Tonda – Chocolate
- 60. BenBo Gourmet - Sales, especias, botánicos / Salt, spices, botanicals
- 61. Premium drinks - Espirituosos y vinos / Spirits and wines
- 62. Maestros Aceituneros - Aceituna / Olive
- 63. Delitast - Varios productos / Several products
- 64. Bodegas Alvear - Vino / Wine
- 65. Verleal – Verduras congeladas / Frozen vegetables
- 66. Trabanco - Sidra / Cider



- 67. Beher - Ibéricos / Iberian pork products
- 68. Herpac – Salazones, conservas y ahumados / Salted, preserves and smoked
- 69. Alicia's Cake - Postres en vaso / Desserts in a glass
- 70. Odyel Horeca - Varios productos / Several products
- 71. Mica - Cerveza Artesana / Craft beer
- 72. Demetra, Wiberg - Especies / Spices
- 73. Grupo Jorge – Porcino / Pork meats
- 74. Belenguer 1918 - Chocolate y turrón / Chocolate and nougat
- 75. Sandevid - Spritz
- 76. Aceites de Oliva de España - AOVE / EVOO



—
LO QUE ESTAMOS DEGUSTANDO ES UN BELLOTA 100%, UN PRODUCTO EXCELENTE Y MARAVILLOSO, QUE REPRESENTA LO MEJOR DE LA ALTA GASTRONOMÍA DE ESPAÑA.
—BASILIO GRANDE RODRÍGUEZ / DIRECTOR COMERCIAL DE JAMONES ALJOMAR

—
WHAT WE ARE TASTING IS A 100% ACORN-FED IBERIAN HAM, AN EXCELLENT AND MARVELLOUS PRODUCT, WHICH REPRESENTS THE BEST OF SPANISH FINE GASTRONOMY.
—BASILIO GRANDE RODRÍGUEZ / SALES DIRECTOR OF JAMONES ALJOMAR



1. Los visitantes acuden a estos espacios para recabar información sobre las novedades.
2. Diosas de Abril es la última línea de AOVEs de Aceites Abril.
3. Junto al producto se detalla el expositor y su ubicación para facilitar el contacto con los visitantes.

1. Visitors come to these spaces to gather information on new products.
2. Diosas de Abril is the latest line of AOVEs from Aceites Abril.
3. Next to the product, the exhibitor and its location are detailed to facilitate contact with visitors.



Sólo los productos que han salido al mercado en el último año tienen el honor de exhibirse en estas vitrinas, con un espacio especial para los ecológicos.

Only products launched in the last year have the honor of being displayed in these showcases, with a special space for organic products.

Creatividad al poder

—POWER TO
CREATIVITY



4. Miel cruda de cosecha de Aumel.
5. My Lovers, bombones de pistacho, menta, limón con té matcha, incluso cerveza, elaborados por los granadinos Chocolates Sierra Nevada.
6. Migaya, rocas de torrija, arroz con leche, carbón....
7. Confitura de cáctus y plátano de Bernardo's.
8. Licor de arroz de la empresa familiar valenciana Génesis & Makma.



9. Brownie en conserva de los navarros Etxenike.
10. Vodka premium de Dabomb cuya botella emula un misil haciendo alusión a su fuerza e innovación.
11. AOVE de Señoríos de Relleu en botella diseñada por Ágatha Ruiz de la Prada.



4. Harvest raw honey from Aumel.
5. My Lovers, chocolates of pistachio, mint, lemon with matcha tea, even beer, made by Chocolates Sierra Nevada from Granada.
6. Migaya rocks; french toast, milk rice, coal...
7. Cactus & banana jam from Bernardo's..
8. Rice liqueur from the Valencian family business Génesis & Makma.
9. Canned brownie from Etxenike of Navarre.
10. Premium vodka from Dabomb, whose bottle emulates a missile, alluding to its strength and innovation.
11. EVOO from Señoríos de Relleu in a bottle designed by Ágatha Ruiz de la Prada.

1. Carmelo Roderro en Los Mejores de la Guía, que reúne a las bodegas cuyos vinos han obtenido una calificación igual o superior a 90 puntos en la 40 Guía Vinos Gourmets 2025.
2. En el Túnel del Queso / Cheese from Spain Awards / ICEX se degustaron los 100 quesos finalistas del 15º Campeonato GourmetQuesos, los Mejores Quesos de España 2025.
3. En el Túnel del Vino –en colaboración con el MAPA– los visitantes pudieron catar 358 monovarietales de 54 zonas españolas.



1. Carmelo Roderro at The Best of the Guide, which brings together the wineries whose wines have obtained a rating equal to or higher than 90 points in the 40th Gourmets Wine Guide 2025.
2. In the Cheese Tunnel / Cheese from Spain Awards / ICEX, the 100 finalist cheeses of the 15th Gourmet-Quesos Championship, the Best Cheeses of Spain 2025, were tasted.
3. In the Wine Tunnel –in collaboration with Ministry of Agriculture Fisheries & Food–, visitors were able to taste 358 single-varietal wines from 54 Spanish regions.

Tres —THREE BASICS básicos

Túnel del Vino, Túnel del AOVE, Túnel del Queso y Área GourmetQuesos.

Wine Tunnel, EVOO Tunnel, Cheese Tunnel and GourmetQuesos Area.



4. En el espacio Los Mejores de la Guía los visitantes pueden catar diferentes vinos de una misma bodega.
5. En el Area GourmetQuesos exhiben sus elaboraciones pequeños productores.
6. Visitantes catando en el Area Gourmet-Quesos.
7. Los interesados pueden informarse directamente con los queseros.
8. Degustación en el Túnel del Queso.

9. Una visitante comprueba aromas en el Túnel del AOVE –en colaboración con el MAPA–.
10. El Túnel del Vino atrae un gran número de visitantes extranjeros.
11. Expertos oleícolas imparten catas en el Túnel del AOVE.



4. In The Best of the Guide space, visitors could taste different wines from the same winery.
5. In the Gourmet-Quesos Area, small producers exhibit their products.
6. Visitors tasting in the Gourmet-Quesos Area.
7. Those interested can inquire directly with the cheesemakers.
8. Tasting in the Cheese Tunnel.
9. A visitor tastes aromas in the EVOO Tunnel.
10. The Wine Tunnel attracts a large number of foreign visitors.
11. Olive oil experts lead tastings in the EVOO Tunnel.

12. Cata en el espacio Los Mejores de la Guía.
13. Un visitante se interesa por uno de los vinos blancos.
14. Quesos de Hualdo en el Área Gourmet-Quesos.
15. Los Mejores de la Guía es el sitio ideal para encontrar los vinos sobresalientes del último año.

16. En cada puesto del Túnel del Vino hay etiquetas de la misma variedad pero de distintas zonas.
17. El Túnel del AOVE exhibe 45 variedades minoritarias, 20 ecológicos y 33 DDOO e IGPs.



12. Tasting in the space the Best of the Guide.
13. A visitor is interested in one of the white wines.
14. Quesos de Hualdo in GourmetQuesos Area.
15. The Best of the Guide is the ideal place to find the outstanding wines of the past year.
16. In each stand of the Wine Tunnel there
- are labels of the same variety but from different areas.
17. The EVOO Tunnel exhibits 45 minority varieties, 20 organic and 33 DOs and PGIs.



Compradores de medio mundo cierran acuerdos con cientos de expositores.

Buyers from half the world close deals with hundreds of exhibitors.

Abriendo mercados

—OPENING MARKETS

1. El continente asiático contó con una amplia representación entre los compradores.
2. Los participantes están asistidos en todo momento por el equipo del Salón Gourmets.

1. The Asian continent was widely represented among the buyers.
2. Participants are assisted at all times by Salon Gourmets staff.

Este espacio de más de 1.000 m² que ofrece el Salón Gourmets –en colaboración con ICEX - España Exportación e Inversiones y el MAPA dentro del marco del convenio Spain Food Nation– es el lugar destinado a los expositores para llevar a cabo encuentros comerciales con compradores de todo el mundo. Esta edición ha contado con la participación de 300 compradores procedentes de cerca de 80 países.

La Organización pone en marcha meses antes de la celebración un minucioso proceso de selección a través de su programa Hosted Buyers Program que se encarga de seleccionar a los compradores más destacados costeándoles el viaje y la estancia durante los días del evento. La herramienta HBP Matchmaking facilita a los compradores internacionales el encuentro con expositores acorde a sus preferencias y necesidades comerciales, de esta manera se consiguen citas mucho más eficientes lo que garantiza la posibilidad de cerrar acuerdos de manera exitosa.

Más de 6.400 reuniones que tuvieron lugar durante los 4 días del evento, gracias también al trabajo en equipo de los 30 coordinadores y traductores en más de 15 idiomas, que se ocuparon de ofrecer un trato personalizado a las personas que pasaron por este espacio contribuyendo a fomentar encuentros relevantes y fructíferos tanto para expositores como para compradores.

ES UNA FERIA MUY INTERESANTE EN COMPARACIÓN CON OTRAS PORQUE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ES MAYOR, ÉSTE ES EL MOTIVO POR EL QUE ESTOY AQUÍ, PORQUE BUSCAMOS PRODUCTOS CON UN ALTO NIVEL DE CALIDAD.

—GUNNAR BEUCH / CEO
DUNEKACKE &
WILMS IMPORTADOR
INTERNACIONAL DE
DELICATESSEN
HAMBURGO, ALEMANIA

This space of more than 1,000 m² offered by Salon Gourmets –in collaboration with ICEX – Spain Export and Investments and the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food within the framework of the Spain Food Nation agreement– is the place for exhibitors to hold business meetings with buyers from all over the world. This edition was attended by 300 buyers from around 80 countries.

Months before the event, the organisers set up a meticulous selection process through its Hosted Buyers Program, which selects the most outstanding buyers and assumes costs for their travel and accommodation during the days of the event. The HBP Matchmaking tool makes it easier for international buyers to meet exhibitors according to their preferences and commercial needs, thus achieving much more efficient appointments and guaranteeing the possibility of successfully closing deals.

More than 6,400 meetings took place during the 4 days of the event, thanks also to the work of the 30 coordinators and translators in more than 15 languages, who took care of offering a personalised service to the people who passed through this space, contributing to promote relevant and fruitful meetings for both exhibitors and buyers

IT IS AN INTERESTING FAIR COMPARED TO OTHERS BECAUSE THE QUALITY OF PRODUCTS IS HIGHER, SO THIS IS WHY I AM HERE, BECAUSE WE LOOK FOR HIGH LEVEL QUALITY PRODUCTS..

—GUNNAR BEUCH / CEO
DUNEKACKE & WILMS
INTERNATIONAL IMPORTER
OF DELICATESSEN
PRODUCTS
HAMBURG, GERMANY

3. La Organización proporciona traductores personales a cada comprador.

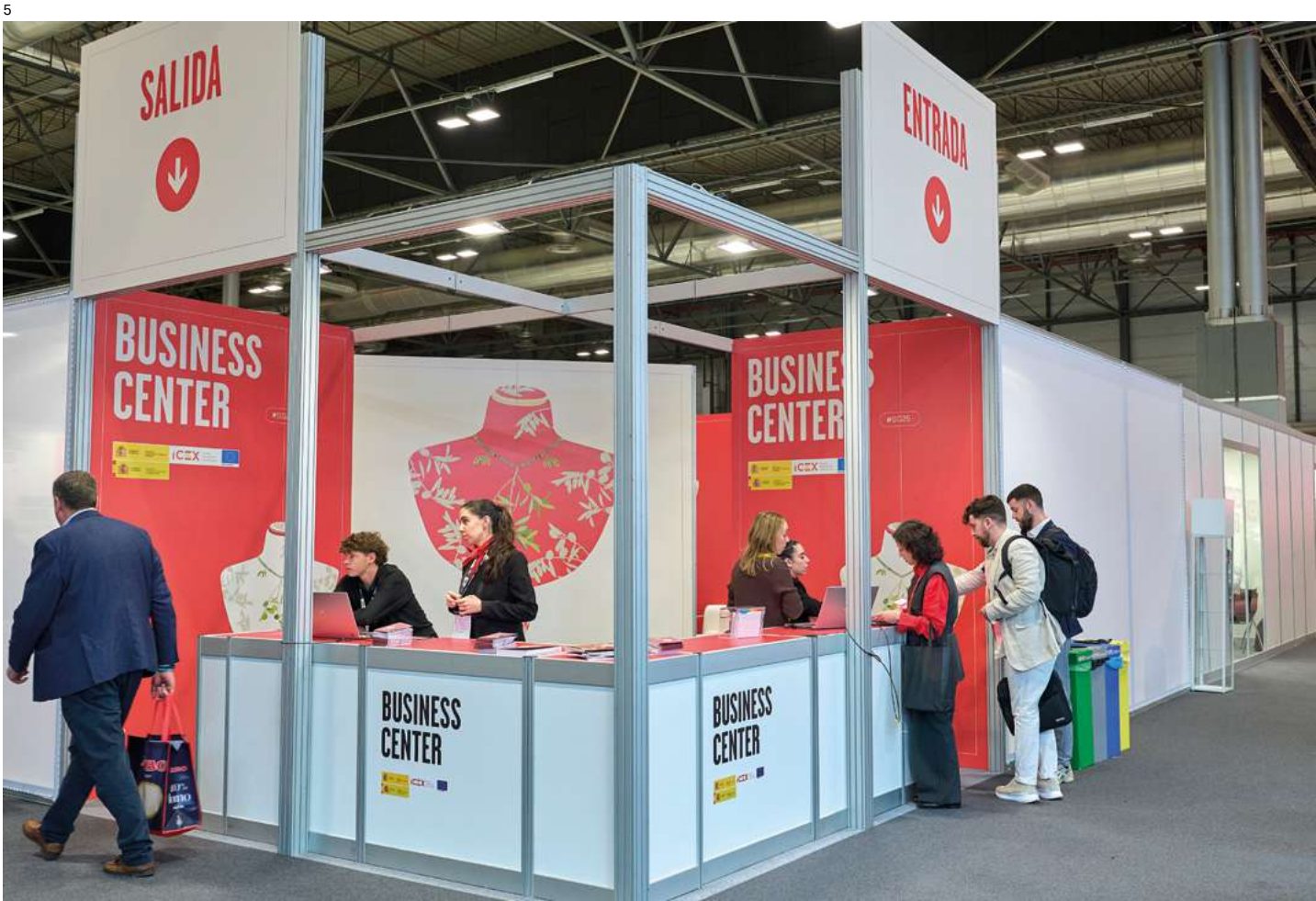
4. Compradores y expositores concertan a través de la Organización las citas previamente.

5. Entrada del BC donde todos los participantes reciben la asistencia requerida.

6. Los expositores llevan al BC los productos de interés para el comprador.

7. Cada edición se cierran miles de acuerdos de exportación.

8. El BC cuenta con espacios idóneos para las reuniones de negocios.



3. The Organization provides personal translators for each buyer.

4. Through the Organization, buyers and exhibitors make appointments in advance.

5. Entrance to the BC where all participants receive the required assistance.
6. Exhibitors bring to the BC the products of interest to the buyer.

7. Thousands of export deals are closed each edition.

8. The BC has ideal spaces for business meetings.

1.040 periodistas acreditados de televisión, radio, prensa y medios digitales divulgaron la 38ª edición del Salón Gourmets.

1.040 accredited journalist from tv, radio, press and digital media covered the 38th edition of Salon Gourmets.



Interés mediático

—MEDIA INTEREST



El Salón Gourmets, en colaboración con Turespaña y el Ayuntamiento de Madrid, invitó por tercer año consecutivo a 10 periodistas extranjeros procedentes de 6 países.

Salon Gourmets, in collaboration with Tourspain and the Madrid City Council, invited for the third year in a row, 10 foreign journalist from 6 countries.

En el foco mundial

—IN THE GLOBE SPOTLIGHT





01



02



03



04

Visitas oficiales

—OFFICIAL
VISITS

Autoridades

62

Cada edición se incrementa el número de autoridades que visitan el Salón Gourmets.

Authorities

Authorities visiting Salon Gourmets grows every year.

63



**Inauguración oficial a cargo de Luis Planas Puchades, ministro de
Agricultura, Pesca y Alimentación del MAPA /**

Official opening by Luis Planas Puchades, minister of Agriculture,
Fisheries and Food of the MAPA







49



50



51



57



58



59



52



53



54



60



61



62



55



56



63



64



65



INAUGURACIÓN
OFICIAL

1.

Foto oficial de izq. a dcha.: Francisco López-Bago, presidente y consejero delegado del Grupo Gourmets, Luis Planas Puchades, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Francisco López Canís, presidente de honor del Grupo Gourmets.
2.

De izq. a dcha.: José Miguel Herrero, director general de Alimentación del MAPA, Elena Busutil Fernández, directora general de Producciones y Mercados Agrarios del MAPA, Ana Rodríguez Castaño, secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del MAPA, Almudena Maíllo, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Carlos Novillo Piris, consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid, Francisco López-Bago, Luis Planas Puchades, Francisco López Canís, delegado del gobierno en la Comunidad de Madrid, Daniel Martínez, vicepresidente ejecutivo de Ifema Madrid, Isabel Artime, secretaria general de Pesca del MAPA, Arancha Priede, directora general de Negocio Ferial y Congresos de Ifema Madrid.
3.

