

# 32º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura

—32<sup>nd</sup> Ham Cutting Contest / Dehesa de Extremadura



## Lunes 13

11.30-14.00 h

Pabellón 6

6A26

Escenario Gourmets

Los profesionales demuestran que la técnica, precisión y conocimiento del jamón ibérico son clave. Una competición en directo que pone en valor el oficio del cortador y su dominio de cada parte de la pieza.

## Dinámica

- 6 concursantes
- Jamones de características similares, asignados por sorteo
- Corte completo de la pieza
- Elaboración de raciones de maza, babilla y punta
- Presentación de un plato creativo
- Respuesta a una pregunta sobre la cultura del jamón ibérico

## Puntúa

- Grosor, tamaño y uniformidad de la loncha
- Rectitud del corte en las tres zonas
- Presentación del plato
- Aprovechamiento de la pieza
- Velocidad y limpieza del área de trabajo
- Creatividad
- Conocimientos técnicos

DEHESA DE  
EXTREMADURA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

## Monday 13

11.30 am–2.00 pm

Hall 6

6A26

Gourmets Stage

Professionals demonstrate that technique, precision, and knowledge of Iberian ham are the key. A live competition that highlights the craft of the ham cutter and their mastery of each part of the piece.

### Dynamics

- 6 contestants
- Hams with similar characteristics, assigned by raffle
- Complete cutting of the piece
- Preparation of portions of maza, babilla and punta
- Presentation of a creative dish
- Answering a question about Iberian ham culture

### Score

- Thickness, size and uniformity of the slice
- Straightness of the cut in the three areas
- Presentation of the dish
- Use of the piece
- Speed and cleanliness of the work area
- Creativity
- Technical knowledge

## Jurado

*Jury*

### Francisco Javier Morato

Presidente del Consejo Regulador de la DOP Dehesa de Extremadura  
*President of the Regulating Council of DO PDO Dehesa de Extremadura*

### Carlos Briz

Vicepresidente DOP Dehesa de Extremadura  
*Vicepresident of the DOP Dehesa de Extremadura*

### Florencio Sanchidrián

Cortador profesional de jamón  
*Professional ham cutter*

### Elena Arzak

Chef propietaria Restaurante Arzak  
*Chef owner at Arzak Restaurant*

### Fernando Romay

Exjugador de la Selección Española de Baloncesto  
*Former player for the Spanish National Basketball Team*

### Sergio Pazos

Actor  
*Actor*

### Begoña Tormo

Periodista Telemadrid y Canal Cocina / Presentadora Gastronómica  
*Journalist for Telemadrid and Canal Cocina / Gastronomic presenter*

### Juan José Álvarez Alcalde

Director General de la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (ASAJA)  
*Chief Executive Officer of the Agricultural Association Young Farmers (ASAJA)*

### Alejandro Hernández Talaván

Chef Restaurante Versátil  
*Chef at Versátil Restaurant*

## Concursantes

*Contestants*

### Benjamín Paniagua

Coslada, Madrid

### José Antonio Martínez

Librilla, Murcia

### Raúl Priz

Salamanca

### Toño Rodríguez

Casares Costa, Málaga

### Javier Campos

Belmonte, Cuenca

### Irene Pérez

Ronda, Málaga

# 31º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor

con el copatrocinio de Avelino Vegas

—31<sup>st</sup> Sommeliers Spanish Championship Tierra de Sabor  
Co sponsored by Avelino Vegas



↙  
PARTICIPANTES  
Y JURADO EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

## Semifinal

Miércoles, 15 de abril  
13.30-19.00 h

## Final Jueves 16

10.00-17.00 h  
Pabellón 6  
6A26  
Escenario Gourmets

Un certamen que combina conocimiento, técnica y capacidad de servicio al más alto nivel profesional. Además de poner en valor la excelencia en la sumillería, se seleccionará al profesional que representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI.

- Cuestionario escrito (tipo test y desarrollo)
- Cata escrita de vinos
- Test rápido
- Cata oral de vinos
- Detección de errores en carta
- Identificación de destilados, licores y bebidas
- Decantación y servicio de una botella de vino
- Pruebas realizadas ante un Jurado de expertos



CASTILLA Y LEÓN

AVELINO VEGAS

Major activities

## Semifinal

Wednesday, April 15

1.30-7.00 pm

## Final Thursday 16

10.00 am-5.00 pm

Hall 6

6A26

Gourmets Stage

A competition that combines knowledge, technique and service skills at the highest professional level. Apart of highlighting excellence in the sommelier work, it also selects the professional who will represent Spain in the ASI World Sommelier Championship.

- Written questionnaire (multiple choice and essay questions)
- Written wine tasting
- Quick test
- Oral wine tasting
- Detection of errors on the menu
- Identification of spirits, liqueurs and beverages
- Decanting and serving a bottle of wine
- Tests conducted before a Jury of experts



CONTESTANTS  
& JURY AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# 18º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets

—18<sup>th</sup> Oyster Opener-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets / Spanish Championship



DANIEL SORLUT  
OSTRAS

## Martes 14

13.00-17.00 h

Pabellón 6

6A26

Escenario Gourmets

Velocidad, precisión y técnica se dan cita en una de las competiciones más espectaculares del Salón, que este año incorpora una novedad en clave de inclusión. La asociación riojana Cocinar a Ciegas realizará una demostración en directo para mostrar cómo personas con discapacidad visual pueden desarrollar con eficacia y total seguridad la labor de abridor de ostras, gracias a métodos adaptados y al trabajo sensorial.

## Dinámica

- 8 concursantes participan en dos semifinales
- Cada participante recibe una bandeja con 48 ostras
- El tiempo es determinante -el actual campeón completó la prueba en menos de 7 minutos-

## Puntúa

- Técnica
- Velocidad
- Limpieza
- Correcta apertura sin restos de nácar
- Separación adecuada de la vulva
- Una herida sangrante supone descalificación

## Tuesday 14

1.00 am-5.00 pm

Hall 6

6A26

Gourmets Stage

Speed, precision and technique come together in one of the most spectacular competitions at the Fair, which this year incorporates a new feature in terms of inclusion. The Rioja-based association Cocinar a Ciegas (Blind Cooking) will give a live demonstration to show how people with visual impairments can effectively and safely open oysters, thanks to adapted methods and sensory work.

### Dynamics

- 8 contestants participate in two semi-finals
- Each participant receives a tray with 48 oysters
- Time is of the essence –the current champion completed the test in less than 7 minutes–

### Score

- Technique
- Speed
- Cleanliness in the workplace
- Correct opening without traces of mother-of-pearl
- Proper separation of the vulva
- A bleeding wound results in disqualification

## Jurado

### Jury

#### Daniel Sorlut

Presidente del Jurado

*President of the Jury*

#### Alberto Tabernero

Profesor de la Escuela de

Hostelería de Madrid

*Teacher at the Hospitality Institute of Madrid*

#### Ana Lorente

Fundadora de Librería A Punto

*Founder of A Punto Library*

#### Luis Cepeda

Director de Gastronomicom

*Director of Gastronomicom*

#### Fernando Martínez

Director General de Eypasa

*Managing Director of Eypasa*

#### Ramón Ramírez

Restaurante El Invernadero de los Peñotes

*El Invernadero de los Peñotes Restaurant*

#### Rubén Benharroch Esayag

CEO Solo Foodies

*CEO Solo Foodies*

#### Juan Pozuelo

Director técnico de Bocuse d'Or / Director de Teatro Goya Catering

*Technical director of Bocuse*

*d'Or / Director of Theatre Goya*

*Catering*

Carlos Alba

Chef y empresario

*Chef and entrepreneur*

## Concursantes

### Contestants

#### Ferran Sentí

El abridor de ostras

Ostrería, Barcelona

#### Maribel Cuevas

Catering para eventos

Valencia

#### Yanery Paola

La Medusa

Ostrería, Málaga

#### Iván Sastre

Caroli Fish Market

Madrid

#### Andrea Savi

Riko Experiencias

Restaurante, Bilbao

#### Andrián Plazas

Mercado del Olivar

Palma de Mallorca

#### Mohamed El Harouat

San Miguel Market

Madrid

#### Matías Alessandro

Franiti Ostras

Catering para eventos

Bilbao

# 16º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026

—16<sup>th</sup> GourmetQuesos,  
The Best Spanish Cheeses  
Championship 2026



Actividades destacadas

## Lunes 13

10.00–13.30 h

Pabellón 7

7F70

Plató Gourmets

## Dinámica

Los 801 quesos catados, son evaluados por 64 jueces en este certamen estructurado en dos fases. En la semifinal se seleccionaron los 100 finalistas, cinco por categoría, y durante el Salón Gourmets se eligen los ganadores de las 20 categorías. Los primeros clasificados pasan a una última cata ante 20 jueces, encargados de designar el Mejor Queso de España, tras valorar aspectos como textura, aroma, sabor y persistencia.