De Izq. a dcha.: Emmanuel Mallia, embajador de la República de Malta, Enno Drofenik, embajador de la República de Austria, Luis Carlos Antonio Ibérico Núñez, embajador del Perú, Vosita Vorasaph, embajador del Reino de Tailandia, Francisco López Canís, Raghed Basem Antone Al Saqqa, embajadora del Reino Hachemita de Jordania, Aglaia Balta, embajadora de la República Helénica, Marco Silvio Pizzi, presidente de la Cámara de Comercio e Industria Italiana, Almudena Maíllo, Carlos Novillo Piris, Giuseppe Buccino Grimaldi, embajador de la República Italiana, Luis Planas Puchades, Francisco López-Bago, Nüket Küçükkel Ezberci, embajadora de la República de Turquía, Katalin Tóth, embajadora de Hungría, Janis Zlamets, embajador de la República de Letonia, Danat Mussayev, embajador de la República de Kazajstán.
4.

Tore Holvik, director de Seafood from Norway, Eduardo García Cabello, viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, María Begoña López Fernández, directora general de la Consejería de Medio Rural y Política Agraria del Gobierno del Principado de Asturias, Julián Martínez Lizán, consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Noemí Manzanos Martínez, consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja, Carlos Novillo Piris, María Jesús Susinos Tarrero, consejera de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria, Òscar Ordeig i Molist, consejero del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya, Almudena Maíllo, Francisco López-Bago, Luis Planas Puchades, Francisco

- Martín Aguirre, Juan Eloy Rodríguez Ucedo, director general de Política Agraria Comunitaria de la Junta de Extremadura, Sara Rubira Martínez, consejera de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, Diego Sánchez Duque, director general de Cooperativas y Economía Social de la Junta de Extremadura, José María Ayerdi Fernández de Barrena, consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, Víctor Píriz Maya, secretario general de Economía, Empresa y Comercio de Economía, Empleo y Transformación Digital de la Junta de Extremadura, José Manuel Benítez Medina, director general de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura, Francisco José González Zapater, secretario general de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, Miriam Fuertes Quintanilla, presidenta de la Cámara de Comercio de Murcia.
5.
- Francisco López-Bago y Luis Planas durante el discurso inaugural en el stand del MAPA.
6.
- Francisco López-Bago, Isabel Artime, Enno Drofenik.
7.
- Giuseppe Buccino Grimaldi, Marco Silvio Pizzi, Nüket Küçükkel Ezberci.
8.
- Reyes López, directora adjunta de Grupo Gourmets, Gonzalo Capellán, presidente de La Rioja, Francisco López-Bago.
9.
- El ministro comenzó la ronda de saludas con Luis Carlos Antonio Ibérico Núñez.
10.
- Katalin Tóth.
11.
- Emanuel Mallia.
12.
- Aglaia Balta.

13.
- Enno Drofenik.
14.
- Nüket Küçükkel Ezberci.
15.
- Janis Zlamets.
16.
- Giuseppe Buccino Grimaldi.
17.
- Marco Silvio Pizzi.
18.
- Danat Mussayev.
19.
- Raghed Basem Antone Al Saqqa.
20.
- Vosita Vorasaph.
21.
- Tore Holvik.
22.
- Gonzalo Capellán.
23.
- Francisco Martín Aguirre.
24.
- María Jesús Susinos Tarrero.
25.
- Noemí Manzanos Martínez.
26.
- José María Ayerdi Fernández de Barrena.
27.
- Sara Rubira Martínez y Julián Martínez Lizán.
28.
- Flavio Bettarello, consejero de la República Federativa de Brasil.
29.
- Fernando Viegas Peixoto Onofre, consejero de la Embajada de Brasil.
30.
- Savas Tarhan, consejero comercial de la Embajada de Turquía.
31.
- Ersen Engin, general manager en Madrid de Turkish Airlines.
32.
- Pantelis Gassios, director de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de Grecia.
33.
- Elena Curbio Vila, encargada de Asuntos Económicos, Comerciales y Promoción de la Embajada de México junto a Diego Sánchez Duque.
34.
- Víctor Píriz Maya.
35.
- José Manuel Benítez Medina.
36.
- Juan Eloy Rodríguez Ucedo.
37.
- Núria Marín, delegada del gobierno de la Generalitat de Cataluña en Madrid y Rosa María Cubel Muñoz, secretaria de Alimentación del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalidad de Cataluña.
38.
- Paulino San Emeterio Pila, director general de Pesca y Alimentación de la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria.
39.
- David Martín Civera, director general de Desarrollo Rural de La Rioja.

40.
- Algash Ospanov, primer secretario de la Embajada de Kazajistán y Saule Abdra Khmanova, oficial de Asuntos Comerciales y Económicos de la Embajada de Kazajistán.
41.
- Nándor Györi-Buczkó, agregado de Agricultura y de Industria de la Embajada de Hungría.
42.
- María Begoña López Fernández.
43.
- Eduardo García Cabello.
44.
- Esteban Cipriano Reyes Hernández, director general de Pesca de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias.
45.
- Luis Arráez Guadalupe, director general de Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias.
46.
- Elena Escobar Sánchez, directora general de Producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
47.
- Marta Nieto Novo, directora general de Comercio, Consumo y Servicios de la Comunidad de Madrid.
48.
- Belén Romero, concejal de Comercio del Ayuntamiento de Cartagena.
49.
- El ministro en el Túnel del AOVE del MAPA.
50.
- José Miguel Herrero, Francisco López-Bago, Luis Planas, Ignacio Crespo Arcá, director de la Guía Vinos Gourmets y Club de Vinos Gourmets, en el Túnel del Vino del MAPA.
51.
- El ministro con la Guía Vinos Gourmets, que este año celebra su 40ª edición.
52.
- Rubén Escudero, director de Ventas Nacional de Bodega Cuatro Rayas, les recibió en su stand, situado en la zona Los Mejores de la Guía.

53.
- Dèlia Perpiñà Giné, directora gerente de Promotora de Exportaciones Catalanas (PRODECA), Francisco Martín Aguirre, Rosa María Cubel, Núria Marín, Luis Planas, Òscar Ordeig, Ana Rodríguez, Isabel Artime, Elena Busutil en el stand institucional de Cataluña.
54.
- Elena Penedo, product manager del Departamento de Marketing y María Suárez García, product manager les recibieron en el stand de Capsa Food.
55.
- En el stand de Ucrania, Alexander Grei, CEO de Made in Ukraine, e Ihor Ivanchenko, primer secretario de Comercio de la Embajada de Ucrania, recibieron al ministro.
56.
- En el stand institucional del Gobierno de Cantabria, Paulino San Emeterio Pila, Juan Luis Centeno Martín, director de ODECA y la consejera María Jesús Susinos dieron la bienvenida al ministro.
57.
- En el stand de Brasil, Mara Svaiter y Madalena Prates de Cachaça Salinas y Flavio Bettarello, consejero de la República Federativa de Brasil, recibieron a la comitiva.
58.
- Ersen Engin, Nüket Küçükkel Ezberci en el Stand de Turkishairline.
59.
- Francisco Martín Aguirre, Susana Vargas Fernández, manager de Relaciones Institucionales de Mahou San Miguel, Luis Planas, Ana Rodríguez, Francisco López-Bago, Juan José de Madariaga, Alonso-Muñumer, director de Relaciones Externas de Mahou San Miguel en el stand de Mahou San Miguel.
60.
- En el stand de Aceites de Oliva de España, el ministro posó flanqueado por Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, y Andrés Primitivo Fernández, vocal de su Junta Directiva.

61. Julián Martínez, consejero y María Elena Escobar Sánchez, directora general de Producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Junta de Castilla-La Mancha, en el stand institucional junto al distintivo de calidad ‘Campo y Alma’.

62. Stavros Begas, fundador y director general de Begas Agro Rice Mills junto a Aglaia Balta, Francisco López-Bago, con el ministro, en el stand de la República Helénica.

63. Italia, país de honor del Salón Gourmets, Marco Silvio Pizzi, Giuseppe Buccino Grimaldi y Nicoletta Negrini, CEO de Negrini, brindando con vino italiano.

64. Hicieron una parada en el stand de Negrini.

65. Joaquín Plana, alcalde de Montánchez, muestra la excelencia del ibérico al ministro junto al alcalde de Valdefuentes y al gerente de Adismonta.

66. Cristina Arcaya Sánchez, directora general de Turismo y Promoción del Gobierno de Navarra, Isabel Artime, Francisco López-Bago, Luis Planas, José María Ayerdi, Ana Rodríguez en el stand del Gobierno de Navarra.

67. En el stand de Finca Hualdo les recibió su director general, José Antonio Peche.

68. En el stand de Pesca de la Xunta de Galicia do Mar, les recibió Cándido Rial, subdirector de Valoración de Productos do Mar.

69. En el stand de Interfish España les esperaba el presidente Joaquín Cadilla Castro.

70. Recepción en el stand de Estrella Galicia con el ministro y el resto de autoridades.

71. Manel Piñón, director de Trade Marketing y RRPP de Hijos de Rivera, brindó con el ministro con la cerveza oficial del Salón Gourmets: Estrella Galicia.

72. Juan Tirado Agudo, presidente de Bodegas Habla, recibió al ministro y a Francisco López-Bago.

73. Samuel Moreno, presidente de Torreznos de Soria, ofreció una pequeña muestra de su producto estrella al ministro.

74. Parada obligatoria en el stand institucional del Gobierno de Aragón.

75. Elena Busutil, Víctor Píriz, Juan Eloy Rodríguez, Luis Planas, Francisco López-Bago, Ana Rodríguez, José Manuel Benítez, Diego Sánchez, Isabel Artime, José Miguel Herrero en el stand institucional de la Junta de Extremadura.

76. En el stand de Bodegas Pinna Fidelis, el ministro fue recibido por José Manuel Gómez Valdunquillo, director Comercial de la bodega.

77. La consejera, Sara Rubira junto con su equipo recibió a la comitiva en el stand de la Región de Murcia.

78. Rafael Sáez Gonzalez, director general del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Elena Busutil, Jorge Llorente Cachorro, viceconsejero de Política Agraria Comunitaria y Desarrollo Rural de Castilla y León, Francisco López-Bago, María González, Luis Planas, Ana Rodríguez, José Miguel Herrero, Isabel Artime en el stand de Castilla y León.

OFFICIAL
OPENING

1. Official photo from left to right: Francisco López-Bago, chairman and CEO of Grupo Gourmets; Luis Planas Puchades, minister of Agriculture, Fisheries and Food; Francisco López Canís, honorary president of Grupo Gourmets.

2. From left to right: José Miguel Herrero, director general of Food at MAPA; Elena Busutil Fernández, director general of Agricultural Productions and Markets at MAPA; Ana Rodríguez Castaño, secretary general of Agricultural Resources and Food Safety at MAPA; Almudena Maíllo, Madrid City councilor for tourism; Carlos Novillo Piris, minister of Environment, Agriculture and Interior of the Community of Madrid; Francisco López-Bago; Luis Planas Puchades; Francisco López Canís; Francisco Martín Aguirre, government delegate in the Community of Madrid; Daniel Martínez, executive vice president of Ifema Madrid; Isabel Artime, secretary general for Fisheries at MAPA; Arancha Priede, general director of Trade Fair and Congress Business at Ifema Madrid.

3. From left to right: Emmanuel Mallia, ambassador of the Republic of Malta; Enno Drofenik, ambassador of the Republic of Austria; Luis Carlos Antonio Ibérico Núñez, ambassador of Peru; Vosita Vorasaph, ambassador of the Kingdom of Thailand; Francisco López Canís; Raghed Basem Antone Al Saqqa, ambassador of the Hashemite Kingdom of

Jordan; Aglaia Balta, ambassador of the Hellenic Republic; Marco Silvio Pizzi, president of the Italian Chamber of Commerce and Industry; Almudena Maíllo; Carlos Novillo Piris; Giuseppe Buccino Grimaldi, ambassador of the Italian Republic; Luis Planas Puchades; Francisco López-Bago; Nüket Küçükel Ezberci, ambassador of the Republic of Turkey; Katalin Tóth, ambassador of Hungary; Janis Zlamets, ambassador of the Republic of Latvia; Danat Mussayev, ambassador of the Republic of Kazakhstan.

4. Tore Holvik, director of Seafood from Norway; Eduardo García Cabello, deputy minister of the Primary Sector of the Government of the Canary Islands; María Begoña López Fernández, director general of the Ministry of Rural Environment and Agricultural Policy of the Government of the Principality of Asturias; Julián Martínez Lizán, minister of Agriculture, Livestock and Rural Development of the Government of Castilla-La Mancha; Noemí Manzanos Martínez, minister of Agriculture, Livestock, Rural World and Environment of the Government of La Rioja; Carlos Novillo Piris; María Jesús Susinos Tarrero, minister of Rural Development, Livestock, Fisheries and Food of the Government of Cantabria; Óscar Ordeig i Molist, minister of the Department of Agriculture, Livestock, Fisheries and Food of the Government of Catalonia; Almudena Maíllo; Francisco López-Bago; Luis Planas Puchades; Francisco Martín Aguirre; Juan Eloy Rodríguez Ucedo, director general of Common Agricultural Policy of the Government of Extremadura; Sara Rubira Martínez, minister of Water, Agriculture, Livestock and

Fisheries of the Region of Murcia; Diego Sánchez Duque, director general of Cooperatives and Social Economy of the Government of Extremadura; José María Ayerdi Fernández de Barrena, minister of Rural Development and Environment of the Government of Navarra; Víctor Píriz Maya, secretary general of Economy, Business and Trade of the Ministry of Economy, Employment and Digital Transformation of the Government of Extremadura; José Manuel Benítez Medina, director general of Agriculture and Livestock of the Government of Extremadura; Francisco José González Zapater, secretary general of the Ministry of Water, Agriculture, Livestock and Fisheries of the Region of Murcia; Miriam Fuertes Quintanilla, president of the Chamber of Commerce of Murcia.

5. Francisco López-Bago and Luis Planas during the opening speech at the MAPA stand.

6. Francisco López-Bago, Isabel Artime, Enno Drofenik.

7. Giuseppe Buccino Grimaldi, Marco Silvio Pizzi, Nüket Küçükel Ezberci.

8. Reyes López, deputy director of Grupo Gourmets, Gonzalo Capellán, president of La Rioja, Francisco López-Bago.

9. The minister began the round of greetings with Luis Carlos Antonio Ibérico Núñez.

10. Katalin Tóth.

11. Emmanuel Mallia.

12. Aglaia Balta.

13. Enno Drofenik.

14. Nüket Küçükel Ezberci.

15. Janis Zlamets.

16. Giuseppe Buccino Grimaldi.

17. Marco Silvio Pizzi.

18. Danat Mussayev.

19. Raghed Basem Antone Al Saqqa.

20. Vosita Vorasaph.

21. Tore Holvik.

22. Gonzalo Capellán.

23. Francisco Martín Aguirre.

24. María Jesús Susinos Tarrero.
25. Noemí Manzanos Martínez.
26. José María Ayerdi Fernández de Barrena.
27. Sara Rubira Martínez and Julián Martínez Lizán.
28. Flavio Bettarello, counselor of the Federative Republic of Brazil.
29. Fernando Viegas Peixoto Onofre, counselor of the Embassy of Brazil.
30. Savas Tarhan, commercial counselor of the Embassy of Turkey.
31. Ersen Engin, general manager in Madrid of Turkish Airlines.
32. Pantelis Gassios, director of the Economic and Commercial Office of the Embassy of Greece.
33. Elena Curbio Vila, in charge of Economic, commercial and promotion Affairs of the Embassy of Mexico, together with Diego Sánchez Duque.
34. Víctor Píriz Maya.
35. José Manuel Benítez Medina.
36. Juan Eloy Rodríguez Ucedo.
37. Núria Marín, government delegate of the Generalitat of Catalonia in Madrid, and Rosa María Cubel Muñoz, secretary of Food of the Department of Agriculture, Livestock, Fisheries and Food of the Generalitat of Catalonia.
38. Paulino San Emeterio Pila, director general of Fisheries and Food of the Ministry of Rural Development, Livestock, Fisheries and Food of the Government of Cantabria.
39. David Martín Civera, director general of Rural Development of La Rioja.
40. Algash Ospanov, First Secretary of the Embassy of Kazakhstan, and Saule Abdra Khmanova, Commercial and Economic Affairs officer of the Embassy of Kazakhstan.
41. Nándor Györi-Buczkó, Agricultural and Industry attaché of the Embassy of Hungary.
42. María Begoña López Fernández.
43. Eduardo García Cabello.
44. Esteban Cipriano Reyes Hernández, director general of Fisheries of the Ministry of Agriculture, Livestock, Fisheries and Food Sovereignty of the Government of the Canary Islands.
45. Luis Arráez Guadalupe, director general of the Canary Institute for Agri-food Quality of the Government of the Canary Islands.
46. Elena Escobar Sánchez, director general of Agri-food Production and Cooperatives of the Government of Castilla-La Mancha.
47. Marta Nieto Novo, director general of Commerce, Consumer Affairs and Services of the Community of Madrid.
48. Belén Romero, City Councilor for Commerce of the Cartagena City Council.
49. The Minister at the MAPA Olive Oil Tunnel.
50. José Miguel Herrero, Francisco López-Bago, Luis Planas, Ignacio Crespo Arcá, director of the Gourmets Wine Guide and the Gourmets Wine Club, at the MAPA Wine Tunnel.
51. The Minister posed with the Gourmets Wine Guide, celebrating its 40th edition this year.
52. Rubén Escudero, National Sales director of Bodega Cuatro Rayas, welcomed them at his stand, located in the 'Best of the Guide' area.
53. Dèlia Perpiñà Giné, managing director of Catalan Export Promotion Agency (PRODECA); Francisco Martín Aguirre; Rosa María Cubel; Núria Marín; Luis Planas; Òscar Ordeig; Ana Rodríguez; Isabel Artime; Elena Busutil at the institutional stand of Catalonia.
54. Elena Penedo and María Suárez García, product managers of the Marketing Department, welcomed them at the Capsa Food stand.
55. At the Ukraine stand, Alexander Grei, CEO of Made in Ukraine, and Ihor Ivanchenko, First Trade secretary of the Embassy of Ukraine, welcomed the Minister.
56. At the institutional stand of the Government of Cantabria, Paulino San Emeterio Pila, Juan Luis Centeno Martín, director of ODECA, and Minister María Jesús Susinos welcomed the Minister.
57. At the Brazil stand, Mara Svaiter and Madalena Prates from Cachaca Salinas and Flavio Bettarello, counselor of the Federative Republic of Brazil, received the delegation.
58. Ersen Engin, Nüket Küçükel Ezberci at the Turkish Airlines stand.
59. Francisco Martín Aguirre, Susana Vargas Fernández, Institutional relations manager of Mahou San Miguel, Luis Planas, Ana Rodríguez, Francisco López-Bago, Juan José de Madariaga Alonso-Muñumer, director of External Relations of Mahou San Miguel at their stand.
60. At the Olive Oils from Spain stand, the minister posed flanked by Teresa Pérez, manager of the Spanish Olive Oil Interprofessional, and Andrés Primitivo Fernández, member of its Board of Directors.
61. Julián Martínez, minister, and María Elena Escobar Sánchez, director general of Agri-food Production and Cooperatives of the Government of Castilla-La Mancha, at the institutional stand next to the quality label Campo y Alma.
62. Stavros Begas, founder and general manager from Begas Agro Rice Mills together with Aglaia Balta, Francisco López-Bago, with the minister, at the stand of the Hellenic Republic.
63. Italy, Guest Country of the Salón Gourmets: Marco Silvio Pizzi, Giuseppe Buccino Grimaldi, and Nicoletta Negrini, CEO of Negrini, toasting with Italian wine.
64. They made a stop at the Negrini stand.
65. Joaquín Plana, mayor of Montánchez, showcased the excellence of Iberian products to the Minister, accompanied by the mayor of Valdefuentes and the manager of Adismonta.
66. Cristina Arcaya Sánchez, director general of Tourism and Promotion of the Government of Navarra; Isabel Artime; Francisco López-Bago; Luis Planas; José María Ayerdi; Ana Rodríguez at the Government of Navarra stand.
67. At the Finca Hualdo stand, they were welcomed by its general Director, José Antonio Peche.
68. At the Xunta de Galicia do Mar Fisheries stand, they were received by Cándido Rial, deputy director of Marine Products Valuation.
69. At the Interfish España stand, president Joaquín Cadilla Castro was waiting to receive them.
70. The Estrella Galicia team posed with the minister and other authorities at their stand.
71. Manel Piñón, Trade Marketing and Public Relations director of Hijos de Rivera, toasted with the minister with the official beer of Salón Gourmets: Estrella Galicia.
72. Juan Tirado Agudo, president of Bodegas Habla, received the minister and Francisco López-Bago.
73. Samuel Moreno, president of Torreznos de Soria, offered the minister a small sample of their star product.
74. A must-stop at the institutional stand of the Government of Aragón.
75. Elena Busutil, Víctor Píriz, Juan Eloy Rodríguez, Luis Planas, Francisco López-Bago, Ana Rodríguez, José Manuel Benítez, Diego Sánchez, Isabel Artime, and José Miguel Herrero at the institutional stand of the Government of Extremadura.
76. At the Bodegas Pinna Fidelis stand, the minister was welcomed by José Manuel Gómez Valdunquillo, commercial director of the winery.
77. Minister Sara Rubira and her team welcomed the delegation at the stand of the Region of Murcia.
78. Rafael Sáez González, director general of the Agrarian Technological Institute of Castilla y León; Elena Busutil; Jorge Llorente Cachorro, deputy minister for Common Agricultural Policy and Rural Development of Castilla y León; Francisco López-Bago; María González; Luis Planas; Ana Rodríguez; José Miguel Herrero; Isabel Artime at the stand of Castilla y León.



Visita de Almudena Maíllo del Valle, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Madrid /

Visit by Almudena Maíllo del Valle, councillor for Tourism of Madrid City Council

VISITA DE
ALMUDENA
MAÍLLO
DEL VALLE

1.

Francisco López Canís, presidente de honor del Grupo Gourmets, Almudena Maíllo del Valle, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Madrid junto a Fernando Jover, consejero asesor del Grupo Gourmets en el stand del Grupo Gourmets.
2.

Izq. a dcha. Manel Pérez Piñón, director trade Marketing & RRPP de Hijos de Rivera, Ignacio Rivera Quintana presidente ejecutivo de Corporación Hijos de Rivera y Fernando Balmaseda, director del Salón Gourmets en el stand de Estrella Galicia.
3.

En el Túnel del Queso.
4.

Javier Ollero Colomo, presidente de la Federación de Mercados de Madrid.
5.

En el stand del Encinar de Humienta.
6.

Ángel de Oteo Mancebo, director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid, Carlos Novillo Piris, consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid, Victoria Barranco, directora general de Barranco’s Gourmet Food, en el stand institucional de la Comunidad de Madrid.
7.

En el stand de Delgado Selección les recibió Ángel Sánchez Delgado, director general de Grupo Delgado.
8.

Entrevista para GourmetsTV.
9.

Silvia Lodaes Romano, chef y responsable del catering the Cook, Almudena Maíllo, Reyes López, directora adjunta de Grupo Gourmets, en el stand de Grupo Gourmets.
10.

Brindis con Juan José de Mada-riaga Alonso-Muñumer, director de relaciones externas de mercado de Mahou San Miguel y el chef Juan Pozuelo en el stand de Mahou San Miguel.

VISIT OF
ALMUDENA
MAÍLLO
DEL VALLE

1.

Francisco López Canís, honorary president of Grupo Gourmets, Almudena Maíllo del Valle, councillor for Tourism of Madrid City Council with Fernando Jover, advisory counselor of the Gourmets Group at the Grupo Gourmets stand.
2.

Left to right: Manel Pérez Piñón, trade Marketing & PR director of Hijos de Rivera, Ignacio Rivera Quintana, CEO of Corporación Hijos de Rivera and Fernando Balmaseda, director of the Salón Gourmets at the Estrella Galicia stand.
3.

In the Cheese Tunnel.
4.

Javier Ollero Colomo, president of the Federation of Madrid Markets.
5.

At the Encinar de Humienta stand.
6.

Ángel de Oteo Mancebo, Director General of Agriculture, Livestock and Food of the Community of Madrid, Carlos Novillo Piris, Regional Minister for the Environment, Agriculture and the Interior of the Community of Madrid, Victoria Barranco, general manager of Barranco’s Gourmet Food, at the institutional stand of the Community of Madrid.
7.

At the Delgado Selección stand they were welcomed by Ángel Sánchez Delgado, general manager of Grupo Delgado.
8.

Interview for GourmetsTV.
9.

Silvia Lodaes Romano, chef and head of the Cook catering, Almudena Maíllo, Reyes López, deputy director of Grupo Gourmets, at the Grupo Gourmets stand.
10.

Toast with Juan José de Mada-riaga Alonso-Muñumer, director of external market relations of Mahou San Miguel, chef Juan Pozuelo at the Mahou San Miguel stand.



**Visita del Presidente de La Rioja,
Gonzalo Capellán de Miguel /**
Visit of the President of La Rioja,
Gonzalo Capellán de Miguel



VISITA A CARGO DE
GONZALO CAPELLÁN
DE MIGUEL

1.

Foto en el photocall del 38º Salón Gourmets: Reyes López, directora adjunta del Grupo Gourmets, Gonzalo Capellán de Miguel, presidente de La Rioja, y Francisco López López-Bago, presidente y consejero del Grupo Gourmets.
2.

El presidente del Grupo Gourmets da la bienvenida al presidente de La Rioja a su llegada al 38º Salón Gourmets.
3.

En el stand de Conservas La Fragua le recibió Santiago Celorrio, CEO de la empresa.
4.

En el stand de Los Mejores Vinos de la Guía Vinos Gourmets, Noemí Manzanos Martínez, consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente de La Rioja junto a Gonzalo González, director de exportación de Bodegas Manzanos, Eduardo de Luis Olloqui, presidente de la Federación de Empresas de La Rioja.
5.

De izq. a dcha., en el stand Fincas de Azabache: Abel Torres, director general de la bodega, presidente de La Rioja, presidente del Grupo Gourmets, consejera de Agricultura de La Rioja y David Martín Civera, director general de Desarrollo Rural de La Rioja.
6.

Durante su visita al Salón Gourmets, se detuvieron junto al cartel del 39º Salón Gourmets.
7.

Parada en el Túnel del Aceite, en el stand institucional del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
8.

También visitó el Túnel del Vino del MAPA, con los mejores vinos de España con una destacada representación de La Rioja.

VISIT OF
GONZALO CAPELLÁN
DE MIGUEL

1.

Photo at the photocall of the 38th Salón Gourmets: Reyes López, deputy director of Grupo Gourmets, Gonzalo Capellán de Miguel, president of La Rioja, and Francisco López López-Bago, president and board member of the Gourmets Group.
2.

The president of Grupo Gourmets welcomes the president of La Rioja on his arrival at the 38th Salón Gourmets.
3.

At the stand of Conservas La Fragua he was welcomed by Santiago Celorrio, CEO of the company.
4.

At the stand of Los Mejores Vinos de la Gourmets Wine Guide, Noemí Manzanos Martínez, minister of Agriculture, Livestock, Rural World and Environment of La Rioja together with Gonzalo González, export director of Bodegas Manzanos, Eduardo de Luis Olloqui, president of the Federation of Companies of La Rioja.
5.

From left to right, at the Fincas de Azabache stand: Abel Torres, general manager of the winery, president of La Rioja, president of the Gourmets Group, regional minister of Agriculture of La Rioja and David Martín Civera, general manager of Rural Development of La Rioja.
6.

During their visit to the Salon Gourmets, they stopped next to the 39th Salon Gourmets poster.
7.

Stopped at the Olive Oil Tunnel, at the institutional stand of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA).
8.

He also visited the MAPA Wine Tunnel, with the best wines of Spain with an outstanding representation of La Rioja.



Visita de Engracia Hidalgo Tena, delegada del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda del Ayuntamiento de Madrid /
 Visit of Engracia Hidalgo Tena, delegate of the Government Area of Economy, Innovation and Finance of the Community of Madrid



VISITA DE
ENGRACIA HIDALGO
TENA

1.

De izq. a dcha.: Olga María Ruiz Castillo, subdirectora general de Comercios y Mercados del Ayuntamiento de Madrid, Francisco López Canís, Engracia Hidalgo Tena, delegada del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda del Ayuntamiento de Madrid, Fernando Balmaseda y Óscar Romera Jiménez, coordinador general de Economía, Comercio y Consumo del Ayuntamiento de Madrid.
2.

Recibió a la delegada, Reyes López, directora adjunta del Grupo Gourmets.
3.

Equipo del stand de la Federación de Mercados de Madrid (COCAM), acompañado por su presidente, Javier Ollero Colomo, y por Arancha Priede, directora general de Negocios de Ifema Madrid.
4.

Reyes López, Engracia Hidalgo con Nicoletta Negrini, CEO de Negrini.
5.

En el stand del Clúster Agroalimentario de la Comunidad de Madrid, fueron recibidos por Román Muñoz Sánchez, director gerente de la Asociación Empresarial de Alimentos de la Comunidad de Madrid.

VISIT OF
ENGRACIA HIDALGO
TENA

1.

From left to right: Olga María Ruiz Castillo, deputy director general for Shops and Markets of Madrid City Council, Francisco López Canís, Engracia Hidalgo Tena, Delegate of the Madrid City Council's Department of Economy, Innovation and Finance, Fernando Balmaseda and Óscar Romera Jiménez, general coordinator for Economy, Commerce and Consumer Affairs of Madrid City Council.
2.

He received the delegate, Reyes López, deputy director of the Gourmets Group.
3.

The stand team of the Federation of Madrid Markets (COCAM), accompanied by its president, Javier Ollero Colomo (to the delegate's left), and by Arancha Priede, General Business Director of Ifema Madrid (to her right).
4.

Reyes López, Engracia Hidalgo with Nicoletta Negrini, CEO of Negrini.
5.

At the stand of the Clúster Agroalimentario de la Comunidad de Madrid, they were welcomed by Román Muñoz Sánchez, managing director of the Asociación Empresarial de Alimentos de la Comunidad de Madrid.



01



05



06



07



08



09



10



02



03



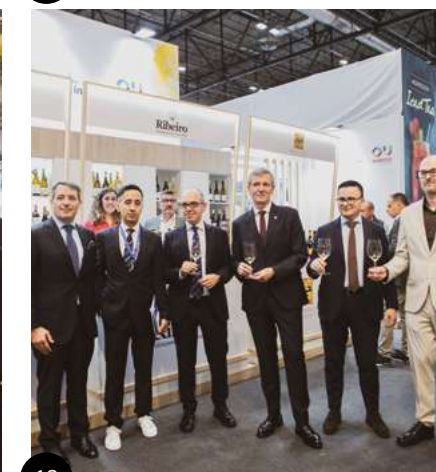
04



11



12



13

Visita de Alfonso Rueda Valenzuela, presidente de la Xunta de Galicia /
Visit of Alfonso Rueda Valenzuela, President of the Xunta of Galicia

VISITA DE ALFONSO RUEDA VALENZUELA

1.

María José González, jefa del departamento de Promoción de Calidad Alimentaria, Luis Ramos, director de la Casa de Galicia, Francisco López-Bago, presidente y consejero delegado del Grupo Gourmets, Reyes López, directora adjunta de Grupo Gourmets, Alfonso Rueda, presidente de la Xunta de Galicia, José Gonzalez Vázquez, conselleiro de Empleo y Comercio, Patricia García Sánchez, directora general de Pesca y Acuicultura, Martin Alamparte, director xeral Agacal, Cándido Rial, subdirector de Valoración de productos del Mar, en el stand institucional de la Xunta de Galicia do Mar.
2.

En el stand de aceites Abril.
3.

En el stand de Bonilla a la Vista.
4.

Brindis con la cerveza oficial en el stand de Estrella Galicia.
5.

Juan Carlos Silva director de marketing de Frinsa recibió al presidente de la Xunta de Galicia.
6.

Probando los helados en el stand de Bico de Xeadó.
7.

Luis Ramos, Cándido Rial, Francisco López-Bago, Alfonso Rueda, José González Vázquez, en el stand de la Xunta de Galicia do Mar.
8.

Visita expositores gallegos.
9.

Visita expositores gallegos.
10.

Degustando productos gallegos en un stand de Galicia.
11.

Alfonso Rueda, María José González, Martín Alamparte, Francisco López-Bago en el Túnel de los Quesos Gallegos.
12.

En el stand de Bodegas del Marqués de Vizhoja.
13.

Francisco López-Bago, Cándido Rial, Luis Ramos, Alfonso Rueda, José González Vázquez, Martín Alamparte, en el stand de Ourense Genuina.

VISIT OF ALFONSO RUEDA VALENZUELA

1.

María José González, head of the Food Quality Promotion Department; Luis Ramos, director of the Casa de Galicia; Francisco López-Bago, president and CEO of Grupo Gourmets; Reyes López, deputy director of Grupo Gourmets; Alfonso Rueda, president of the Xunta de Galicia; José González Vázquez, regional minister of Employment and Commerce; Patricia García Sánchez, director general of Fisheries and Aquaculture; Martín Alamparte, general director of Agacal; Cándido Rial, deputy director of Seafood Product Evaluation — at the institutional stand of Xunta de Galicia do Mar.
2.

At the Aceites Abril stand.
3.

At the Bonilla a la Vista stand.
4.

Toast with the official beer at the Estrella Galicia stand.
5.

Juan Carlos Silva marketing manager of Frinsa recieved the Xunta de Galicia president.
6.

Tasting ice cream at the Bico de Xeadó stand.
7.

Luis Ramos, Cándido Rial, Francisco López-Bago, Alfonso Rueda, José González Vázquez at the Xunta de Galicia do Mar stand.
8.

Visiting Galician exhibitors.
9.

Visiting Galician exhibitors.
10.

Tasting Galician products at a Galicia stand.
11.

Alfonso Rueda, María José González, Martín Alamparte, Francisco López-Bago at the Galician Cheese Tunnel.
12.

At the stand of Marqués de Vizhoja Wineries.
13.

Francisco López-Bago, Cándido Rial, Luis Ramos, Alfonso Rueda, José González Vázquez, Martín Alamparte at the Ourense Genuina stand.