## Cheese From Spain Awards

Esta categoría impulsada por ICEX España Exportación e Inversiones está dirigida a quesos con proyección internacional. El Jurado internacional concede hasta 10 premios Gold y un Champion Gold, otorgado al queso más valorado por mayoría absoluta.

## Novedad

El campeonato actualiza la clasificación de sus primeras categorías, que pasan a diferenciar entre quesos de vaca joven de leche cruda o pasteurizada y vaca curado de leche cruda o pasteurizada.

## Monday 13

10.00 am-1.30 pm

Hall 7

7F70

Gourmets Plateau

### Dynamics

The 801 cheeses tasted are evaluated by 64 judges in this two-stage competition. In the semi-final, 100 finalists were selected, five per category, and during the Salón Gourmets, the winners of the 20 categories are chosen. The top-ranked cheeses go on to a final tasting before 20 judges, who are responsible for designating the Best Cheese in Spain, after evaluating aspects such as texture, aroma, flavor, and persistence.

### Cheese From Spain Awards

This category, promoted by ICEX Spain Export and Investment, is aimed at cheese makers with an international presence. The international Jury awards up to 10 Gold prizes and one Champion Gold, awarded to the cheese that receives the highest number of votes.

### New

The competition has updated the classification of its top categories, which now differentiate between semisoft cow's raw or pasteurized milk and hard cow's raw or pasteurized milk.