01



02



03



04



05



06



07

Visita de María Begoña García Bernal, secretaria de estado de Agricultura y Alimentación /

Visit of María Begoña García Bernal, secretary of state for Agriculture and Food



08



09



10



16



17



18



11



12



13



19



20



14



15



21

VISITA DE MARÍA BEGOÑA GARCÍA BERNAL

1. Francisco López-Bago, presidente y consejero delegado del Grupo Gourmets, María Begoña García Bernal, secretaria de estado de Agricultura y Alimentación del MAPA, Ignacio Crespo Arcá, director de la Guía Vinos Gourmets y Club de Vinos Gourmets, en el stand del MAPA.

2. En el stand de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español les recibió Antonio Martínez, responsable de comunicación de Aceites de Oliva de España.

3. Francisco López-Bago, María Begoña García, Elena Escobar Sánchez, directora general de producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Fernando Balmaseda, director de Salón Gourmets, en el stand institucional de Castilla-La Mancha.

4. Fernando Balmaseda, María Begoña García, Klaus Mestern, Marketing Manager de Navarra Reyno Gourmet, en el stand institucional del Reyno de Navarra.
5. Parada obligatoria en el stand de la Comunitat Valenciana, comunidad autónoma invitada en esta edición.

6. Parada en el stand de Estrella Galicia, cerveza oficial del 38º Salón Gourmets.

7. Extremadura en el Corazón: la secretaria visita el stand de la D.O. Dehesa de Extremadura.

8. Visita a los expositores el stand institucional de la Comunidad de Madrid.

9. Reyes López, directora adjunta de Grupo Gourmets, María Begoña García, Fernando Balmaseda, Alicia B. Carbajo, directora de Comunicación y Marketing de Bodegas Habla.

10. Reyes López, Fernando Maia, project manager – InovCluster, María Begoña García, Fernando Balmaseda en el stand de Portugal.

11. Brindis con sidra en el stand de Tasting Asturias.

12. Visitando el stand institucional de Canarias.

13. Tore Holvik, director de Seafood from Norway, María Begoña García, María González, marketing advisor de Seafood from Norway, Fernando Balmaseda en el stand de Noruega.

14. En el stand Bodegas Lan.

15. Reyes López, María Begoña García, Alfonso Márquez, Fernando Balmaseda en el stand institucional de la Junta de Andalucía.

16. En el stand de DO Sierra Mágina.

17. Parada en la Denominación de Origen Baena.

18. En el stand de Única Group con Javier Valverde, responsable de la Unidad de Negocio de Única Group.

VISIT OF MARÍA BEGOÑA GARCÍA BERNAL

1. Francisco López-Bago, president and CEO of Grupo Gourmets, María Begoña García Bernal, secretary of state for Agriculture and Food from MAPA, Ignacio Crespo Arcá, director of the Gourmets Wine Guide and Club de Vinos Gourmets, at the MAPA stand.

2. At the stand of of Interprofesional del Aceite de Oliva Español were received by Antonio Martínez, head of Communications for Aceites de Oliva de España.

3. Francisco López-Bago, María Begoña García, Elena Escobar Sánchez, director general of Agro-food Production and Cooperatives of the Castilla-La Mancha Regional Government, Fernando Balmaseda, director of Salón Gourmets, at the institutional stand of Castilla-La Mancha.

4. Fernando Balmaseda, María Begoña García Bernal, Klaus Mestern, marketing manager of Navarra Reyno Gourmet, at the institutional stand of the Kingdom of Navarra.
5. A mandatory stop at the stand of the Comunitat Valenciana, the guest autonomous community for this edition.

6. A stop at the stand of Estrella Galicia, the official beer of the 38th Salón Gourmets.

7. “Extremadura in the Heart”: the secretary visits the stand of the D.O. Dehesa de Extremadura.

8. Visit to the exhibitors at the institutional stand of the Community of Madrid.

9. Reyes López, deputy director of Grupo Gourmets, María Begoña García, Fernando Balmaseda, Alicia B. Carbajo, director of Communication and Marketing of Bodegas Habla.

10. Reyes López, Fernando Maia, project manager – InovCluster, María Begoña García, Fernando Balmaseda at the stand of Portugal.

11. Toasting with cider at the stand of Tasting Asturias.

12. Visiting the institutional stand of the Canary Islands.

13. Tore Holvik, director of Seafood from Norway, María Begoña García, María González, marketing advisor of Seafood from Norway, Fernando Balmaseda at the stand of Norway.

14. At the stand Bodegas Lan.

15. Reyes López, María Begoña García, Alfonso Márquez, Fernando Balmaseda at the institutional stand of the Junta de Andalucía.

16. At the stand of DO Sierra Mágina.

17. Stopped at the Designation of Origin Baena.

18. At the stand of Única Group with Javier Valverde, head of the business unit of Única Group.

19. Reyes López, Francisco López-Bago, María Begoña García, Fernando Balmaseda at the Grupo Gourmets stand.

20. Reyes López, Patricia Boto, International Trade manager at the Office of Commercial Affairs, Royal Thai Embassy, María Begoña García Bernal, Patcharamon Trakultivakorn, minister counselor, Fernando Balmaseda at the stand of Thailand.

21. Visit to the institutional stand of the Junta de Extremadura.



01



02



03

Visita de Francisco Martín Aguirre, delegado de gobierno en la Comunidad de Madrid /

Visit of Francisco Martín Aguirre, government delegate in the Community of Madrid

VISITA DE FRANCISCO MARTÍN AGUIRRE

1. De izq. a dcha. Francisco Martín Aguirre, delegado de gobierno, Fernando Balmaseda, director de Salón Gourmets en la puerta sur de Ifema Madrid.
2. Nicolás Benito Benito, presidente de Aseacam, en el stand de Albe.
3. Francisco Martín y Fernando Balmaseda, junto con expositor de la Comunidad de Madrid.
4. Francisco Martín y Fernando Balmaseda, visita stand institucional de la Comunidad de Madrid.
5. A su paso por el stand de Estrella Galicia Hijos de Rivera.
6. Visita en el stand de Cooperativas Agroalimentarias de la Comunidad de Madrid.
7. Visitando el stand de Euroambrosías de la CAM.
8. En el stand de Zarro.
9. Fernando Balmaseda, Raquel de Ahumada, responsable comercial de Grupo Brass, Francisco Martín, en el stand de Grupo Brass.
10. La visita continuó en el espacio de vermut Zecchini.
11. El stand de la D.O. Vinos de Madrid fue otro de los puntos clave del recorrido.
12. La jornada concluyó con la visita al stand de Gallinas Camperas. egocio de Única Group.

VISIT OF FRANCISCO MARTÍN AGUIRRE

1. From left to right Francisco Martín Aguirre, government delegate, Fernando Balmaseda, director of Salón Gourmets, at the south entrance of Ifema Madrid.
2. Nicolás Benito Benito, president of ASEACAM, at the Albe stand.
3. Francisco Martín and Fernando Balmaseda with an exhibitor from the Community of Madrid.
4. Francisco Martín and Fernando Balmaseda visit the institutional stand of the Community of Madrid.
5. Passing by the Estrella Galicia Hijos de Rivera stand.
6. Visit to the Agro-Food Cooperatives stand of the Community of Madrid.
7. Visiting the Euroambrosías stand from the Community of Madrid.
8. Zarro stand.
9. Fernando Balmaseda, Raquel de Ahumada, sales manager at Grupo Brass, Francisco Martín, at the Grupo Brass stand.
10. The visit continued at the Zecchini vermouth space.
11. The D.O. Vinos de Madrid stand was another key stop on the tour.
12. The day concluded with a visit to the Gallinas Camperas stand.



01



05



02



03



04



06



07

Visita otras autoridades /
Visit of other authorities

VISITA OTRAS
AUTORIDADES

1. Myriam López, deputy manager Salón Gourmets, Francisco López-Bago, presidente y consejero delegado del Grupo Gourmets, Nils Haugstveit, embajador de Noruega, Tore Holvik, director de Seafood from Norway, Sandra Davies, international sales director del Grupo Gourmets en el stand de Noruega.
2. Nils Haugstveit y Tore Holvik.
3. María José Gómez Rodríguez, conselleira do Medio Rural de la Xunta de Galicia, entrega premio a los galardonados del 15º GourmetQuesos Campeonato de los Mejores Quesos de España, en la categoría de Vaca Curado.
4. María José Gómez Rodríguez, entrega premio, en la categoría de Ahumados.
5. Martín Alemparte, director xeral Agacal, Nils Haugstveit, María José Gómez Rodríguez, Francisco López-Bago, en el stand institucional de la Xunta de Galicia.
6. María José Gómez Rodríguez, entrega el premio a mejor pizzero de España 2025 a Pablo Huertas.
7. María José Gómez Rodríguez, con todos los galardonados del 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmets by DO Ribeira Sacra.

VISIT OF OTHER
AUTHORITIES

1. Myriam López, deputy manager of Salon Gourmets, Francisco López-Bago, president and CEO of Grupo Gourmets, Nils Haugstveit, ambassador of Norway, Tore Holvik, director of Seafood from Norway, Sandra Davies, international sales director of Grupo Gourmets at the Norway stand.
2. Nils Haugstveit and Tore Holvik.
3. María José Gómez Rodríguez, minister of Rural Environment of the Xunta de Galicia, presents the award to the winners of the 15th GourmetQuesos Championship of the Best Cheeses in Spain, in the category of Aged Cow’s Milk Cheese.
4. María José Gómez Rodríguez presents the award in the category of Smoked Cheeses.
5. Martín Alemparte, general director of Agacal, Nils Haugstveit, María José Gómez Rodríguez, Francisco López-Bago at the institutional stand of the Xunta de Galicia.
6. María José Gómez Rodríguez presents the award for Best Pizzaiolo of Spain 2025 to Pablo Huertas.
7. María José Gómez Rodríguez with all the winners of the 4th National Gourmet Pizza Championship by DO Ribeira Sacra.

1. Los asistentes siguieron el debate con interés.
2. Gonzalo Iturrriaga, director técnico de Tempos Vega Sicilia, durante la Mesa Redonda.

1. The attendees followed the debate with interest.
2. Gonzalo Iturrriaga, technical director of Tempos Vega Sicilia, during the Round Table.



Fue el tema que se debatió en la 11ª Mesa Redonda Gourmets para celebrar el 40º Aniversario de la Guía Vinos Gourmets.

—
Was the subject discussed at the 11th Round Table Gourmets to celebrate the 40th Anniversary of the Gourmets Wine Guide.

La expresión del terruño

—THE EXPRESION OF THE TERROIR

Estos cuatro pesos pesados del mundo del vino representan bodegas que en su día decidieron elaborar en zonas diferentes a su región de procedencia original. Hablaron de los motivos para dar ese arriesgado paso, de las dificultades que encontraron y, por supuesto, las satisfacciones.

Paciencia y humildad

Experiencias y objetivos diferentes que confluyen en varios aspectos principales, a saber; elaborar en un territorio que se desconoce es un proyecto a largo plazo hasta que se obtienen los resultados deseados, y hay que llegar con humildad y enterarse cómo se han hecho las cosas en ese entorno para aprender de la experiencia probada. Teniendo en cuenta estas dos premisas, las cuatro bodegas ya están elaborando vinos notables en distintas zonas de España e incluso en el extranjero.

El hombre o la tierra

Se discutió a fondo si lo más importante a la hora de elaborar un gran vino era la mano del enólogo o el terruño, planteamiento en el que las opiniones fueron dispares y las conclusiones abstractas. En lo que sí coincidieron es en cuánto ha cambiado el cuidado del viñedo y las formas de elaboración, tanto por las nuevas tecnologías como por los gustos de los consumidores.

These four heavyweights of the wine world represent wineries that once decided to expand into areas other than their region of origin. They talked about the reasons for taking this risky step, the difficulties they encountered and, of course, the satisfactions.

Patience and humility

Different experiences and objectives that converge in several main aspects, namely; to produce in an unknown territory is a long-term project until the desired results are obtained, and it is necessary to arrive with humility and learn how things have been done in that environment in order to learn from the proven experience. With these two premises in mind, the four wineries are already making remarkable wines in different areas of Spain and even abroad.

Man or land

There was an in-depth discussion on whether the most important factor in making a great wine was the winemaker's hand or the terroir, an approach on which opinions were mixed and conclusions abstract. What they did agree on was how much vineyard care and winemaking methods have changed, both due to new technologies and consumer tastes.

Participantes / Speakers

Gonzalo Iturriaga
Tempos Vega Sicilia
Director Técnico /
Technical Director

María Urrutia
CVNE
Directora Marketing /
Marketing Director

Pedro Ruiz
Alma Carraovejas
CEO

Rodolfo Bastida
Ramón Bilbao
Director General /
General Director

Vinos catados /
Wines tasted

Alma Carraovejas
Ossian 2022
Ossian Vides y Vinos
VT de Castilla y León
Blanco / White

Milsetentayseis 2021
Bodega Milsetentayseis
DO Ribera del Duero
Tinto / Red

Bodegas Ramón Bilbao

Ramón Bilbao Límite Norte 2020
Bodega Ramón Bilbao
DOCa Rioja
Blanco / White

Lalomba Ladero 2018
Bodega Lalomba
DOCa Rioja
Tinto / Red

CVNE

Regueirón 2022
Bodega Virgen del Galir
DO Valdeorras
Blanco / White

La Virgen 2021
Bodega Viña Real
DOCa Rioja
Tinto / Red

Tempos Vega Sicilia

Oremus Mandolás 2022
Tokaj-Oremus
Hungria / Hungary
Blanco / White

Pintia 2020
Bodegas y Viñedos Pintia
DO Toro
Tinto / Red

Zonas de elaboración /
Elaboration areas

Alma de Carrovejas

Aiurri / Rioja
Bodega Marañones / Gredos
Milsetentayseis / Ribera del Duero
Ossian Vides y Vinos / Castilla y León
Pago de Carraovejas / Ribera
del Duero
Viña Meñ - Emilio Rojo / Ribeiro

Bodegas Ramón Bilbao

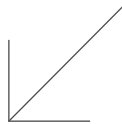
Cruz de Alba / Ribera del Duero
Lalomba / Rioja
Mar de Frades / Rías Baixas
Ramón Bilbao / Rioja
Ramón Bilbao Rueda / Rueda

CVNE

Bela / Ribera del Duero
CVNE / Rioja
La Val / Rías Baixas
Roger Goulart / Cava
Virgen del Galir / Valdeorras
Viñedos del Contino / Rioja

Tempos Vega Sicilia

Alión / Ribera del Duero
Deiva / Rías Baixas
Macán / Rioja
Pintia / Toro
Tokaj-Oremus / Tokaj, Hungría / Hungary
Vega Sicilia / Ribera del Duero



+INFO	+INFO
Revista Club	Club de
de Gormets	Gormets
/ Junio /	Magazine
Página 56	/ June /
	Page 56

3. La tertulia finalizó con una cata múltiple.
4. Ignacio Crespo, director de la Guía Vinos Gourmets, condujo la actividad.
5. Almudena Alberca, Master of Wine de España, moderó la charla.
6. Pedro Ruiz, CEO de Alma de Carraovejas, durante su intervención en la Mesa Redonda.



3. The debate ended with a multiple wine tasting.
4. Ignacio Crespo, director of the Gourmets Wine Guide, led the activity.
5. Almudena Alberca, Master of Wine of Spain, moderated the talk.
6. Pedro Ruiz, Alma de Carraovejas CEO, during his intervention at the Round Table.
7. Given the limited number of places, attendance was by invitation only.
8. Juan García, member of the tasting committee of the Gourmets Wine Guide.
9. Rodolfo Bastida, technical director of Bodegas Ramón Bilbao, with María Urrutia, marketing director of CVNE.



1. Uno de los participantes en la categoría de Acrobacia.
2. Galicia celebró el Concurso Merluza do Pincho Challenge..
3. Marta Cortizas de El Celler de Can Roca obtuvo el título de Mejor Sumiller de España.

1. One of the Contestants in the Acrobatics category.
2. Galicia celebrated the Contest Merluza do Pincho Challenge.
3. Marta Cortizas from El Celler de Can Roca got the title of Best Sommelier in Spain.



Prepárate para ganar

—GET READY TO WIN

Una vez más quedó demostrado el alto nivel de los profesionales de la hostelería en los Concursos mas relevantes del sector.

Once again, the high level of professionals was demonstrated in the most relevant Competitions of the sector.

4.

Dehesa de Extremadura organizó el Concurso de Cortadores de Jamón.
5.

Podio del Concurso de Sumilleres.
6.

Los participantes en el Concurso de Abridores de Ostras (desbullidores) se enfrentaron a 40 bivalvos por ronda.
7.

El mejor servicio de barra se dio cita en el Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia.
8.

Los cortadores de jamón contaron con una hora y media para mostrar su habilidad.
9.

La fase olfativa es determinante en el Concurso de Sumilleres.
10.

Una de las participantes en el Concurso de Sorlut termina de abrir 40 Ostras.