## Finalistas /

### Finalists

#### 1. VACA JOVEN LECHE CRUDA / PASTEURIZADA

SEMISOFT COW'S RAW /  
PASTEURIZED MILK

##### Rey Silo Blanco

Madera López Ernesto

##### Queso Tetilla DOP

Queixeria Prestes

##### Queso Tetilla

Queserías del Eume

##### Queso Tetilla DOP Barral

Queixería Barral

##### Queixos Terra de Melide

Lácteos Terra de Melide

#### 2. VACA CURADO LECHE CRUDA

HARD COW'S RAW MILK

##### Urrezko

Tornero Vidal Patricia

##### Subaida Mahón-Menorca Añejo

Quesos Subaida

##### Queso Añejo Son Vives de Ferreries

Son Vives

##### Moureló

Quintián

##### Alcaidús

Alcaidús

#### 3. VACA CURADO LECHE PASTEURIZADA

HARD COW'S PASTEURIZED MILK

##### Vaca añejo Señorío de Cameros

Lácteos Martínez

##### Dona Cobiña Curado

Cobideza

##### Don Nicolás

Finca de Uga

##### Cebreiro Curado Sto. André

Reija Fernández Carlos

##### Palo Santo do Camiño

Central Lechera Gallega

#### 4. CABRA JOVEN LECHE CRUDA / PASTEURIZADA

SEMISOFT GOAT'S RAW /  
PASTEURIZED MILK

##### Catacaldos

La Quesería de María

**Queso Semicurado de Raza Payoya El Gazul**  
Quesería El Gazul

**Queso Semicurado al Vino Caprillice**  
Agotzaina

**Cabra Semicurado Los Cameros**  
Lácteos Martínez  
**Garrotxa**  
Fundacio Ampans

## **5. CABRA CURADO LECHE CRUDA**

HARD GOAT'S RAW MILK

**Balanchares Curado Leche Cruda Ecológico**  
Quesería de la Sierra  
Subbética

**Pajonales curado**  
Manuel Hernández Bolaños

**Hacienda Zorita**  
Hacienda Zorita-Farm  
Foods

**Nava**  
Lácteos Las Tres Sierras

**Reserva Natural al Pimentón**  
Agammasur

## **6. CABRA CURADO LECHE PASTEURIZADA**

HARD GOAT'S PASTEURIZED MILK

**Queso Flor del Torcal**  
Campyserr

**Queso Curado de Cabra**  
Queso Payoyo

**Queso Curado de Cabra Payoya**  
Quesos Montealva

**Queso Curado Bio Montes de Alcalá de Raza Payoya**  
Quesería El Gazul

**Emborrizado Montes de Málaga**  
Agammasur

## **7. MEZCLA SEMICURADO**

SEMIHARD MIXED MILK

**Mezcla Semicurado Los Cameros**  
Lácteos Martínez

**Palo Santo do Camiño Selección**  
Central Lechera Gallega

**Mezcla Semicurado Sierra Sur**  
Ibañez y Valverde

**Media Flor Semi Curado**  
Manuel Hernández Bolaños

**Mezcla Vaca-Cabra Peña Quebrada**  
Quesos de Ruesga

## **8. MEZCLA CURADO**

HARD MIXED MILK

**Mezcla Curado Los Cameros**  
Lácteos Martínez

**Queso de Cabra y Oveja Curado en Manteca**  
La Pastora de Grazalema

**Valle de San Juan Ibérico Añejo**  
Valle de San Juan Palencia

**Añejo Mezcla Vaca-Cabra con Gofio**  
Quesería Montesdeoca

**Balanchares Mezcla Curado**  
Quesería de la Sierra  
Subbética

## **9. PASTA BLANDA CORTEZA ENMOHECIDA**

SOFT PASTE MOULDY RIND

**Gála**  
Goine Berria

**Siso en Cerna**  
La Llildiria

**Muzquia**  
Lácteos Romero Peláez

**Trisquell**  
Quesos Fejjóo

**Pasta blanda Marcos Conde**  
Queserías de Zamora

## 10. PASTA BLANDA

### CORTEZA LAVADA

SOFT PASTE WASHED RIND

#### Lameron

Agropecuaria Saldañesa

#### Bombón Rufino

Quesos Rufino

#### Golany

García García Pablo

#### Cabreá Rufino

Quesos Rufino

#### Queso Madurado de Leche

##### Cruda de Vaca

Lácteos de Friol

## 11. PASTA BLANDA

### CON COAGULANTE VEGETAL

SOFT PASTE WITH VEGETABLE

COAGULANT

#### Cremitos del Zújar

Arteserena

#### Cañarejal Cremoso Mini

Cañarejal

#### Nevado de Gredos

Productos Artesanos

Valdecabras

#### Flor de La Dehesa

Quesería Los Casareños

#### Cancho Roano DOP Queso de la Serena

Quesería Tierra de Barros

## 12. OVEJA SEMICURADO LECHE CRUDA

SEMIHARD SHEEP'S RAW MILK

#### 1857 Valdivieso Manchego de Granja Semicurado

Explotaciones Agrícolas

Valdegar

#### Queso Manchego DOP

Semicurado Nuestra Señora

Fuentes

Quesos Artesanos Villarejo

#### Quesos Cabañeros

Semicurado

Sat Explotación Cabañeros

#### Hernández García

Quesos Hernández García

#### Moraleda Semicurado

Quesos Moraleda

## 13. OVEJA SEMICURADO

### LECHE PASTEURIZADA

SEMIHARD SHEEP'S PASTEURIZED MILK

#### 1949 Oveja

Quesos Feijóo

#### Queso con Flores Comestibles

Cabesota

Cabesota

#### Valdehierro DOP Semicurado

Pasteurizado

Quesos Cristo del Prado

#### Fuentealbeitar Semicurado

Martín Segovia Sofía

#### La Pleita de Oro

Lácteos Ocaña

## 14. OVEJA CURADO

### LECHE CRUDA

HARD SHEEP'S RAW MILK

#### Queso de Oveja Curado

en Miel y Orégano

Quesos artesanos Villarejo

#### Queso de Oveja Curado en Manteca

Quesos artesanos Villarejo

#### Abuelo Ruperto

Quesos Ruperto

#### Bengotxea

Bengotxea Lastiri Ana María y

Xabier María

#### Don Roque

Agropecuaria Saldañesa

**15. OVEJA CURADO**  
**LECHE PASTEURIZADA**

HARD SHEEP'S PASTEURIZED MILK

**Cerro del Ángel Manteca Floral**  
Villadharo

**Gran Vintage Marcos**  
**Conde Curado**  
Queserías de Zamora

**Queso de Oveja Curado**  
**Corteza Natural**  
Food Manchegos

**Fuentealbeitar Curado**  
Martín Segovia Sofía

**Castillo Peñas Negras Curado**  
**Pimentón**  
Artesanos Peñas Negras de  
Mora

**16. OVEJA AÑEJO**

AGED SHEEP'S MILK

**Ojos del Guadiana**  
**Etiqueta Negra**  
Manchega ojos del Guadiana

**Viaje de San Juan Añejo**  
**Legado**  
Valle de San Juan Palencia

**Queso Añejo Madurado con**  
**Manteca**  
Food Manchegos

**Queso Oveja Añejo**  
**Villarejo 24**  
Quesos Artesanos Villarejo

**1857 Valdivieso Manchego**  
**de Granja Añejo**  
Explotaciones Agrícolas  
Valdegar

**17. AFINADOS DE**  
**COAGULACIÓN ÁCIDO-LÁCTICA**

RIPENED ACID COAGULATED

**Capra**  
Lácteos El Pastor del Valle

**Moluengo**  
Quesos La Rueda del Cabriel

**Ondare**  
Gaztagune

**Tronco Afinado Ruperto**  
Quesos Ruperto

**Luna Roja**  
Aligarma

**18. AZULES**  
**ENMOHECIDO INTERNO**

BLUE

**Tozudo**  
Valilongo

**Azul Ruperto**  
Quesos Ruperto

**Queso Estrella La Peral**  
Quesos La Peral

**Queso de Picos de Europa**  
**Cata Gourmet**  
Consortio de Alimentos  
Tradicionales de Asturias

**Savel de Airas Moniz**  
Airas Moniz

**19. AHUMADOS**

SMOKED

**Las Cuevas**  
Gil Rodríguez Félix Alberto

**Cremitos del Zújar**  
**Ahumado en Frío**  
Arteserena

**Fontelas San Simón Curado**  
Piñeiro López Javier

**Martina Eta Jon**  
Garoa

**Queso San Simón**  
Riveira Requeijo María Olga

**20. CON CONDIMENTOS  
EN SU INTERIOR**

WITH CONDIMENTS ADDED

**Valleclaro**

Lácteos Romero Peláez

**Afuega'l Pitu Rojo Rebollin**

Rebollín

**Zielo**

La Zarcillera

**Sierra La Solana - Trufado**

Inveravante Selecta

**Queso Cabra Cebolla**

**Caramelizada Leonor**

Guarnecidos Alburquerque

**Jurado internacional /**

*International jury*

**Encargado de seleccionar  
a los ganadores de Cheese  
from Spain Awards.**

*In charge of selecting the winners  
of Cheese from Spain Awards.*

**Burkhard Endemann**

Publicación especializada Käse  
Theke y miembro del jurado en  
los World Cheese  
Awards

*Specialized publication Käse Theke  
and member of the jury at the  
World Cheese  
Awards  
Alemania / Germany*

**Jean-Luc Hadey**

Afinador de quesos en Hugo  
Dubno  
*Cheese ripener in Hugo Dubno  
Suiza / Switzerland*

**Michelle Buster**

Fundadora de Forever Cheese,  
empresa importadora de  
quesos españoles  
*Founder of Forever Cheese, an  
importer of Spanish cheeses  
Estados Unidos / United States*

**Nicholas Gibbs**

Maestro Quesero en  
The Fine Cheese Co.  
*Cheese Master at The Fine  
Cheese Co.  
Reino Unido / United Kingdom*

**Rick Brantenaar**

Director de Stichting  
Foodspecialiteiten Nederland,  
Fundación de Especialidades  
Alimentarias  
*Stichting Foodspecialiteiten  
Nederland Director  
Países Bajos / Netherlands*

**Virginie Dubois-Dhorne**

Mejor Quesera del Mundo, World  
Cheese Awards 2021  
*World's Best Cheese Maker, World  
Cheese Awards 2021  
Francia / France*

## **Jurado /**

*Jury*

### **Adrián Pellejo**

Tienda Formaje  
*Formaje Shop*  
Madrid

### **Aitor Luis Vega**

Tienda 250 Gramos de Queso  
*250 Gramos de Queso Shop*  
Asturias

### **Alberto Hernández**

Tienda La Lechera de Burdeos  
*La Lechera de Burdeos Shop*  
Murcia

### **Álvaro Ocaña**

Tienda Raza y Mejor Fromelie  
de España 2024  
*Raza Shop and Best Spanish  
Fromelie 2024*  
Sevilla

### **Ana Arroyo Fernández**

Propietaria de Laboratorios  
Arroyo  
*Owner of Arroyo Laboratories*  
Cantabria

### **Ángel Luis López**

Instituto Andaluz de  
Investigación y Formación  
Agraria, Pesquera, Alimentaria  
y de la Producción  
Ecológica (IFAPA)  
*Andalusian Institute for the  
Investigation and Training in  
Agriculture, Fishery, Food and  
Ecological Production (IFAPA)*  
Centro de Hinojosa  
del Duque, Córdoba

### **Antero Murillo**

Centro de Investigación  
Agroalimentaria (CICAP)  
*Agri-food Investigation Center  
(CICAP)*  
Pozoblanco, Córdoba

### **Carlos Ávila**

Técnico de Cultura de Cerveza  
en Hijos de Rivera, Estrella  
Galicia  
*Technician of Beer Culture in Hijos  
de Rivera, Estrella Galicia*  
La Coruña

### **Carlos Cañameras**

Técnico en Industria  
Agroalimentaria  
*Technician at Agri-food Industry*  
Gerona

### **Carmen Díez de Cerio**

Secretaria técnica de la DOP  
Roncal  
*Technical Secretary of POD Roncal*  
Navarra

### **Chelo Martínez**

Propietaria de TodoQuesos  
*Owner of TodoQuesos*  
Alicante

### **David de Santiago**

Presidente de Q de Quesos  
*President of Q de Quesos*  
Madrid

### **David Morera**

Centro de asesoramiento,  
investigación y eventos sobre  
queso Artefor  
*Center for advice, research, and  
events related to cheese Artefor*  
Barcelona

### **Eduardo Haba**

Técnico de DOP Queso  
de Murcia  
*PDO Queso de Murcia technician*  
Murcia

### **Esther Alfaro**

Tienda Casa Daniele  
*Casa Daniele Shop*  
Córdoba

### **Eugenio Miguel Casado**

Instituto Madrileño de  
Investigación, Desarrollo Rural,  
Agrario y Alimentario (IMIDRA)  
*Madrid Institute of Investigation,  
Rural, Agricultural and Food  
Development (IMIDRA)*  
Madrid

### **Evaristo Maestre**

Propietario de Tienda  
TodoQuesos  
*Owner of TodoQuesos Shop*  
Alicante

**Florenci Bayés i Prat**

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA)

*Institute of Food Investigation and Technology (IRTA)*

Barcelona

**Francisca Huertos**

Secretaria de la DOP Queso Zamorano

*POD Queso Zamorano Secretary*  
Zamora

**Francisco de Asís Ruiz**

Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA)

*Andalusian Institute for the Investigation and Training in*

*Agriculture, Fishery, Food and Ecological Production (IFAPA)*

Centro de Hinojosa del Duque  
Córdoba

**Gema Cambero**

Maestra Quesera de Haciendas de España

*Cheese Master at Haciendas de España*

Salamanca

**Guillermina Sánchez-Cerezo**

Experta Quesera

*Cheese Expert*

Madrid

**Isidoro Jiménez**

Técnico Quesero de la Dirección General de Ganadería de Canarias

*Cheese Technician at the Directorate-General for Livestock of the Canary Islands*

Gran Canaria

**Javier Vázquez**

Propietario del restaurante O'Pazo de Lugo

*Owner of the O'Pazo de Lugo restaurant*

Madrid

**Jesus Yraola**

Profesor Escuela Hostelería de Madrid

*Teacher at the Hospitality School in Madrid*

**José Luis Galván**

Director de los Premios Cincho  
Cincho Awards Director  
Palencia

**José Rocha Bravo**

Ex-Subdirector de Industrias Ganaderas

*Former Deputy Director of Livestock Industries*

Madrid

**Juan Francisco Galera**

CEO de Comercial Galera y Vice-presidente de LaZentral

*CEO of Comercial Galera and Vice-president of LaZentral*

Málaga

**Juan Méndez**

Tienda La Boulette

*La Boulette Shop*

Madrid

**Juan Ramón Garijo**

Mejor Cheesemonger de España 2020 y Tienda El Sueño del Quesero

*Best Spanish Cheesemonger 2020 and El Sueño del Quesero Shop*  
Albacete

**Juan Rojas**

Tienda Saglá Quesos

*Saglá Quesos Shop*

Mallorca

**Luis Herrero Alamo**

Ex-Técnico del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

*Former Technician at the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food*  
Madrid

**Luis Miguel Blázquez**

Gastronomía de Quesos

*Gastronomy of Cheeses*

Badajoz

**Luis Vida Navarro**

Enólogo en restaurante

La Canibal

*Oenologist at La Canibal restaurant*  
Madrid

**María Jose Armendáriz**

Instituto Navarro de  
Tecnologías e Infraestructuras  
Agroalimentarias (INTIA)  
Navarrese Institute of Agri-food  
Technologies and Infrastructure  
Navarra

**María Ruth Lozano**

Técnica Quesera del Gobierno  
de las Islas Canarias  
*Cheese Technician at the  
Government of the Canary Islands  
Canarias*

**Malen Sarausa**

Investigadora del Centro Lácteo  
Leartiker  
*Reseracher at the Dairy  
Leartiker Center  
Vizcaya*

**María Arroyo Cerro**

Técnica Laboratorios Arroyo  
*Arroyo Laboratories Technician  
Cantabria*

**María Loaiza Arévalo**

Maestra Quesera en Finca La  
Cuadra  
*Cheese Master at Finca La Cuadra  
Albacete*

**Mario Romero**

Selección Gastronómica  
*Gastronomy Selection  
Albacete*

**Marta Palacios**

Tienda Palacios y Palacios  
*Palacios y Palacios Shop  
Berlín, Alemania*

**Marta Sánchez**

Iber Conseil, distribución e  
importación  
*Iber Conseil, distribution and  
imports  
Barcelona*

**Michelle Buster**

Fundadora de Forever Cheese,  
Importadora de quesos  
artesanales en EEUU  
*Forever Cheese Founder, Artisian  
Cheese Importer in US  
New York, EEUU*

**Miguel Ángel Frías**

Chef y Afinador  
*Chef and cheese maker  
Badajoz*

**Nuria Arribas**

Gerente de la Organización  
Interprofesional Láctea (INLAC)  
*Interprofessional Dairy  
Organization Manager (INLAC)  
Madrid*

**Óscar Pérez Ramil**

Secretario Gerente de la DOP  
Arzúa - Ulloa  
*Secretary-Manager at PDO  
Arzúa - Ulloa  
La Coruña*

**Patxi Pérez Elortondo**

Director del LASEHU, Laboratorio  
de Análisis Sensorial Euskal  
Herriko Unibertsitatea  
(Universidad del País Vasco)  
*Director of LASEHU, Sensory  
Analysis Laboratory University of  
the Basque Country  
Vizcaya*

**Pedro Condés**

Director técnico de la DOP  
Queso Manchego  
*Technical Director of PDO  
Queso Manchego  
Ciudad Real*

**Pilar Verbo**

Maestra quesera  
*Cheese Master  
Toledo*

**Roberto Camacho**

Técnico Quesero  
*Cheese Technician  
Murcia*

**Rosa Muñoz Alonso**

Técnica del Ministerio  
de Agricultura, Pesca y  
Alimentación  
*Technician at the Ministry of  
Agriculture, Fisheries and Food  
Madrid*

**Roser Romero del Castillo**

Catedrática de la Escuela Superior de Agricultura Técnica de Alimentos

*Professor at the School of Agriculture and Food Technology*  
Barcelona

**Rupert Linton**

Gerente de Brindisa Distribución

*Manager of Brindisa Distribution*  
Londres, Reino Unido

**Sacha Hormaechea**

Restaurante Sacha  
*Sacha Restaurant*  
Madrid

**Salvador Valero**

Gerente de Bon Fromage  
*Manager of Bon Fromage*  
Madrid

**Segundo Ibáñez**

Profesor en la Escuela Superior de Hostelería  
*Teacher in the Hospitality Superior Institute*  
Madrid

**Susana Framit**

QueRed, Red Española de Queserías de Campo y Artesanas  
*QueRed, Farm and Artisan Cheese Spanish Network*  
Toledo

**Tatiana Mier Shapiro**

Técnico de Promoción Exterior, ICEX, Instituto Español de Comercio Exterior  
*External Promotion Technician, ICEX, Foreign Trade Spanish Institute*  
Madrid

**Toni Chueca**

Maestro Quesero  
*Cheese Master*  
Barcelona

**Vanessa Cruz Rebollo**

Tienda Quesoqueso  
*Quesoqueso Shop*  
Sevilla

**Verónica Ruiz Díez**

Directora Técnica de Quesos Hualdo  
*Technical Director of Quesos Hualdo*  
Toledo

**Vicente Zúñiga**

Propietario del restaurante El Reblochón  
*Owner of El Reblochón restaurant*  
Madrid

**Xavier Bordetas**

Propietario de Caseus Afineurs Distribución  
*Owner of Caseus Afineurs Distribution*  
Barcelona

**Xavier Monllor**

Fromelier  
*Cheese Expert*  
Valencia

**Zebina Hernández**

Gastronomía de Tenerife  
*Gastronomy from Tenerife*  
Tenerife

# Beer Master Sessions Estrella Galicia - Final Madrid

—Beer Master Sessions  
Estrella Galicia - Madrid  
Final



## Lunes 13

10.30-12.30 h

Pabellón 4

4A20

Stand Estrella Galicia

La conocida cervecera vuelve a convocar este campeonato para poner en valor la labor del último eslabón de la cadena, aquellos profesionales que consiguen que el producto llegue al consumidor final en óptimas condiciones. En esta ocasión serán los mejores tiradores de la Comunidad de Madrid los que midan sus fuerzas.

### Dinámica

Los concursantes deberán demostrar su precisión, control y dominio tanto en el tiraje de grifo como en el servicio de botella.