Ganadores 38 SG

31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura

Josué Falcón Morales
Frimancha Canarias
Aruacas, Gran Canaria

30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor (Tarsus y Bodegas 4 Rayas)

Marta Cortizas Fernández
El Celler de Can Roca
Gerona, Cataluña

17º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets

Jesús Antonio Ruiz Díaz Rodríguez
Ostrería La Medusa
Málaga

11º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia

Lorena Medina
Taberna II
Alcorcón, Madrid

8º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P"

Casa Repinaldo
Candás, Asturias

6º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

Gabriela Medina Perea
Restaurante Jimmy's
Madrid

Desafío XChef by Cervezas 1906

Sergi Aritzeta
El Truc
Agramunt, Lérida

5º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2025

Manuel Andrés Pérez Álvarez
Bediako Batzoki Berria
Bilbao, Vizcaya

38 SG Winners

31st Ham Cutting Contest / Dehesa de Extremadura

Josué Falcón Morales
Frimancha Canarias
Aruacas, Gran Canaria

30th Sommeliers Spanish Championship Tierra de Sabor (Tarsus & Bodegas 4 Rayas)

Marta Cortizas Fernández
El Celler de Can Roca
Gerona, Cataluña

17th Oyster Opener-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets / Spanish Championship

Jesús Antonio Ruiz Díaz Rodríguez
Ostrería La Medusa
Málaga

11th Beer Pouring Championship Estrella Galicia

Lorena Medina
Taberna II
Alcorcón, Madrid

8th Best Asturian-Style Veal Cutlet, Cachopo Contest

Casa Repinaldo
Candás, Asturias

6th Art of Knife Meat Cutting National Competition El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

Gabriela Medina Perea
Restaurante Jimmy's
Madrid

XChef Challenge by 1906 Beer – National Final

Sergi Aritzeta
El Truc
Agramunt, Lérida

5th Burger Combat, Gourmets Hamburgers Spanish Championship / Lantmännen 2025

Manuel Andrés Pérez Álvarez
Bediako Batzoki Berria
Bilbao, Vizcaya



4.

Dehesa de Extremadura organized the Ham Cutters Contest.
5.

Sommeliers Contest podium.
6.

Participants in the Oyster Opener Contest faced 40 bivalves per round.
7.

The best bar service was on display in the Beer Pouring Championship Estrella Galicia.





11. Uno de los concursantes del Campeonato de tiraje esperando que se asiente la espuma.

12. En el Campeonato de Arte de Cisoria tuvieron que despiezar un solomillo y elaborar un steak tartar.

13. La presentación puntúa en el Concurso de Cachopo.

14. Uno de los 13 participantes en el Concurso de Cachopo.
15. La limpieza en el corte es fundamental en el Campeonato Arte de Cisoria.

16. El Desafío XChef premia la sostenibilidad en la hostelería.



11. One of the contestants in the Beer Pouring Championship waiting for the foam to settle.

12. In the Art of Knife Meat Cutting Competition, they had to clean a beef sirloin and prepare a steak tartar.

13. Presentation scores in the Cachopo Contest.

14. One of the 13 participants in the Cachopo Contest.
15. Cleanliness is crucial in the Art of Knife Meat Cutting Contest.

16. The XChef Challenge rewards sustainability in restaurants.

4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra (Negrini /Robo, 5 Stagioni y Valcoiberia)

Acrobacia
Serena Formiglio
Quo Vadis
Gerona

Argentina y Argentina
Miel de Galicia
Luciano Grigolatto
Málaga

Clásica y Clásica Miel de Galicia
Felipe Lobo
Pizzería Venecia
Aranda de Duero, Burgos

Napolitana Contemporánea
Marcos Linares
Mariu Pizza
Ibi, Alicante

Napolitana Contemporánea
Miel de Galicia
Francisco Escribano
Pizzería El Arco
Belmonte, Cuenca

Napolitana clásica
Francesco Caruso
Pizzería Tierra Mía
Murcia

Napolitana clásica Miel de Galicia
Raúl Rodríguez
Pizzería Vulcano
Granada

HA SIDO UN CAMPEONATO MUY EMOCIONANTE, NUNCA HABÍA VISTO TANTAS FORMAS DIFERENTES DE COCINAR LA MERLUZA, UN PESCADO MUY DIFÍCIL DE TRATAR. —ELENA ARZAK / CHEF RESTAURANTE ARZAK JURADO EN MERLUZA DO PINCHO CHALLENGE BY XUNTA DE GALICIA DO MAR

4th Gourmet Pizza Spanish Championship by DO Ribeira Sacra (Negrini /Robo, 5 Stagioni y Valcoiberia)

Acrobatics
Serena Formiglio
Quo Vadis
Gerona

Argentinean and Argentinean
Honey from Galicia
Luciano Grigolatto
Málaga

Classic and Classic Honey from Galicia
Felipe Lobo
Pizzería Venecia
Aranda de Duero, Burgos

Neapolitan Contemporary
Marcos Linares
Mariu Pizza
Ibi, Alicante

Neapolitan Contemporary
Honey from Galicia
Francisco Escribano
Pizzería El Arco
Belmonte, Cuenca

Neapolitan classic
Francesco Caruso
Pizzería Tierra Mía
Murcia

Neapolitan classic Honey from Galicia
Raúl Rodríguez
Pizzería Vulcano
Granada

IT HAS BEEN A VERY EXCITING CHAMPIONSHIP, I HAVE NEVER SEEN SO MANY DIFFERENT WAYS OF COOKING HAKE, A FISH THAT IS VERY DIFFICULT TO HANDLE. —ELENA ARZAK / CHEF ARZAK RESTAURANT JURY IN MERLUZA DO PINCHO CHALLENGE BY XUNTA DE GALICIA DO MAR

- 17. En el Burger Combat el pan es una sorpresa hasta el último momento.
- 18. Daniela Romero Espinosa, del restaurante Alma Playa en Málaga, se hizo con el 3er premio en el Campeonato de Gazpachuelos.
- 19. Sergi Aritzeta, del restaurante el Truc en Lérida, ganó el Desafío XChef.
- 20. El 2º y 3º clasificado en el Concurso de Gazpachuelos recogen su premio.
- 21. Hamburguesa de vaca madurada fue una de las propuestas en el Burger Combat.
- 22. Fátima Otero, del restaurante lucense Paprica, quedó 2ª en el Desafío XChef.
- 23. Los productos de La Rioja son los protagonistas en el Concurso de Pinchos.
- 24. Uno de los pinchos presentados en el Concurso organizado por La Rioja.
- 25. La DO Ribeira Sacra patrocinó el Campeonato de Pizzas.



- 17. In the Burger Combat the bread is a surprise until the last moment.
- 18. Daniela Romero Espinosa, from the restaurant Alma Playa in Málaga, got the 3rd prize in the Gazpachuelos Championship.
- 19. Sergi Aritzeta, from el Truc restaurant in Lérida, won the XChef Challenge.
- 20. 2nd and 3rd place in the Gazpachuelos Contest receive their prizes.
- 21. Dry Aged Burger was one of the proposals at the Burger Combat.
- 22. Fátima Otero, from Paprica restaurant in Lugo, came 2nd in the XChef Challenge.
- 23. The products of La Rioja are the protagonists in the Pinchos Contest.
- 24. One of the pinchos presented in the Contest organized by La Rioja.
- 25. DO Ribeira Sacra sponsored the Pizzas Contest.



26. Los concursantes del Mejor Montado tienen que utilizar la máquina cortadora Berkel.

27. Uno de los concursantes comienza su elaboración en el Merluza do Pincho Challenge.

28. David Hernández, de Los Caños en La Rioja, ganó el premio al mejor montado frío.

29. El Campeonato de Carne de Caza celebró su 1ª edición en el SG.
30. Yaiza Ortiz Montes ganó el Campeonato de Carne de Caza con su canelón de venado.

31. Uno de las concursantes en el recién estrenado Spanish Brewers Cup.



26. The Best Iberian Montado Contestants have to use the Berkel slicing machine.

27. One of the Contestants starts his recipe in the Merluza do Pincho Challenge.

28. David Hernández, from Los Caños in La Rioja, won the prize for the best cold montado.

29. The Game Meat Championship celebrated its 1st edition at SG.
30. Yaiza Ortiz Montes won the Game Meat Championship with her venison cannelloni.

31. One of the Contestants in the recently launched Spanish Brewers Cup.

Piu larga
Felipe Lobo
Pizzería Venecia
Aranda del Duero

Pala
Rugiero Lanotte
Il Cortile
Valencia

Pala Miel de Galicia
Francisco Escribano
Pizzería El Arco
Belmonte, Cuenca

Sin gluten
Manuel Zambrana
Mariu Pizza
Ibi, Alicante

Sin gluten Miel de Galicia
Marcos Linares
Mariu Pizza
Ibi, Alicante

Taglio y taglio Miel de Galicia
Bogdan Birziche
22.2 Gradi
Zaragoza

Velocidad
Serena Formiglio
Quo Vadis
Gerona

HA SIDO TODO UN ÉXITO PARA ESTA PRIMERA EDICIÓN. TODOS LOS CONCURSANTES ESTUVIERON MUY IMPLICADOS Y PRESENTARON PLATOS SUPER ELABORADOS. ¡SEGURO QUE EL AÑO QUE VIENE REPETIMOS!
—RAFAEL SERRET / DIRECTOR DE LA FUNDACIÓN BERGARA CONCURSO SABORES DE CARNE DE CAZA MAYOR BY BERGARA FOUNDATION

Piu larga
Felipe Lobo
Pizzería Venecia
Aranda del Duero

Pala
Rugiero Lanotte
Il Cortile
Valencia

Pala Honey from Galicia
Francisco Escribano
Pizzería El Arco
Belmonte, Cuenca

Gluten free
Manuel Zambrana
Mariu Pizza
Ibi, Alicante

Gluten Free Honey from Galicia
Marcos Linares
Mariu Pizza
Ibi, Alicante

Taglio and taglio Honey from Galicia
Bogdan Birziche
22.2 Gradi
Zaragoza

Speed
Serena Formiglio
Quo Vadis
Gerona

IT HAS BEEN A GREAT SUCCESS FOR THIS FIRST EDITION. ALL THE CONTESTANTS WERE VERY INVOLVED AND PRESENTED SUPER ELABORATE DISHES. WE WILL SURELY REPEAT NEXT YEAR!
—RAFAEL SERRET / DIRECTOR OF BERGARA FOUNDATION BIG GAME MEAT FLAVOURS CHAMPIONSHIP BY BERGARA FOUNDATION

3º Master Pinchos Gourmets #productoriojano Enrique Fernández Pincho, El danzador Meraki Gastrobar Nájera, La Rioja	3rd Master Pinchos Gourmets #productoriojano Enrique Fernández Pincho, El danzador Meraki Gastrobar Nájera, La Rioja
El Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel David Hernández Nieto Montado Frío, Baguetín Arturo Sánchez Restaurante Los Caños Haro, La Rioja	Best Iberian Montado by Arturo Sánchez and Berkel 2025 David Hernández Nieto Cold, Baguetín Arturo Sánchez Restaurante Los Caños Haro, La Rioja
	Rocío Maya Díaz Hot, Como cerdo en la Dehesa La Taberna de Noa Fuentes de León, Badajoz
Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar Adrián García Burgos Moonlight Experimental Bar Zaragoza	Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar Adrián García Burgos Moonlight Experimental Bar Zaragoza
Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation Yaiza Ortiz Montes Canelón de venado Meraki Gastrobar Nájera, La Rioja	Big Game Meat Flavours Championship by Bergara Foundation Yaiza Ortiz Montes Canelón de venado Meraki Gastrobar Nájera, La Rioja
Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga Mariano Rodríguez Sánchez Gazpachuelo Eme Eme de Mariano Málaga	Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga Championship Mariano Rodríguez Sánchez Gazpachuelo Eme Eme de Mariano Málaga
Spanish Brewers Cup Laura Coe	Spanish Brewers Cup Laura Coe

15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025 / 15th GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship 2025
Mejor Queso de España / Best Cheese of Spain Jabaíno María Remedios Carrasco Sánchez Zafra, Badajoz
Ganadores categorías / Category winners
Vaca joven SEMISOFT COW'S MILK Fontelas Cremoso Javier Piñeiro López Vilalba, Lugo
Vaca curado HARD COW'S MILK Galmesán Galmesano Arzúa, La Coruña
Cabra joven leche cruda SEMISOFT GOAT'S RAW MILK Musgo de Capra Aligarma El Barraco, Ávila
Cabra joven leche pasteurizada / SEMISOFT GOAT'S PASTEURIZED MILK Queso Semicurado Bio Montes de Alcalá de Raza Payoya Quesería El Gazul Alcalá de los Gazules, Cádiz
Cabra Curado Leche Cruda / SEMISOFT GOAT'S PASTEURIZED MILK Romero El Bucarito Agroalimentaria El Bucarito Rota, Cádiz

Cabra Curado Leche Pasteurizada / HARD GOAT'S PASTEURIZED MILK Pajarete Curado de Cabra en Manteca Lopicomo Villamartín, Cádiz	Pasta blanda coagulante vegetal / SOFT PASTE WITH VEGETAL COAGULANT La Retorta Finca Pascualete Trujillo, Cáceres
Mezcla semicurado / SEMIHARD MIXED MILK Selectum Semicurado Pimentón Grupo Ganaderos de Fuerteventura Puerto del Rosario, Las Palmas	Oveja semicurado leche cruda / SEMIHARD SHEEP'S RAW MILK Gaztañaditxulo DOP Idiazábal Ander Barandiaran Mujika Idiazábal, Guipúzcoa
Mezcla curado / HARD MIXED MILK La Hortelana al Romero Curado Mezcla Caprina del Guadalhorce Coop Coín, Málaga	Oveja semicurado leche pasteurizada / SEMIHARD SHEEP'S PASTEURIZED MILK Montescusa Semicurado DOP Manchego Quesos Lominchar Corral de Almaguer, Toledo
Pasta blanda corteza enmohecida / SOFT PASTE MOLDY RIND Homenaje Formatgeria Granja Rinya Picassent, Valencia	Oveja curado leche cruda / HARD SHEEP'S RAW MILK Finca La Cruz Curado Aldonza Villamayor de Calatrava, Ciudad Real
Pasta blanda corteza lavada / SOFT PASTE WASHED RIND Bombón Rufino Quesos Rufino Oliva de la Frontera, Badajoz	Oveja curado leche pasteurizada / HARD SHEEP'S PASTEURIZED MILK Juana Oveja Curado Consorcio de Promoción el Ovino Villalpando, Zamora
	Oveja añejo / AGED SHEEP'S RAW MILK El Pesebre Eleuterio Olivares DOP Manchego Quesera Campo Rus Santa María del Campo Rus, Cuenca

Afinados coagulación láctica / RIPENED ACID COAGULATED Jabaíno María Remedios Carrasco Sánchez Zafra, Badajoz	Azules enmohecido interno / BLUE Campobio Campoastur Productos y Servicios Sdad Coop Asturiana Otur-Valdés, Asturias
Ahumados / SMOKED Crementos del Zújar Ahumado en frío Arteserena Campanario, Badajoz	Con condimentos en su interior / WITH CONDIMENTS ADDED Campollano con Miel y Tomillo Food Manchegos Poblete, Ciudad Real
	Los Cameros Mezcla Semicurado Lácteos Martínez Haro, La Rioja
	La Retorta Finca Pascualete Trujillo, Cáceres
	Villarejo Añejo Madurado en Miel y Orégano Quesos Artesanos Villarejo Villarejo de Fuentes, Cuenca



No hubo tregua para los visitantes que disfrutaron de nueve escenarios donde diversos expositores presentaron la excelencia de sus productos.

There was no respite for visitors who enjoyed nine stages where various exhibitors presented the excellence of their products.

¿Dónde ir? —WHERE TO GO?

1. La Sinfonía del Mar de Noruega combinó música con sus excelentes pescados y mariscos.
2. Un miembro del equipo de Seafood From Norway durante la actividad.

1. Symphony of the Norwegian Sea combined music with its excellent seafood.
2. A member of the Seafood From Norway team during the event.

La Sinfonía del Mar de Noruega. Seafood from Norway eligió al chef Iñigo Urrechu para mostrar la riqueza y calidad de los productos de sus mares centrándose en el salmón, el bacalao, el skrei y sus mariscos.

Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural - Xunta de Galicia. Pescados, carnes, conservas, vinos y licores protagonizaron una jornada llena de sabor gallego.

Día de Navarra - Reyno Gourmet. Comenzó con un chupinazo, como no podía ser de otra manera, para ensalzar sus verduras, embutidos, vinos, y por supuesto el pacharán.

Comunidad Valenciana, CA Invitada. Este año más que nunca la región brilló con sus chufas, arroces, frutas, vinos y una sorpresa, sus cavas. Sabor Mediterráneo en estado puro.

Gastronomía Volcánica: descubre el sabor de las Islas Canarias. La biodiversidad marina y el carácter único que sus suelos proporcionan al vino, protagonizaron una jornada donde no faltó el toque dulce con sus sorprendentes chocolates.

Gourmet on Air - Turkish Airlines. Diferentes show cookings replicaron las exquisitas recetas turcas e internacionales que la aerolínea ofrece en sus vuelos y que le han valido el galardón World's Best Business Class Catering.