### Puntúa

- Técnica de tiraje
- Correcta formación y persistencia de la espuma
- Servicio y presentación
- Limpieza y manejo del equipo
- Conocimiento cervecero
- Control, precisión y ejecución



### Monday 13

10.30 am-12.30 pm

Hall 4

4A20

Estrella Galicia stand

The well-known brewery is once again hosting this competition to highlight the work of the final link in the chain: the professionals who ensure the product reaches the end consumer in optimal condition. This time, the best bartenders from the Community of Madrid will be competing against one another.

#### Dynamics

Contestants must demonstrate their precision, control and skill in both draft pouring and bottle service.

#### Score

- Pouring technique
- Correct formation and persistence of the head
- Service and presentation
- Cleanliness and handling of equipment
- Beer knowledge
- Control, precision, and execution

# 9º Concurso Nacional “En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P”

—9<sup>th</sup> Best Asturian-Style  
Veal Cutlet, Cachopo  
Contest



## Lunes 13

15.00–19.00 h

Pabellón 5

5E50

Auditorio Gourmets

## Dinámica

Los restaurantes interesados se inscriben en el concurso y, durante un periodo de ocho semanas previamente establecido, reciben la visita anónima de un representante de la organización que evalúa el cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP directamente en el establecimiento. A partir de estas visitas se seleccionan los doce mejores participantes, que pasan a la final y elaboran sus recetas en directo en Salón Gourmets ante un Jurado profesional.

## Puntúa

- Presentación
- Empanado
- Originalidad
- Relleno
- Punto de la carne
- Sabor



PARTICIPANTES  
Y JURADO EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON



## Monday 13

3.00-7.00 pm

Hall 5

5E50

Gourmets Auditorium

### Dynamics

Interested restaurants register for the contest and, during a pre-established eight-week period, receive an anonymous visit from a representative of the organization who evaluates the cachopo made with Asturian Beef PGI directly at the establishment. Based on these visits, the twelve best participants are selected to compete in the final where they prepare their recipes live at Salón Gourmets in front of a professional Jury.

### Score

- Presentation
- Breadcrumbs
- Originality
- Filling
- Meat doneness
- Flavor



Major activities

CONTESTANTS  
& JURY AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# 7º Campeonato Nacional Arte de Cistoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

—7<sup>th</sup> Art of Knife Meat Cutting  
National Competition El Encinar  
de Humienta / Grupo Gourmets



Actividades destacadas

↙  
PARTICIPANTES EN:  
[GOURMETS.NET/](http://GOURMETS.NET/)  
SALON

126

## MARTES 14

10.00-13.00 h

Pabellón 6

6A26

Escenario Gourmets

### Dinámica

El campeonato pone a prueba el dominio del arte de cortar carne a través de una competición dividida en dos pruebas consecutivas. En la primera fase, los participantes disponen de 25 minutos para despiezar un solomillo de vaca utilizando un juego de cuchillos facilitado por la organización. En la segunda, y a partir de la carne obtenida, deben elaborar un steak tartar en un tiempo máximo de 20 minutos, incorporando libremente los ingredientes previamente seleccionados por cada concursante.

### Puntúa

- Destreza y precisión en el corte
- Organización y limpieza del puesto de trabajo
- Rendimiento del despiece
- Sabor del steak tartar
- Presentación
- Originalidad
- Elección del aderezo

## TUESDAY 14

10.00 am-1.00 pm

Hall 6

6A26

Gourmets Stage

### Dynamics

This contest tests participants' mastery in the art of butchery through a competition divided into two consecutive rounds. In the first phase, participants have 25 minutes to cut up a beef tenderloin using a set of knives provided by the organization. In the second phase, they must use the meat obtained to prepare A steak tartare in a maximum of 20 minutes, freely incorporating ingredients previously selected by each contestant.

### Score

- Skill and precision in cutting
- Organization and cleanliness of the workstation
- Cutting performance
- Taste of the steak tartare
- Presentation
- Originality
- Choice of seasoning

## Jurado

### Jury

#### Dobrica Ene

Restaurante Alba Granados,  
Barcelona

#### Eduardo Collado

Restaurante Egunón, Madrid

#### José Francisco Zarza

Grupo Raza - La Vaca Argentina,  
Madrid

#### Joaquín Capel

Grupo Con Fuego - Restaurante  
Steak Burger, Madrid

#### David Lecanda

El Pimiento Verde, Madrid

#### Andrés Madrigal

Chef

#### Denis Keller

Premium Food Group  
by Tönnies

#### Gabriela Medina

Restaurante Jimmy's, Madrid



CONTESTANTS AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# Desafío XChef by Cervezas 1906 – Final Nacional

—XChef Challenge by  
1906 Beers – National Final



Actividades destacadas

## Martes 14

11.00–14.00 h

Pabellón 5

5E50

Auditorio Gourmets

### Dinámica

Seis cocineros, seleccionados tras superar las fases clasificatorias regionales, compiten en una final en directo donde elaboran una propuesta culinaria alineada con criterios de sostenibilidad. Cada receta debe estar diseñada para armonizar con una de las cervezas de la gama 1906, poniendo en valor tanto el compromiso con el entorno como la creatividad gastronómica.

### Puntúa

- Originalidad y creatividad de la propuesta
- Presentación y sabor final
- Armonía con Cervezas 1906
- Impacto positivo en el entorno
- Uso de producto de proximidad
- Aplicación de criterios de desperdicio cero
- Eficiencia energética



PARTICIPANTES  
Y JURADO EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

128



Major activities

## Tuesday 14

11.00 am–2.00 pm

Hall 5

5E50

Gourmets Auditorium

### Dynamics

Six chefs, selected after passing the regional qualifying rounds, compete in a live final where they prepare a culinary creation in line with sustainability criteria. Each recipe must be designed to pair with one of the beers from the 1906 range, highlighting both a commitment to the environment and culinary creativity.

### Score

- Originality and creativity of the dish
- Presentation and final flavor
- Harmony with 1906 beers
- Positive impact on the environment
- Use of local products
- Application of zero-waste criteria
- Energy efficiency



CONTESTANTS  
& JURY AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet

—5º Gourmet Pizza Spanish Championship



**Lunes 13**

10.00–19.00 h

Pabellón 5

5B60

Escenario Pizzas Gourmets

Impulsado por Grupo Gourmets junto a Jesús Marquina y la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) esta cita indispensable reúne técnica, creatividad y espectáculo.

El campeonato vuelve a contar con la dirección de Marquina, conocido como Il Dottore Marquinetti, cinco veces campeón del mundo. Bajo su batuta, el certamen combina competición y formación a través de master-class, exhibiciones y pruebas en diez modalidades.

En esta edición se introducen dos novedades:

- En la categoría de Pizza Argentina los participantes deberán elegir entre elaborar una de mozzarella o una fugazzeta, típica de Buenos Aires que combina dos discos de masa con queso entre medias y cebolla por encima. También pueden optar por elaborar ambas.
- Debuta el Triatlón por equipos, para grupos de tres participantes que compitan en, al menos, tres categorías.

## Categorías

### Acrobacia

La más espectacular. Valora la habilidad y el componente visual en el manejo de la masa.

### Argentinean Mozzarella y Fugazzetta

Pizza de textura ligera y esponjosa, elaborada con este queso como ingrediente protagonista.

### Clásica

¡La más conocida! redonda, de base fina, borde crujiente y masa aireada.

### Sin Gluten

Pone a prueba el dominio de masas elaboradas con harinas alternativas.



Major activities

## Napolitana Clásica

De bordes altos y base fina, elaborada exclusivamente en versión Margarita (tomate, mozzarella y albahaca) o Marinara (tomate, ajo y orégano).

## Napolitana Contemporánea

Mantiene su estructura característica con libertad en la elección de ingredientes.

### Pala

Pizza de gran formato, alargada y de mayor gramaje, horneada directamente sobre piedra.