—
NORUEGA ES UN PARAÍSO PARA EL PESCADO Y MARISCO, EN EL SALÓN GOURMETS HEMOS MOSTRADO TODOS ESTOS DELICIOSOS PRODUCTOS DEL MAR QUE HAN GENERADO TANTA EXPECTACIÓN.
—TORE HOLVIK / DIRECTOR DEL CONSEJO DE PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA EN ESPAÑA

Symphony of the Norwegian Sea. Seafood from Norway chose chef Iñigo Urrechu to show the richness and quality of the products of its seas focusing on salmon, cod, skrei and seafood.

Atlantic Cooking Day Sea and Rural Environment Council - Xunta de Galicia. Fish, meats, preserves, wines and liquors were the protagonists of a day full of Galician flavor.

Navarra's Day - Reyno Gourmet. It began with a chupinazo, as it could not be otherwise, to extol its vegetables, sausages, wines, and of course pacharán.

Comunidad Valenciana, Invited AC. This year more than ever the region shone with its tiger nuts, rice, fruits, wines and a surprise, its cavas. Mediterranean flavor in its purest form.

Volcanic Gastronomy: discover the flavor of the Canary Islands. The marine biodiversity and the unique character that its soils provide to the wine, starred in a day where the sweet touch with its surprising chocolates was not missing.

Gourmet on Air - Turkish Airlines. Different show cookings replicated the exquisite Turkish and international recipes that the airline offers on its flights and which have earned it the World's Best Business Class Catering award.

—
NORWAY IS A PARADISE FOR FISH AND SEAFOOD, AT SALON GOURMETS WE HAVE SHOWN ALL THESE DELICIOUS SEAFOOD PRODUCTS THAT HAVE GENERATED SO MUCH EXPECTATION.
—TORE HOLVIK / DIRECTOR OF THE SEAFOOD FROM NORWAY COUNCIL IN SPAIN

3. Íñigo Urrechu junto a la presentadora Marta Solano durante su show cooking con productos del mar de Noruega.
4. El presentador de TV Julian Iantzi condujo el Día de Navarra.
5. Cata de quesos DO Roncal y DO Idiazábal durante el Día de Navarra.
6. Beatriz López, fundadora de Reyna de Copas, condujo la actividad Etiqueta tu Vino en el Día de Navarra.

7. La sumiller Meritxell Falgueras durante la cata de vinos y bombones de Canarias.
8. Cata de vinos volcánicos en el Día de las Islas Canarias.

14º Concurso Nacional de Cócteles Panizo. Una vez más este legendario Concurso premió al mejor cóctel del país; Al Andalus, creado por Víctor Manuel Suárez Mora de Tenerife.

Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality - Choose PDO and PGI Deli meats from Europe. El chef Rubén Fenollar demostró las bondades de la Mortadella Bologna IGP, Zampone y Cotechino Modena IGP y Salamini italiani alla Cacciatora DOP.

Ourense, Provincia Enogastronómica y Sostenible. La Asociación de cocineros Cociña Ourense fueron los encargados de ensalzar la labor de los pequeños productores de la provincia gallega.

Campo y Alma. Castilla-La Mancha puso en valor la calidad de sus productos agroalimentarios; azafrán, miel, queso, espárragos, mazapanes y AOVEs entre otros.

Kylatt y Germanor. Tradición y excelencia en cada gota. Los chefs Oriol Ivern y Jordi Morrillo elaboraron tres tapas con los AOVEs, vinagres, aromatizados, sales y frutos secos de Novacoop Mediterránea.

Menú Catalunya, Región Mundial de la Gastronomía. Los chefs estrella Michelin, Paco Pérez, Jeroni Castell y Mar Ibáñez junto al sumiller Cyril Vermeulen revelaron la riqueza gastronómica de la región.

El arte de la pasta fresca con Molino Denti. El reconocido chef italiano, Raffaele Soldati, elaboró diferentes recetas con las harinas de las Líneas Pasta Fresca, Infiera, OO, Integral y con alga espirulina.

Alimentos de Valladolid. El chef Miguel Ángel de la Cruz ofreció un show cooking con los productos amparados bajo la marca A gusto de todos, que también incluye restaurantes y comercios minoristas.

14th National Panizo Cocktail Contest. Once again this legendary Contest awarded the best cocktail in the country; Al Andalus, created by Víctor Manuel Suárez Mora from Tenerife.

Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality - Choose PDO and PGI Deli meats from Europe. Chef Rubén Fenollar demonstrated the goodness of Mortadella Bologna PGI, Zampone and Cotechino Modena PGI and Salamini italiani alla Cacciatora PDO.

Ourense, an Enogastronomic and Sustainable Province. The Association of cooks Cociña Ourense were responsible for extolling the work of small producers of the Galician province.

Campo y Alma. Castilla-La Mancha highlighted the quality of its agri-food products; saffron, honey, cheese, asparagus, marzipan and EVOOs, among others.

Kylatt and Germanor. Tradition and excellence in every drop. Chefs Oriol Ivern and Jordi Morrillo prepared three tapas with Novacoop Mediterránea EVOOs, vinegars, flavoring, salts and nuts.

Menu Catalonia, World Region of Gastronomy. Michelin star chefs Paco Pérez, Jeroni Castell and Mar Ibáñez together with sommelier Cyril Vermeulen revealed the gastronomic richness of the region.

The art of fresh pasta with Molino Denti. The renowned Italian chef, Raffaele Soldati, prepared different recipes with flours from the Pasta Fresca, Infiera, OO, Integral and spirulina seaweed lines.

Food from Valladolid. Chef Miguel Ángel de la Cruz offered a show cooking with products under the A gusto de todos brand, which also includes restaurants and retailers.

3. Íñigo Urrechu, along with the presenter Marta Solano, during his show cooking with Norwegian seafood.
4. TV presenter Julian Iantzi hosted the Navarra's Day.
5. Tasting of cheeses DO Roncal and DO Idiazábal during the Day of Navarra
6. Beatriz López, founder of Reyna de Copas, lead the activity Label your Wine, in the Day of Navarra.
7. Somelier Meritxell Falgueras in the tasting of wines and chocolates from the Canary Islands.
8. Tasting of volcanic wines in the Day of the Canary Islands.



- 9. Gabriela André, responsable de promoción y marketing de la DOP Mejillón de Galicia.
- 10. La chef Lucía Freitas condujo el show cooking Mar & Tierra en el Día de la Cocina Atlántica.
- 11. Cándido Rial (dcha.), subdirector de valoración de los productos del mar de la Xunta de Galicia, presentó el Día de la Cocina Atlántica.
- 12. En el stand de Turkish Airlines se llevaron a cabo Concursos y show cookings.
- 13. Jerónimo Panizo, gerente de Orujos Panizo, atiende a la prensa.
- 14. La charcutería italiana se degustó en uno de los escenarios.



- 15. Víctor Manuel Suárez Mora con su cóctel Al Andalus, ganador del Concurso convocado por Panizo.
- 16. Uno de los chefs de Turkish Airlines durante los show cooking que formaron parte de Gourmets on Air.



- 9. Gabriela André, marketing and promotion responsible of the PDO mussel from Galicia.
- 10. Chef Lucía Freitas offered the show cooking Sea & Land in the Day of Atlantic Cuisine.
- 11. Cándido Rial, directo of valuation of seafood products in the Galicia Council, presented the Day of the Atlantic Cuisine.
- 12. Competitions and show cooking were held at the Turkish Airlines stand.
- 13. Jerónimo Panizo, manager of Orujos Panizo, attends the press.
- 14. Italian charcuterie was tasted on one of the stages.
- 15. Víctor Manuel Suárez Mora with his cocktail Al Andalus, winner of the Contest organized by Panizo.
- 16. One of the Turkish Airlines chefs during the show cooking that was part of Gourmets on Air.

17. Alberto Fernández (izq.) y Samuel Moreno durante su presentación de Orense.
18. Samuel Moreno elaboró un guiso de cerdo de castaña.
19. Samuel Moreno ayudó a servir el Donut de Porco Celta elaborado por Alberto Fernández.
20. Conrado Íscar, presidente de la Diputación de Valladolid presentó la actividad Alimentos de Valladolid.
21. Producto de cercanía en el show cooking de Alimentos de Valladolid.
22. Uno de los diez participantes del Concurso de cócteles.
23. La gastronomía catalana brilló con tres de sus mejores chefs.
24. Jeroni Castell, del restaurante Les Moles en Uldecona, Tarragona, durante el show cooking Menú Catalunya.
25. Paco Pérez, del restaurante Miramar en Llançà, Girona, durante su presentación en el Menú Catalunya.
26. Paco Pérez ultimando su elaboración.
27. Cyril Vermeulen sumiller de El Celler de Can Roca durante la actividad Menú Catalunya.

17



18



20



19



21



22



17. Alberto Fernández (left) and Samuel Moreno during their presentation in Orense.
18. Samuel Moreno prepared a chestnut pork stew.
19. Samuel Moreno helped serve the Porco Celta Donut prepared by Alberto Fernández.
20. The seal Alimentos de Valladolid, A gusto de todos, brings together 430 companies.
21. Local product in the show cooking Food from Valladolid.
22. One of the ten participants in the cocktail Contest.
23. Catalan gastronomy shone with three of its best chefs.
24. Jeroni Castell, from Les Moles restaurant in Uldecona, Tarragona, during the Catalunya Menu show cooking.
25. Paco Pérez, from Miramar restaurant in Llançà, Girona, during his presentation at the Catalunya Menu.
26. Paco Pérez finalizing his elaboration.
27. Cyril Vermeulen sommelier of El Celler de Can Roca during the Menú Catalunya activity.

23



24



26



25



27



- 28. Gianluca Si-meone, del Departamento Internacional del Salón Gour-mets, ayuda en el show coo-king de Molino Denti.
- 29. Pasta fresca elaborada con las harinas de molino Denti.
- 30. El chef italiano Raffaele Soldati dio una master class sobre elaboración de pasta.
- 31. Show cooking y degustación DOP Alcahofa de Benicarló en el Día de Va-lencia.
- 32. María José San Román, presidenta de de Mujeres en Gastronomía.
- 33. Show cooking y degustación IGP Cebolla de La Mancha.

30



28



29



31



32



33



- 28. Ginaluca Si-meone, from the Internatio-nal Department of Salon gour-mets, helps in the Molino Denti show cooking.
- 29. Fresh pasta made with Mo-lino Denti flours.
- 30. Italian chef Raffaele Soldati gave a master class on pasta making.
- 31. Show cooking and tasting PDO Artichoke from Benicarló in the Day of Valencia.
- 32. María JOSé San Román, president of Women in Gastronomy.
- 33. Show cooking and tasting PGI Onion from La Mancha.

Los sabores con más duende se sucedieron durante cuatro días presentados por cocineros que hacen honor a su tierra.

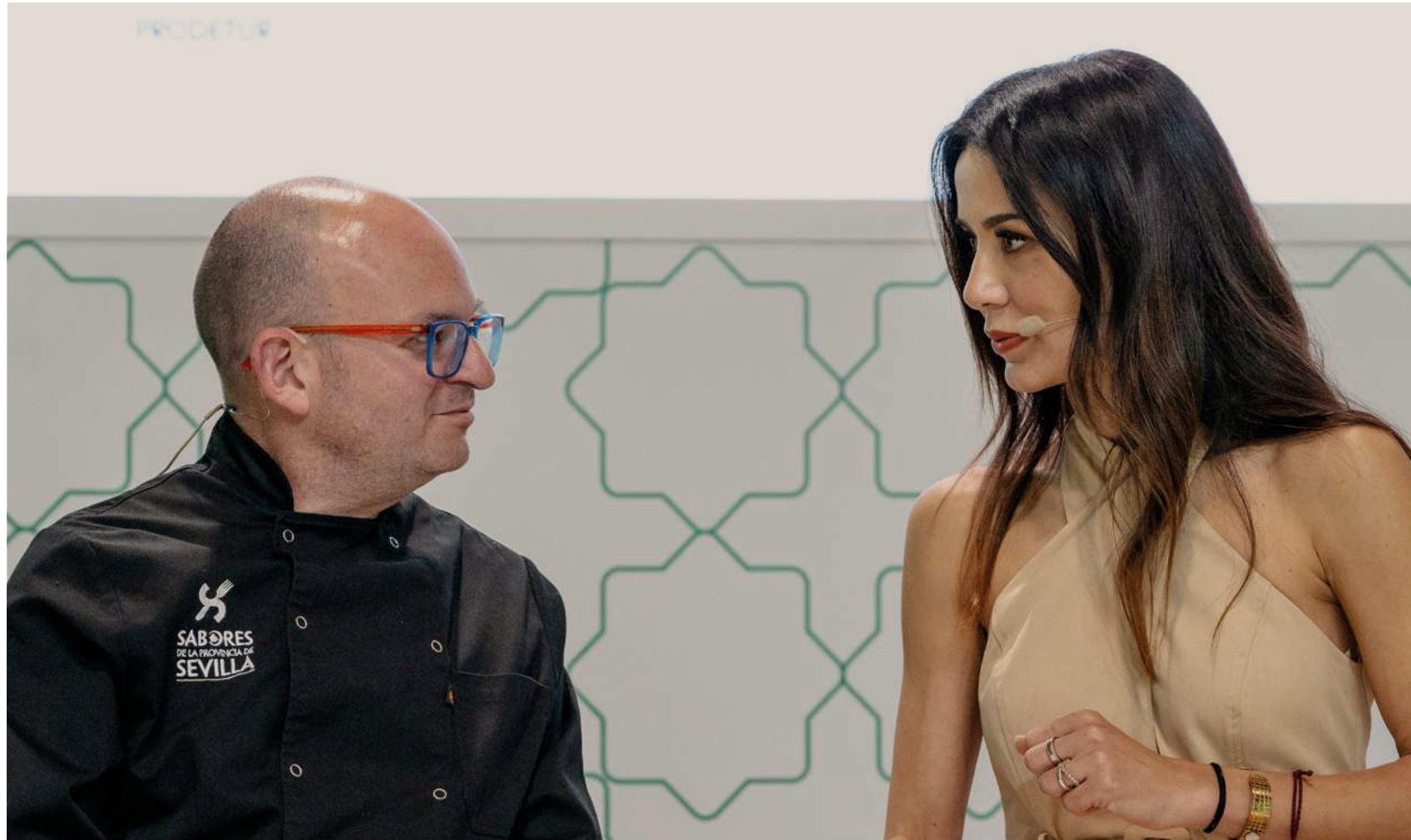
The flavours with more flow followed one another during four days presented by chefs who honour their land.



- 1. Catalina García Carrasco, Consejera de Sostenibilidad y Medio Ambiente, presentó la marca Parque Natural de Andalucía.
- 2. Cata de los vinos de Cádiz.
- 3. Degustación de jamón ibérico DOP Jabugo armonizado con vinos DO Jerez-Xérès-Sherry.
- 4. Panadería Obando y salazones Herpac presentaron El Maridaje Crujiente del Mar.

- 1. Catalina García Carrasco, Regional Counsellor for Sustainability and the Environment, presented the Parque Natural de Andalucía brand.
- 2. Tasting of wines from Cádiz.
- 3. Tasting of DOP Jabugo Iberian ham paired with DO Jerez-Xérès-Sherry wines.
- 4. Obando Bakery and Herpac salted fish presented The Crunchy Armony of the Sea.

Escenario Andalucía — Gusto del Sur —ANDALUCÍA STAGE — GUSTO DEL SUR

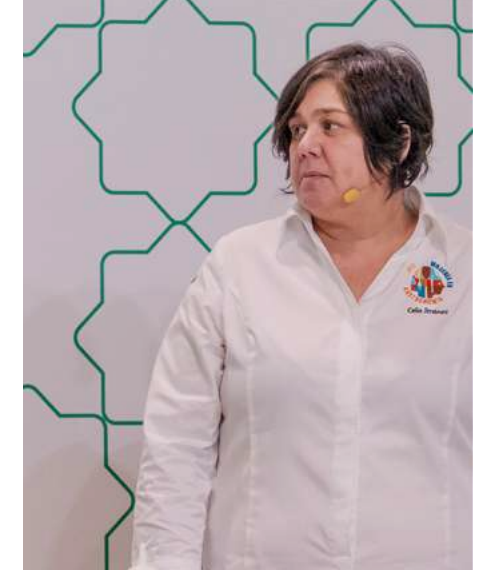


5. El chef Luis Portillo y la sumiller Mónica Rosón condujeron la actividad La Gran Despensa Culinaria de Sevilla.
6. Citrvs y Oliaesa se unieron para combinar el caviar cítrico con AOVE.
7. La chef Celia Jiménez durante la presentación de Landaluz, Clúster Agroalimentario.

8. José Álvarez ofreció el show cooking Donde se Fusionan el Mar de Plástico y el Mar de Alborán.
9. Antonio López fue uno de los chefs que participó en La Hora de la Tapa: Córdoba Patrimonio Gastronómico con DO.



5. Chef Luis Portillo and sommelier Mónica Rosón led the activity The Sevillian Pantry.
6. Citrvs and Oliaesa teamed up to combine citrus caviar with EVOO.
7. Chef Celia Jiménez presented Landaluz, Agrifood Clúster.
8. José Álvarez at the show cooking Where the Sea of Plastic and the Sea of Alboran Merge.
9. Antonio López, was one of the chefs who participated in Tapas: Córdoba Gastronomic Heritage with DO.



Cuatro días repletos de actividades con la marca de calidad M Producto Certificado.

Four days full of activities with the M Producto Certificado quality label.