### Più Larga

Los concursantes estiran la masa al máximo utilizando únicamente las manos.

### Taglio

Pizza al corte, de forma rectangular, cocida en bandeja metálica.

### Velocidad

Prueba contrarreloj en la que se evalúa la rapidez en el estirado de la masa hasta una medida determinada.

↙  
PARTICIPANTES Y  
JUARDO EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

## Colaboran

**Negrini / Robo** aporta el tomate oficial para la base de las pizzas.

**5 Stagioni** suministra las distintas variedades de harina empleadas en la elaboración de las masas.

**Albe** participa como proveedor de la mozzarella utilizada en la competición.



## Monday 13

10.00 am-7.00 pm

Hall 5

5B60

Gourmets Pizzas Stage

Promoted by Grupo Gourmets together with Jesús Marquina and the AEPA (Spanish Association of Artisan Pizza Makers), this unmissable event brings together technique, creativity and spectacle. The championship is once again under the direction of Marquina, known as Il Dottore Marquinetti and five-time world champion. Under his leadership, the contest combines competition and training through masterclasses, exhibitions and tests in ten categories.

This edition introduces two new features:

- In the Argentinean Pizza category, participants must choose between preparing one with

mozzarella or a fugazzeta, a Buenos Aires specialty that combines two layers of dough with cheese in between and onions on top. They can also prepare both.

- The Team Triathlon makes its debut, for groups of three participants competing in at least three categories.

## Categories

### Acrobatics

The most spectacular. Assesses technical skill and visual appeal in dough handling.

### Argentinean Mozzarella y Fugazzeta

Light and fluffy pizza made with this cheese as the main ingredient.

### Classic

The most popular Round, thin crust, crispy edge and airy dough.

### Gluten-free

Tests the mastery of doughs made with alternative flours.

### Classic Neapolitan

With high edges and a thin, tender base, made exclusively in Margarita (tomato, mozzarella, and basil) or Marinara (tomato, garlic, and oregano) versions.

### Contemporary Neapolitan

Maintains its characteristic structure with freedom in the choice of ingredients.

### **Pala**

Large, elongated pizza with a higher weight, baked directly on stone.

### **Più Lunga**

A category in which contestants stretch the dough as far as possible using only their hands.

### **Taglio**

Rectangular pizza slices baked on a metal tray.

### **Velocità**

A timed challenge in which contestants are evaluated on how quickly they can stretch the dough to a specific size.

### **Sponsors**

**Negrini / Robo** provides the official tomato sauce for the pizza bases.

**5 Stagioni** supplies the different varieties of flour used in the dough.

**Albe** participates as the supplier of the mozzarella used in the competition.



CONTESTANTS  
AND JURY AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

## Horario pizzas

### —Lunes 13

10.00–12.00 h

Apertura de Secretaría

12.00–13.00 h

Presentación del Campeonato a cargo de Jesús Marquina y Grupo Gourmets

13.00–14.00h

Masterclass, El pizzero de competición, a cargo de Jesús Marquina, Francis Tolu y Massimo Raffaelli

14.00–15.00 h

Masterclass, La Pizza argentina, a cargo de APYCE.

15.00–15.30 h

Exhibición acrobática a cargo de Francis Tolu, Campeón del Mundo 2023

15.30–16.30h

Masterclass, Los productos lácteos en la pizza, a cargo de Gustavo Marquina y ALBE

16.30–17.30 h

Masterclass, Los ingredientes en la pizza, a cargo de Rocío Marquina, Enrica Barni y Negrini/Robo

17.30–19.00 h

Degustación de Pizza a cargo de la Asociación Española de Pizzeros Artesanos, AEPA

### —Martes 14

10.00–11.30 h

Apertura de Secretaría

11.30–12.15 h

Masterclass, Las levaduras en la pizza, a cargo de 5 Stagioni

12.30–19.00 h

Inicio de la competición en las siguientes categorías; Clásica, Pala, Taglio, Napolitana Clásica, Napolitana Contemporánea, Argentina y sin Gluten

### —Miércoles 15

10.00–11.30 h

Apertura de Secretaría

11.30–12.15h

Masterclass, Nueva línea de harinas MIA, a cargo de 5 Stagioni

12.30–18.30 h

Competición en las siguientes categorías; Clásica, Pala, Taglio, Napolitana Clásica, Napolitana Contemporánea, Argentina y sin Gluten

18.30–19.00 h

Entrega de reconocimientos al Jurado

### —Jueves 16

10.00–11.00 h

Apertura de Secretaría

11.00–11.45 h

Masterclass, Ciabatta Romana de la clásica a la Pinsa, a cargo de 5 Stagioni

12.00–12.45 h

Competición, categoría Più Larga

12.45–13.30 h

Competición, categoría Velocidad

13.30–14.30 h

Competición, categoría Acrobacia

14.30–15.30 h

Entrega de premios de todas las categorías, así como los mejores clasificados de cada CCAA. Trofeo Mejor Pizzero de España y del Campeonato por equipos.

15.30–19.00 h

Exhibición acrobática y Pizza Party con la pizza oficial del campeonato

## Pizzas schedule

### – Monday 13

#### 10.00–12.00 pm

Opening of Secretary's office

#### 12.00–1.00 pm

Championship presentation by Jesús Marquina and Gourmets Group

#### 1.00–2.00 pm

Master class, The pizza chef in competitions, led by Jesús Marquina, Francis Tolu and Massimo Raffaelli.

#### 2.00–3.00 pm

Master class, Argentine pizza, by APYCE

#### 3.00–3.30 pm

Acrobatic exhibition by Francis Tolu, World Champion 2023

#### 3.30–4.30 pm

Master class, Dairy products in pizza, by Gustavo Marquina and ALBE

#### 4.30–5.30 pm

Masterclass, Pizza ingredients, by Rocío Marquina, Enrica Barni and Negrini/Robo

#### 5:30–7.00 pm

Pizza tasting organised by the Spanish of Association Artisan Pizza Makers, AEPA

### –Tuesday 14

#### 10.00–11.30 am

Opening of Secretary's office

#### 11.30 AM–12.15 pm

Master class, Yeast in pizza, by 5 Stagioni

#### 12.30–7.00 pm

Start of the competition in the following categories; Classic, Pala, Taglio, Classic Neapolitan, Contemporary Neapolitan, Argentine and Gluten-free

### –Wednesday 15

#### 10.00–11.30 am

Opening of Secretary's office

#### 11.30 AM–12.15 pm

Master class, New line of MIA flours, by 5 Stagioni

#### 12.30–6.30 pm

Competition in the following categories; Classic, Pala, Taglio, Classic Neapolitan, Contemporary Neapolitan, Argentine and Gluten-free

#### 6.30–7.00 pm

Jury recognition ceremony

### –Thursday 16

#### 10.00 –11.00 am

Opening of Secretary's office

#### 11.00–11.45 am

Master class, Roman Ciabatta from classic to Pinsa by 5 Stagioni

#### 12.00 –12.45 pm

Competition, category Più Larga

#### 12.45–1.30 pm

Competition, category Speed

#### 1.30–2.30 pm

Competition, category Acrobatics

#### 2.30–3.30 pm

Awards ceremony in every category including the best calificated of each Autonomus Community. Trophy for the best pizza maker in Spain. Team championship.

#### 3.30–7.00 pm

Acrobatic exhibition and Pizza Party with the official pizza of the championship

# 4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano

—4<sup>th</sup> Master Pinchos  
Gourmets  
\*productoriojano



#productori@jano

Actividades destacadas



PARTICIPANTES EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

136

## Miércoles 15

11.00-14.00 h

Pabellón 5

5E50

Auditorio Gourmets

### Dinámica

Ocho participantes elaboran 7 pinchos en 30 minutos, utilizando al menos un ingrediente amparado por las figuras de calidad agroalimentaria de La Rioja -DOP Peras de Rincón de Soto, DOP Queso Camerano, DOP Aceite de La Rioja, DOP Nuez de Pedroso, DOP Alubia de Anguiano, IGP Chorizo Riojano, IGP Pimiento Riojano e IGP Coliflor de Calahorra- y por la Producción Agraria Ecológica de la región. El objetivo es poner en valor el producto riojano y su aplicación en la cocina en miniatura.

### Puntuía

- Uso y presencia de ingredientes riojanos
- Técnica de elaboración
- Originalidad de la propuesta
- Sabor final
- Armonía con vinos DOCa Rioja

### Premios

- Primer premio: 1.500 €
- Segundo premio: 700 €
- Tercer premio: 500 €
- Premio especial al mejor pincho armonizado con vinos DOCa Rioja: 500 €

## Wednesday 15

11.00 am-2.00 pm

Hall 5

5E50

Gourmets Auditory

### Dynamics

Eight participants prepare 7 pinchos live in a maximum time of 30 minutes, using at least one ingredient covered by La Rioja's agri-food quality labels -PDO Rincón de Soto Pears, PDO Camerano Cheese, PDO La Rioja Olive Oil, PDO Pedroso Walnuts, PDO Anguiano Beans, PGI Riojano Chorizo, PGI Riojano Peppers, and PGI Calahorra Cauliflower- and by the region's Organic Agricultural Production. The proposals is to showcase La Rioja products and their use in miniature cuisine.

### Score

- Use and presence of ingredients from La Rioja
- Preparation technique
- Originality of the proposal
- Final flavor
- Harmony with DOCa Rioja wines

### Prizes

- First prize: €1,500
- Second prize: €700
- Third prize: €500
- Special prize for the best pincho paired with DOCa Rioja wines: €500

## Jurado

Jury

### Abencio Millán

Director Escuela Hostelería y Turismo Camino de Santiago, La Rioja  
*Director of the Catering and Tourism Institute Camino de Santiago, La Rioja*

### Alicia Hernández

Redactora Gastronomía en Hola  
*Gastronomy Journalist at Hello*

### Jesús Santamaría

Chef restaurante Bokado  
Bokado restaurant chef

### Miguel Ángel Expósito

Restaurante Retama  
*Retama Restaurant*

### Pedro Larumbe

Chef Grupo Larumbe



CONTESTANTS AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026

—Best Iberian Montado by  
Arturo Sánchez and Berkel  
2026



PARTICIPANTES EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

## Lunes 13

16.00–19.00 h

Pabellón 3

3A50

Aula Gourmets

### Dinámica

Seis chefs compiten en este certamen elaborando montados a partir de ibéricos frescos y curados de Arturo Sánchez, cortados en el momento con la cortadora Volano de Berkel. Cada participante dispone de 20 minutos para presentar sus propuestas -4 piezas, 3 destinadas a la degustación del jurado y una a prensa- y debe optar previamente por una de las dos categorías: montado frío o montado caliente, con tres finalistas en cada una.

### Puntúa

- Creatividad y originalidad del montado
- Rapidez en la elaboración
- Manejo y destreza con la cortadora Volano de Berkel
- Sabor y calidad de los ingredientes

### Premios

- Mejor Montado Frío: 1.000 € y lote de productos Arturo Sánchez
- Mejor Montado Caliente: 1.000 € y lote de productos Arturo Sánchez

## Monday 13

4.00-7.00 pm

Hall 3

3A50

Aula Gourmets

### Dynamics

Six chefs compete in this contest by preparing montados -little sandwich- using fresh and cured Iberian ham from Arturo Sánchez, sliced on the spot with a Berkel Volano slicer. Each participant has 20 minutes to present their creations -four pieces, three for the jury to taste and one for the press- and must choose in advance between two categories: cold montado or hot montado, with three finalists in each.

### Score

- Creativity and originality of the montadito
- Speed of preparation
- Handling and skill with the Berkel Volano slicer
- Flavor and quality of the ingredients

### Prizes

- Best Cold Montado: €1,000 and a selection of Arturo Sánchez products
- Best Hot Montado: €1,000 and a selection of Arturo Sánchez products

Major activities

## Jurado

### Jury

#### Borja Beneyto

Creador del Blog Cuaderno

Matoses

*Creator of the blog Cuaderno*

Matoses

#### Alejandra Ansón

Consultora Gastronómica

Ansón & Bonet

*Gastronomic Consultant*

Ansón & Bonet

#### José Carlos Capel

Periodista Gastronómico

*Gastronomic Journalist*

#### Juanjo López

La Tasquita de Enfrente, Madrid

*La Tasquita de Enfrente, Madrid*

#### Rogelio Enríquez

Presidente de la Academia

Madrileña de Gastronomía

*President of the Madrid Academy*

*of Gastronomy*



ARTURO SÁNCHEZ

MAESTRÍA IBÉRICA 1917

*Berkel*



CONTESTANTS AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# 2º Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga

—2<sup>nd</sup> Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga Championship



PARTICIPANTES EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

## Martes 14

11.00–14.00 h

Pabellón 7

7F70

Plató Gourmets

### Dinámica

Seis concursantes participan en este campeonato, patrocinado por Sabor a Málaga, que como novedad este año se estructura en dos categorías, Gazpachuelo Tradicional y Gazpachuelo Creativo. En cada una compiten tres participantes, que disponen de 30 minutos para elaborar seis gazpachuelos, con ingredientes de libre elección pero manteniendo el caldo y la mayonesa como base obligatoria. Los concursantes presentan su receta ante el jurado explicando el proceso, inspiración y técnica.

### Puntuía

- Explicación y presentación de la receta
- Textura de la mayonesa
- Aroma y sabor

#### Gazpachuelo Tradicional

- Fidelidad a la receta clásica
- Ingredientes utilizados

#### Gazpachuelo Creativo

- Originalidad e innovación técnica
- Uso de ingredientes de proximidad

### Premios

- Mejor Receta de Gazpachuelo Tradicional: 1.500 €
- Mejor Receta de Gazpachuelo Creativo: 1.500 €

## Tuesday 14

11.00 am–2.00 pm

Hall 7

7F70

Plateau Gourmets

### Dynamics

Six contestants participate in this championship, sponsored by Sabor a Málaga, which this year is structured into two categories: Traditional Gazpachuelo and Creative Gazpachuelo.

Three participants compete in each category, and they have 30 minutes to prepare six gazpachuelos, with ingredients of their choice but maintaining the broth and mayonnaise as a mandatory base. The contestants present their recipe to the jury, explaining the process, inspiration, and techniques.

### Score

- Explanation and presentation of the recipe

- Texture of the mayonnaise

- Aroma and flavor

### Traditional Gazpachuelo

- Fidelity to the classic recipe

- Ingredients used

### Creative Gazpachuelo

- Originality and technical innovation

- Use of local ingredients

### Prizes

- Best Traditional Gazpachuelo

Recipe: €1,500

- Best Creative Gazpachuelo

Recipe: €1,500

## Jurado

### Jury

#### Leonor García-Agua

Directora de Sabor a Málaga

*Director of Sabor a Málaga*

#### Mariano Rodríguez

Ganador 1º Campeonato de

Gazpachuelos Gourmet by

Sabor a Málaga

*Winner of 1st Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga Championship*

#### Elena Arzak

Chef Restaurante Arzak

*Chef at Arzak Restaurant*

#### María Jiménez

Profesora de cocina,

Mujeres en Gastronomía

*Cooking Instructor at Women in Gastronomy*

#### María José San Román

Chef Restaurante Monastrell

*Chef at Monastrell Restaurant*



Major activities

CONTESTANTS AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# 1º Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores

—1st Grill Challenge IRUKI by Embajadores



**IRUKI**  
EMBAJADORES

↙  
PARTICIPANTES EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

## Jueves 16

11.30-16.00 h

Pabellón 3

3A50

Aula Gourmets

### Dinámica

Ocho concursantes participan en este novedoso campeonato convocado por IRUKI by Embajadores, cuyo objetivo es demostrar el dominio de la parrilla con la preparación de una chuleta de vaca. El certamen consta de dos sesiones de cuatro participantes donde cada uno dispone de 30 minutos para cocinar y presentar su pieza, utilizando únicamente sal como condimento. Previamente, cada concursante elige su propia chuleta, decisión que forma parte de la evaluación del Jurado. Durante el cocinado, los participantes explican las técnicas empleadas y, al finalizar, proceden al corte de la carne.