1. Presentación de los productos de 5ª gama DAPSA.
2. La chef Xandra Luque es embajadora de M Producto Certificado.
3. Cervezas La Cibeles, que ha cumplido 15 años, armonizó varias recetas en distintos show cookings.
4. Elaboración del restaurante Docamar que ganó el IV Campeonato de Tapas y Pinchos de la CAM.



1. Presentation of DAPSA's 5th range foods.
2. Chef Xandra Luque is the ambassador of M Producto Certificado.
3. Cervezas La Cibeles, which has celebrated its 15th anniversary, paired several recipes in different show cookings.
4. Elaboration of Docamar restaurant that won the 4th CAM Tapas and Pinchos Championship.

Escenario Comunidad de Madrid

—COMUNIDAD DE MADRID STAGE



5. Jesús Vázquez, de Albe-Lácteos del Jarama, presentó los quesos para un show cooking.
6. Ricardo Searle durante el show cooking de Casa Santoña.
7. Nuts & Cook es la línea de toppings de Frutos Secos Medina.

8. Chocolates Maykhel estuvieron presentes en varias actividades.
9. El chef Carlos Maldonado ofreció un show cooking con carnes de La Finca.



5. Jesús Vázquez, from Albe-Lácteos del Jarama, presented the cheeses for a show cooking.
6. Ricardo Searle during the show cooking of Casa Santoña.
7. Nuts & Cook is the toppings line of Frutos Secos Medina.
8. Chocolates Maykhel were present at various activities.
9. Chef Carlos Maldonado offered a show cooking with meats from La Finca.



Los más pequeños visitan el Salón Gourmets para aprender sobre las bondades de nuestros productos nacionales.

The youngest visit Salon Gourmets to learn about the greatness of our national products.

Gluttones

—GLUTTONOUS

1. Una de las niñas pregunta en el Taller de Tierra de Sabor.
2. Los contenidos de los talleres despiertan el interés en los alumnos.

1. One of the girls asks questions at the Tierra de Sabor workshop.
2. The contents of the workshops arise the interest of the students.

Cerca de 800 escolares procedentes de 15 colegios madrileños han pasado por los Talleres Infantiles creado para los niños que celebraba su 25 aniversario. Lo que comenzó como el I Taller de los Sentidos Gourmets hace 25 años se ha convertido en un espacio que ayuda a conocer los principios básicos de una dieta saludable de la manera más divertida, tocando, oliendo y probando los alimentos.

Taller de Tierra de Sabor / Castilla y León

Los niños disfrutaron de un almuerzo saludable con jamón DOP Guijuelo, queso Castellano IGP, manzanas de Caderechas, zanahoria baby Tierra de Sabor y picos integrales y sin gluten.

Taller del Queso / DOP Queso de Tetilla Xunta de Galicia

La Denominación de Origen Protegida mostró el proceso de elaboración del queso a los escolares que disfrutaron de este producto típico gallego.

Taller de la Fruta / Generalitat Valenciana

En este espacio los niños aprendieron la importancia del consumo de frutas y verduras, jugando y probando frutas de temporada como el níspero y los cítricos.

Taller del Pan / Horneo Fresh

Los escolares conocieron de cerca la importancia de la levadura, la masa madre y los distintos tipos de pan que existen, así como los beneficios que este alimento les proporciona.

LOS NIÑOS ME HAN SORPRENDIDO MUCHÍSIMO, PREGUNTAN, SON MUY PARTICIPATIVOS, PERO TAMBIÉN ESCUCHAN Y AL FINAL MUCHOS QUERÍAN SABER DÓNDE SE PUEDE COMPRAR EL QUESO QUE HAN PROBADO.
—MARISÉ MOSTEIRO
DOP QUESO TETILLA
XUNTA DE GALICIA

Nearly 800 students from 15 schools in Madrid attended the Children's Workshops created for children to celebrate its 25th anniversary. What began as the 1st Gourmets Senses Workshop 25 years ago has become a space that helps to learn the basic principles of a healthy diet in the most fun way, touching, smelling and tasting food.

Tierra de Sabor Workshop / Castilla y León

The children enjoyed a healthy lunch with PDO Guijuelo ham, Castilian PGI cheese, Caderechas apples, Tierra de Sabor baby carrots and wholemeal and gluten-free peppers.

Cheese Workshop / PDO Tetilla Cheese Xunta de Galicia

The Protected Designation of Origin showed the process of making this cheese to the schoolchildren who enjoyed this typical Galician product.

Fruit Workshop / Generalitat Valenciana

In this space, the children learned about the importance of fruit and vegetable consumption, playing and tasting seasonal fruits such as loquat and citrus fruits.

Bread Workshop / Horneo Fresh

The schoolchildren learned about the importance of yeast, sourdough and the different types of bread that exist, as well as the benefits that this food provides them with.

THE CHILDREN HAVE SURPRISED ME A LOT, THEY ASK QUESTIONS, THEY ARE VERY PARTICIPATIVE, BUT THEY ALSO LISTEN AND AT THE END MANY OF THEM WANTED TO KNOW WHERE TO BUY THE CHEESE THEY HAVE TASTED.
—MARISÉ MOSTEIRO
PDO QUESO TETILLA
XUNTA DE GALICIA

- 3. Uno de los 800 niños que pasaron por los Talleres Infantiles.
- 4. La IGP Cítricos Valencianos protagonizó el Taller de la Fruta.
- 5. Además de aprender se divierten.
- 6. Marisé Mosteiro impartió el taller sobre el queso de Tetilla.
- 7. Los estudiantes esperan su turno de preguntas en el Taller del Pan de Horno Fresh.
- 8. Material divulgativo con el contenido del taller.
- 9. Los niños reciben varios obsequios, entre ellos un delantal y un gorro de cocinero.



- 3. One of the 800 pupils who attended the Children's Workshops.
- 4. The Valencian Citrus PGI starred in the Fruit Workshop.
- 5. In addition to learning, they have fun.
- 6. Marisé Mosteiro gave the workshop on Tetilla cheese.
- 7. Students wait for their turn to ask questions at the Horno Fresh Bread Workshop.
- 8. Informative material with the content of the workshop.
- 9. The children receive several gifts, including an apron and a chef's hat.



Los personajes e instituciones más destacados del mundo de la gastronomía y el vino reciben un especial reconocimiento.

—
The most outstanding personalities and institutions in the world of gastronomy and wine receive a special recognition.

Brillantes —BRILLIANT

14º PREMIOS
REVISTA CLUB
DE GOURMETS /
14TH CLUB
DE GOURMETS
MAGAZINE AWARDS

Reyes López, Directora de la revista Club de Gourmets, entregó los premios que eligen los lectores con sus votos.

Reyes López, Director of Club de Gourmets magazine, delivered the awards chosen by the readers with their votes.



1
Mejor restaurante
Amauris Doñe
Jefe de cocina
Pablo Saelices
Mâitre
Javier Gil
Director
Gaytán, Madrid

2
Mejor chef
José Manuel Torres
Pepe Vieira

3
Mejor jefe de sala
José Félix Paniego
El Portal de Echaurren

4
**Mejor sumiller
(ex aequo)**
Cristina de la Calle
Taberna Verdejo

5
Fernando Mayoral
Santamaría
Rincón de España

6
Mejor tienda gastronómica
Patxi Fernández Bengoa
Director
Delatierra

7
Mejor hotel
Patricia Guzmán
Director de marketing
Gran Melia Don Pepe 5*

8
**Mejor medio de
comunicación**
Javier Campo González

9
**Mejor organismo
o institución**
Raíz Culinaria Castilla-La
Mancha
Ana Isabel Fernández
Directora de Turismo y
Comercio de Castilla-La
Mancha

10
Mejor libro
Confesiones de un sumiller
David Seijas

11
Mejor producto
Iñaki Pascual
Director
Boquerón del Cantábrico

12
**Reconocimiento
extraordinario**
Andrea Loureiro
Directora de comunicación
y marketing
Le Cordon Bleu

1
Best restaurant
Amauris Doñe
Chef
Pablo Saelices
Mâitre
Javier Gil
Manager
Gaytán, Madrid

2
Best chef
José Manuel Torres
Pepe Vieira

3
Best maître
José Félix Paniego
El Portal de Echaurren

4
**Best Sommelier
(ex aequo)**
Cristina de la Calle
Taberna Verdejo

5
Fernando Mayoral
Santamaría
Rincón de España

6
Best gastronomic shop
Patxi Fernández Bengoa
Manager
Delatierra

7
Best hotel
Patricia Guzmán
Marketing manager
Gran Melia Don Pepe 5*

8
Best media outlet
Javier Campo González

9
Best agency or institution
Raíz Culinaria Castilla-La
Mancha
Ana Isabel Fernández,
Manager of tourism and
commerce of Castilla-La
Mancha

10
Best book
Confesiones de un Sumiller
David Seijas

11
Best product
Iñaki Pascual
Manager
Boquerón del Cantábrico

12
Special recognition
Andrea Loureiro
Marketing and
communication manager
Le Cordon Bleu



PREMIOS
40º GUÍA VINOS
GOURMETS /
AWARDS OF
THE 40TH GOURMETS
WINE GUIDE

—

Ignacio Crespo, Director
de la GVG, entregó los
premios que eligen los
lectores con sus votos.

*Ignacio Crespo, Director
of the GWG, delivered the
awards chosen by the
readers with their votes.*

—

- 1

Bodega del año
Alejandro López
Director técnico
Bodegas Beronia
- 2

**Mejor blanco joven
(ex aequo)**
Manuel Méndez
Enólogo
DO Ferreira
- 3

Mejor blanco con crianza
Jesús María Sastre
Copropietario
Flavus
- 5

Mejor rosado
David Hernando Ortega
Director
Roselito
- 6

Mejor tinto joven
Florentino Martínez
Propietario
Luberri Maceración
Carbónica
- 7

Mejor tinto con crianza
Beatriz Rodero
Enóloga
Carmelo Rodero Crianza

- 8

Mejor espumoso
Leonard Gramona Muelas
Copropietario
Gramona III Lustros
- 9

Mejor generoso
Fermín Hidalgo
Director general
Wellington Palo Cortado Vos
- 10

Mejor tienda especializada
Cristóbal Martínez
Director Club del Gourmet
de El Corte Inglés
- 11

Premio especial
Susana García Dolla
Directora general
Organización
Interprofesional del vino
de España

- 1

Winery of the year
Alejandro López
Oenologist
Bodegas Beronia
- 2

**Best young white wine
(ex aequo)**
Manuel Méndez,
Oenologist
DO Ferreira
- 3

Best age white wine
Jesús María Sastre
Co-owner
Flavus
- 5

Best rosé
David Hernando Ortega
Manager
Roselito
- 6

Best young red wine
Florentino Martínez
Owner
Luberri Maceración
Carbónica
- 7

Best aged red wine
Beatriz Rodero
Oenologist
Carmelo Rodero Crianza
- 8

Best sparkling wine
Leonard Gramona Muelas
Co-owner
Gramona III Lustros

- 9

Best fortified wine
Fermín Hidalgo
Manager
Wellington Palo Cortado Vos
- 10

Best speciality shop
Cristóbal Martínez
Manager
Club del Gourmet de
El Corte Inglés
- 11

Special prize
Susana García Dolla
Manager
Spanish Wine
Interprofessional
Organisation

PREMIOS
LIGA'100 /
LEAGUE'100
AWARDS

Ignacio Crespo, Director de la GVG, entregó los premios a los vinos que obtuvieron 100/100.

Ignacio Crespo, Director of the GWG, delivered the awards to the wines that got 100/100.



1
Cirsion 2021
Agustín Santolaya
Director general
Mario Rotllant Daurella
Co-propietario

2
**L'Ermite 2022 y
La Faraona 2022**
Isabel Palacios
Directora comercial

3
**Pazo Señorans Selección
de Añada 2014**
Vicky Mareque
Propietaria

4
**Poley Amontillado
Convento Selección 1952**
Antonio Muñoz
Adjunto a la dirección

5
**Recaredo Homenatge a
Josep Mata Capellades
2004**
Ton Mata
CEO

6
Sorte O Soro 2023
Rafael Palacios
Propietario

7
Tradición Oloroso
Helena Rivero
Presidenta

8
Vega Sicilia Único 2015
Rosabel Hernán-Pérez
Jefe de ventas

1
Cirsion 2021
*Agustín Santolaya
Manager
Mario Rotllant Daurella
Co-owner*

2
**L'Ermite 2022 y
La Faraona 2022**
*Isabel Palacios
Sales Manager*

3
**Pazo Señorans Selección
de Añada 2014**
*Vicky Mareque
Owner*

4
**Poley Amontillado
Convento Selección 1952**
*Antonio Muñoz
Deputy manager*

5
**Recaredo Homenatge a
Josep Mata Capellades
2004**
*Ton Mata
CEO*

6
Sorte O Soro 2023
*Rafael Palacios
Owner*

7
Tradición Oloroso
*Helena Rivero
President*

8
Vega Sicilia Único 2015
*Rosabel Hernán-Pérez
Sales Manager*



**PREMIOS 40º
ANIVERSARIO
GUÍA VINOS
GOURMETS /
GOURMETS
WINE GUIDE
40TH ANIVERSARY
AWARDS**

Para conmemorar el 40 aniversario de la GVG, Francisco López López-Bago, presidente del Grupo Gourmets, entregó los siguientes premios a las 40 personalidades e instituciones más destacadas del mundo del vino en la actualidad.

To commemorate the 40th anniversary of the GWG, Francisco López López-Bago, president of Grupo Gourmets, delivered the following awards to the 40 most outstanding personalities and institutions in the world of wine.

1
Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria
Miguel Eguren
Copropietario

2
Tempos Vega Sicilia
Rosabel Hernán-Pérez
Directora comercial

3
Álvaro Palacios
Isabel Palacios
Directora comercial

4
Bodega González Byass Jerez
Leticia Sánchez Lara
Directora de comunicación

5
Bodegas Osborne
Rocío Osborne
Directora de comunicación

6
Bodegas y Viñedos Artadi
Ana Isabel Rodríguez
Directora comercial

7
Bodega Contador
Patxi Fernández Bengoa
Director comercial

8
CVNE y Viñedos del Contino
María Urrutia Ybarra
Directora de marketing

9
Viña Sastre
Jesús Sastre
Copropietario

10
Bodegas Mauro
Juan Ignacio Escudero
Director de operaciones

11
Marqués de Murrieta
José Carlos García
Director de marketing

12
Bodega Numanthia
Martin Derrier
Director de ventas

1
Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria
Miguel Eguren
Co-owner

2
Tempos Vega Sicilia
Rosabel Hernán-Pérez
Sales Manager

3
Álvaro Palacios
Isabel Palacios
Sales Manager

4
Bodega González Byass Jerez
Leticia Sánchez Lara
Communication manager

5
Bodegas Osborne
Rocío Osborne
Communication manager

6
Bodegas y Viñedos Artadi
Ana Isabel Rodríguez
Sales manager

7
Bodega Contador
Patxi Fernández Bengoa
Sales Manager

8
CVNE y Viñedos del Contino
María Urrutia Ybarra
Marketing manager

9
Viña Sastre
Jesús Sastre
Co-owner

10
Bodegas Mauro
Juan Ignacio Escudero
Operations manager

11
Marqués de Murrieta
José Carlos García
Marketing manager

12
Bodega Numanthia
Martin Derrier
Sales manager

13
Aalto Bodegas y Viñedos
Eduardo Ferrín
Director general

14
Bodegas Tradición
Helena Rivero
Presidenta

15
Bodegas Rodero
Carmelo Rodero
Propietario

16
Dominio de Pingus
Leonora Sisseck
Copropietaria

17
Toro Albalá
Antonio Muñoz Sánchez
Director de marketing

18
Clos Mogador
René Barbier Ferrer
Copropietario

19
Bodegas Barbadillo
Joaquín Barbadillo
Vicepresidente

20
Bodegas Roda
Agustín Santolaya
Director general
Mario Rotllant Daurella
co-Propietario

21
Bodegas Hermanos Pérez Pascuas
Juan de la Vega
Director general

22
Bodegas Muga
Ana Muga
Directora de comunicación

23
Familia Torres
Alfonso Dehesa
Director

24
Custodio Zamarra
Sumiller

13
Aalto Bodegas y Viñedos
Eduardo Ferrín
Manager

14
Bodegas Tradición
Helena Rivero
President

15
Bodegas Rodero
Carmelo Rodero
Owner

16
Dominio de Pingus
Leonora Sisseck
Co-owner

17
Toro Albalá
Antonio Muñoz Sánchez
Marketing manager

18
Clos Mogador
René Barbier Ferrer
Co-owner

19
Bodegas Barbadillo
Joaquín Barbadillo
Vicepresident

20
Bodegas Roda
Agustín Santolaya
Manager
Mario Rotllant Daurella
Co-owner

21
Bodegas Hermanos Pérez Pascuas
Juan de la Vega
Manager

22
Bodegas Muga
Ana Muga
Communication manager

23
Familia Torres
Alfonso Dehesa
Manager

24
Custodio Zamarra
Sommelier



25
José Polo
Sumiller
Atrio
Recoge, José Luis
Panyagua
Sumiller

26
Quim Vila
Tienda de vinos
Vila Viniteca
Eva Vila

27
Carlos Echapresto
Sumiller
Venta Moncalvillo

28
José Félix Paniego
Sumiller
El Portal de Echaurren

29
Rafael Sandoval
Sumiller
Coque

30
Gemma Vela
Sumiller
Hotel Madarin Oriental Ritz
Madrid

31
María José Huertas
Sumiller
Paco Roncero
Recoge, Sara Fort
Mâitre

32
Decanter
Beth Willard
Co-presidenta

33
**Robert Parker Wine
Advocate**
Luis Gutiérrez
Catador de España
y Portugal

34
**Organización
Interprofesional del Vino
de España**
Susana García Dolla
Directora general

35
**Food & Wines
From Spain, ICEX España
Exportación e Inversiones**
María Naranjo Crespo
Directora de la Industria
Alimentaria

25
José Polo
Sommelier
Atrio
Recieves, José Luis
Panyagua
Sommelier

26
Quim Vila
Wine shop
Vila Viniteca
Eva Vila

27
Carlos Echapresto
Sommelier
Venta Moncalvillo

28
José Félix Paniego
Sommelier
El Portal de Echaurren

29
Rafael Sandoval
Sommelier
Coque

30
Gemma Vela
Sommelier
Hotel Madarin Oriental Ritz
Madrid

31
María José Huertas
Sommelier
Paco Roncero
Recieves, Sara Fort
Mâitre

32
Decanter
Beth Willard
Co-president

33
*Robert Parker Wine
Advocate*
Luis Gutiérrez
*Taster for Portugal
and Spain*

34
*Spanish Wine
Interprofessional
Organisation*
Susana García Dolla
Manager

35
*Food & Wines
From Spain, ICEX Spain
Export & Investments*
María Naranjo Crespo
Food Industry Director





PREMIOS
38º SALÓN
GOURMETS /
38TH SALÓN GOURMETS
AWARDS

Un jurado de profesiona-
les otorga, de entre todos
los nuevos productos, los
siguientes premios.

*A jury of professionals
awards the following
prizes from among all the
new products.*

Innovación

- 1
Ahuyentalobos
Quesos TGT
Queso de oveja con
lascas de jamón ibérico
- 2
Bloc de jamón ibérico
Etxenike
- 3
Café molido con aroma
de pistacho
Cafés Granell

Presentación

- 4
Habla Duende
Bodegas Habla
Vino blanco ecológico
con crianza
- 5
Huevo de Mújol envuelta
en cera de abeja
Salazones Garre

- 6
Tarta de almendra
con chocolate sin gluten
ni lactosa
Tarta La Condesa

**Mejor producto
ecológico**

- 7
Miel de bosque
Aumel Organic Honey
- 8
Sangría bio Villaolivo
Villaolivo
- 9
Conserva de borraja
al natural
Gardeniers

Innovation

- 1
Ahuyentalobos
Quesos TGT
Sheep's milk cheese with
slices of Iberian ham
- 2
Block of Iberian ham
Etxenike
- 3
Ground coffee with
pistachio flavouring
Cafés Granell

Packaging

- 4
Habla Duende
Bodegas Habla
- 5
Mullet roe wrapped in
beeswax
Salazones Garre
- 6
Gluten and lactose free
chocolate almond cake
Tarta La Condesa

**Best organic
product**

- 7
Forest honey
Aumel Organic Honey
- 8
Organic Sangria Villaolivo
Villaolivo
- 9
Natural borage preserve
Gardeniers



PREMIOS
RRSS

38º SALÓN
GOURMETS /
SOCIAL MEDIA
CONTESTS 38TH SALON
GOURMETS

#MistandfavoritoSG25
Los usuarios eligen el stand
que más ha llamado su
atención.

- 1
Ganador
Verleal

#ProductoincógnitoSG25
A través de una serie de
pistas que se lanzan en
RRSS durante la celebración
del evento, los usuarios
deben adivinar un producto
que se mantiene oculto

- 2
Producto
Match tonic wáter
Ganadora
Natalia Espartero Santiago

#MyfavouritestandSG25
Users choose the stand that
most caught their attention.

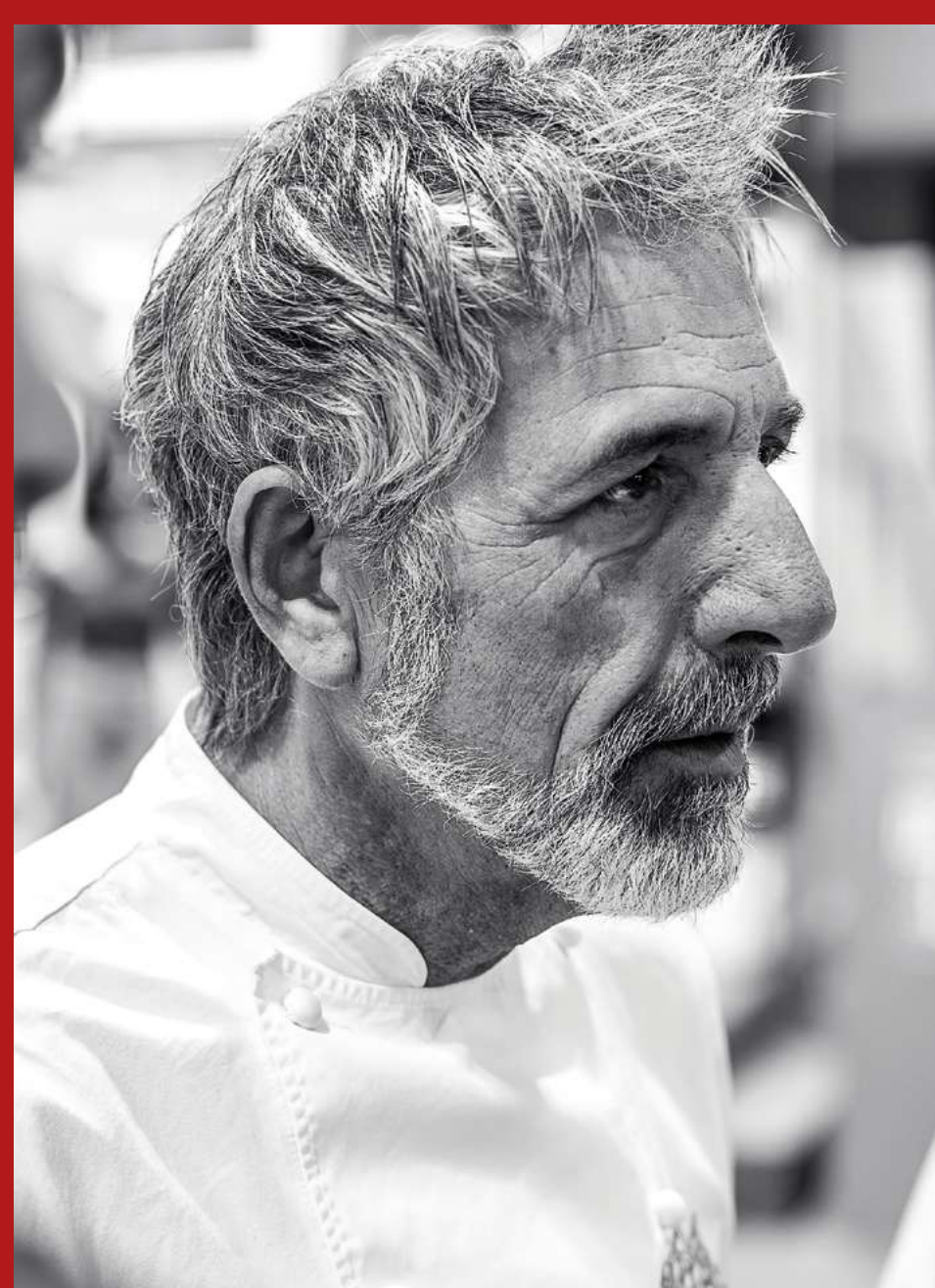
- 1
Winner
Verleal

#IncognitoproductSG25
Through a series of clues
that are launched on social
media during the event,
users must guess a product
that is kept hidden.

- 2
Product
Match tonic water
Winner
Natalia Espartero Santiago



1. Martín Berasategui, chef.
2. Andrés Sánchez Magro, juez y periodista gastronómico / Judge and gastronomic journalist.
3. Pepe Solla, chef.



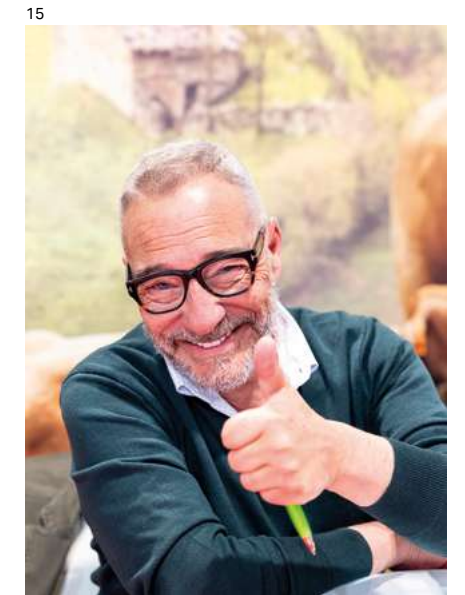
El Salón Gourmets volvió a despertar el interés de muchas caras conocidas.

Salon Gourmets once again arose the interest among many celebrities.

Estaban todos

—EVERYBODY WAS THERE

4. Óscar Caballero con Elena Arzak, periodista gastronómico y chef / Gastronomic journalist and chef.
5. Joaquín Felipe, chef.
6. Rafael Andrés Lorente, restaurador.
7. Jesús Santamaría, chef y restaurador.
8. Rita Sánchez, chef y asesora gastronómica / Chef and gastronomic advisor.
9. Luis Cepeda, periodista gastronómico / Gastronomic journalist.
10. Andrea Tumbarello, chef.
11. Pepa Muñoz, chef.
12. Íñigo Pérez Urrechu, chef.
13. Rafael Ansón, Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía / President of the Iberoamerican Gastronomic Academy.
14. Raquel Castillo, crítica gastronómica / Gastronomic critic.
15. Goyo González, presentador de televisión / TV anchor.
16. Jacobo Gavira, diseñador gráfico / Graphic designer.
17. Carlos Novillo, consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid / Regional Minister of the Environment, Agriculture and Interior of the Community of Madrid.



18



19



20



27



21



22



23



28



29



24



25



26



30



- 18. José Carlos Capel, crítico gastronómico / Gastronomic critic.
- 19. Verónica Zumalacárregui, presentadora de televisión / TV anchor.
- 20. Sacha Hormaechea, chef.
- 21. El Gran Wyoming, presentador de televisión / TV anchor.
- 22. Gorka Elorrieta, periodista gastronómico / Gastronomic journalist.
- 23. Javier Olleros, chef.
- 24. Héctor López, chef.
- 25. Lucía Freitas, chef.
- 26. Xandra Luque, chef.
- 27. La chef Samantha Vallejo-Nájera (dcha.) con un miembro del equipo de cocina del restaurante Thai Garden / Chef Samantha Vallejo-Nájera (right) with a member of the restaurant Thai Garden cooking team.
- 28. Xanty Elías, chef.
- 29. María José San Roman, chef.
- 30. Belén Ibáñez, chef.

31. David Lecada, Grupo Pimiento Verde.
32. Fernando Romai, ex-jugador de baloncesto / Former basket player.
33. Miguel Ángel de la Cruz, chef.
34. Juan Ramón Lucas, presentador de televisión / TV anchor.
35. Mario Vaquerizo, cantante / Singer.
36. Juanlu Fernández, chef.
37. Pilar Díaz, chef.
38. Mario Sandoval, chef.
39. Oriol Ivern, chef.
40. Francisco López Canís, recibió la chaquetilla de Albe por su dilatada trayectoria en el sector / Received the Albe jacket for his long career in the sector.
41. Paco Pérez, chef.



1. Ucrania estuvo presente por 3er año consecutivo.
2. Voluntarias del Banco de Alimentos de Madrid recogen los productos donados el último día.
3. Ostras Daniel Sorlut participó en una actividad de Gastronomía Solidaria.



1. Ukraine attended for the 3rd consecutive year.
2. Volunteers from de Food Bank of Madrid collect the donated products on the last day.
3. Oysters Daniel Sorlut participated in an activity of Gastronomía Solidaria.

—SUPPORTING
—EACH OTHER!

¡Apoyándonos!

Cada vez son más las organizaciones sin ánimo de lucro que tienen cabida en el evento.

The number of non profit organizations present at the event grows every year.

- 4. La organización Mujeres en Gastronomía presente por primera vez en el SG.
- 5. Camisetas solidarias en el stand de Ucrania.
- 6. Voluntarios del Banco de Alimentos de Madrid informan sobre su labor.

Salón Gourmets en su compromiso con la acción social y la sostenibilidad coopera con varias ONGs e instituciones durante los días de celebración del evento.

Ucrania contó por tercer año consecutivo, con una cesión gratuita del espacio –tanto de Salón Gourmets como de MARVA, empresa encargada del montaje– que mostró la riqueza de su producto de calidad bajo el paraguas de su embajada en España.

La asociación **Mujeres en Gastronomía** mostró el trabajo que desarrolla este colectivo por la igualdad de la mujer en el sector de la hostelería a través de una mesa redonda bajo el título La Mujer en la Gastronomía.

Gastronomía Solidaria también estuvo presente esta edición. La ONG liderada por el chef Chema de Isidro contó con un stand –cedido por la organización– en el que explicó su labor formando a jóvenes en riesgo de exclusión que quieren entrar a formar parte del mercado laboral del sector hostelero.

Los voluntarios de **Aldeas Infantiles** también contaron con un espacio desde donde informaron a los visitantes sobre la labor que realizan atendiendo a niños y jóvenes en situación de vulnerabilidad. Así como **Banco de Alimentos** que un año más recogió durante el último día aquellos productos que los expositores quisieron donar, alcanzando una nueva cifra récord de 10.549 kg.

As part of its commitment to social action and sustainability, Salon Gourmets cooperates with several NGOs and institutions during the days of the event.

For the third year in a row, **Ukraine** counted on a free stand –both by Salon Gourmets and MARVA, the company in charge of the set-up– to showcase the richness of its quality products under the umbrella of its embassy in Spain.

The Women in Gastronomy association showcased the work carried out by this group for the equality of women in the hotel and catering sector through a round table discussion under the title Women in Gastronomy.

Gastronomía Solidaria was also present at this edition. The NGO led by chef Chema de Isidro had a free stand where he explained his work training young people at risk of exclusion who want to enter the labour market in the hospitality sector.

Volunteers from **SOS's Children's Villages** also had a space at their disposal where they informed visitors about the work they carry out caring for children and young people in vulnerable situations. The **Food Bank of Madrid** once again collected the products that exhibitors wished to donate during the last day, reaching a new record figure of 10,549 kg.

- 4. The organization Women in Gastronomy was present for the first time at the SG.
- 5. Solidarity t-shirts in Ukraine's stand.
- 6. Volunteers from the Food Bank of Madrid informed about their work.



Texturas, aromas, colores y
sabores seducen al visitante.
Producto en estado puro.

—
Textures, aromas, colors and
flavors seduce the visitor.
Product in its purest state.



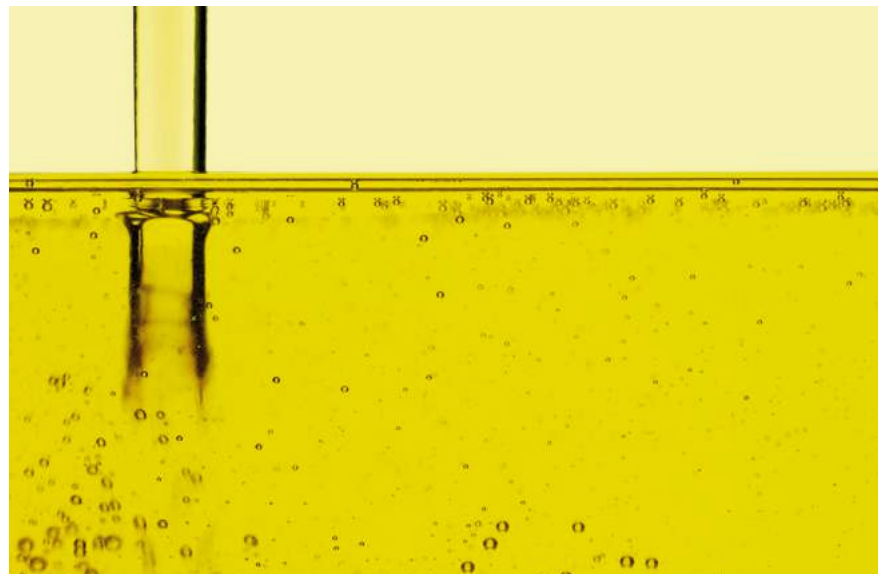
Mundo de sensaciones

—WORLD
OF SENSES















Le esperamos en 2026

—WE LOOK
FORWARD TO SEEING
YOU IN 2026

Feria
Internacional
de Alimentación
y Bebidas
de Calidad

—
International
Fine Food and
Beverages Fair

1987



Próxima Edición / Upcoming Edition

192

13—16 Abril / April 2026

#SG26



1987



GG Grupo Gourmets

39 SALÓN GOURMETS

ufi
Member

SÓLO
PROFESIONALES

Nº1 EN EUROPA



38 SALÓN GOURMETS