### Puntúa

- Elección de la pieza
- Punto de cocción: uniformidad, caramelización y sellado
- Sabor: punto de sal y aroma
- Textura y jugosidad
- Presentación del plato
- Limpieza y orden en el trabajo

## Thursday 16

11.30 am-4.00 pm

Hall 3

3A50

Gourmets Aula

### Dynamics

Eight contestants participate in this innovative championship called by IRUKI by Embajadores, whose objective is to demonstrate mastery of the grill through the preparation of a beef steak. The contest consists of two sessions of four participants, and each has 30 minutes to select, cook, and present their piece, using only salt as a seasoning. Each contestant chooses their own steak beforehand, a decision that forms part of the Jury's evaluation. During cooking, the participants explain the techniques they use and, once finished, they proceed to cut the meat.

### Score

- Choice of the cut
- Cooking: uniformity, caramelization and sealing
- Flavor: saltiness and aroma
- Texture and juiciness
- Presentation of the dish
- Cleanliness and orderliness in the workplace

## Jurado

### Jury

#### Jon Gorostiaga

Presidente del Grupo

Embajadores

*Grupo Embajadores President*

#### Tomás Écija

Chef y propietario de La Maita y

El Albero

*Chef ans owner of La Maita y El*

*Albero*

#### Gonzalo Armas

Chef ejecutivo de Carbón Negro

*Carbón Negro executive chef*

#### Javier Bricchetto

Chef de Piantao

*Piantao chef*



CONTESTANTS AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# Carbonara Challenge by Rummo

—Carbonara Challenge  
by Rummo



  
**RUMMO**  
MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846

## Martes 14

15.00–19.00 h

Pabellón 5

5E50

Auditorio Gourmets

### Dinámica

Los 6 concursantes elaboran una Carbonara Tradicional utilizando como base la pasta Mezzi Rigatoni de Rummo. Cada participante dispone de 30 minutos para preparar seis platos idénticos empleando exclusivamente los ingredientes clásicos de la receta como guanciale, huevo, queso Pecorino romano, pimienta negra y sal. Los seis candidatos presentan sus platos al Jurado explicando la técnica utilizada, el punto de emulsión, la textura y la gestión del tiempo.

### Puntúa

- Fidelidad a la receta clásica
- Equilibrio de sabores
- Intensidad en boca
- Punto de cocción del Mezzi Rigatoni
- Uniformidad entre los platos presentados
- Textura y emulsión de la salsa
- Integración de la salsa en las estrías del rigatoni
- Presentación final
- Orden, limpieza y rapidez en el puesto de trabajo
- Finalización dentro del tiempo establecido

## Tuesday 14

3.00–7.00 pm

Hall 5

5E50

Gourmets Auditorium

### Dynamics

The six contestants prepare a traditional carbonara using Rummo Mezzi Rigatoni pasta as a base. Each participant has 30 minutes to prepare six identical dishes using only the classic ingredients of the recipe, such as guanciale, egg, Pecorino Romano cheese, black pepper and salt. The six candidates present their dishes, explaining to the jury the technique, emulsion point, texture and time management.

### Score

- Fidelity to the classic recipe
- Balance of flavors between guanciale, egg, cheese, and pepper
- Intensity and cleanliness in the mouth
- Cooking point of the Mezzi Rigatoni
- Uniformity between the dishes presented
- Texture and emulsion of the sauce
- Integration of the sauce into the ridges of the rigatoni
- Final presentation
- Order, cleanliness, and speed in the workplace
- Completion within the established time

## Jurado

### Jury

#### Marco Barisoni

Director de exportaciones de Rummo

*Rummo sport manager*

#### Amanda Biasi

Directora de marketing de Rummo

*Marketing manager Rummo*

#### Andrea Tumbarello

Restaurante Don Giovanni

*Don Giovanni Restaurant*

#### Domenico Vidacci

Chef ejecutivo de Dessa

*Dessa executive chef*

#### Fruela Zubizarreta

Redactor de gastronomía

en Vanitatis

*Gastronomy reporter at Vanitatis*

## Concursantes

### Contestants

#### Ignazio Espósito

Gianna Ristorante

Madrid

#### Jairo Aguilera

Restaurante Infame

Madrid

#### Fernando Calle

Hotel Valles de Gredos

Cáceres

#### Álvaro Ruiz del Pino

Restaurante Ment

Salamanca

#### Saith Gutiérrez

Passsta Bar

Madrid

#### José Manuel Romero

Fernández

Gestión Hostelera Salteras

Sevilla

# Tacomanía - Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias

—Tacomanía - Canary Islands Avocado PGI Mexican Tacos Championship



## Lunes 13

11.30-14.00 h

Pabellón 3

3A50

Aula Gourmets

## Dinámica

Seis cocineros elaboran su taco mexicano en directo, utilizando el Aguacate de Canarias con Indicación Geográfica Protegida (IGP) como ingrediente principal.

## Puntuía

- Protagonismo e integración del Aguacate de Canarias IGP
- Técnica y correcta ejecución
- Creatividad y originalidad
- Sabor y equilibrio de ingredientes
- Rapidez, orden y limpieza en el puesto de trabajo

## Premios

- Primer Premio: 1.500 € y diploma acreditativo.
- Segundo Premio: 1.000 € y diploma acreditativo.



PARTICIPANTES EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

## Monday 13

11.30 am–2.00 pm

Hall 3

3A50

Gourmets Aula

### Dynamics

Six chefs prepare their Mexican tacos live, using Canary Islands Avocado with Protected Geographical Indication (PGI) as the main ingredient.

### Score

- Prominence and integration of Canary Island Avocado PGI
- Technique and correct execution
- Creativity and originality
- Flavour and balance of ingredients
- Speed, order and cleanliness in the workplace

### Prizes

- First Prize: €1,500 and a certificate.
- Second Prize: €1,000 and a certificate.

## Jurado

### Jury

#### Alberto González Margallo

Restaurante San Sebastián 57

#### Rita Sánchez

Asesora gastronómica y chef  
*Gastronomic Advisor and Chef*

#### Elena Vega

Chef Restaurante La Taberana  
Errante

#### Balo Ortiz

Restaurante Chiribita

#### Francisco José Echandi

Presidente de IGP Aguacate  
de Canarias  
*President of PGI Canary Islands  
Avocado*

#### Tristán Ramírez

CEO Ágatha Ruiz de la Prada



# La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet

—The Best Navarre Vegetable Stew:  
Reyno Gourmet Challenge



Actividades destacadas

## Lunes 13

11.00-14.00 h

Pabellón 5

5E50

Auditorio Gourmets

### Dinámica

Seis concursantes se enfrentan al reto de elaborar uno de los platos más emblemáticos de la cocina navarra, donde la calidad del producto es la auténtica protagonista. La huerta navarra estará representada a través de ingredientes esenciales como el Espárrago de Navarra IGP, la Alcachofa de Tudela IGP y el Aceite de Navarra DOP, de uso obligatorio. Los participantes deberán demostrar su dominio tanto de la menestra tradicional como de versiones innovadoras.

### Puntúa

- Tratamiento individualizado de cada verdura
- Punto óptimo de cocción
- Equilibrio de sabores
- Originalidad e innovación
- Calidad y estacionalidad de los productos utilizados
- Presentación
- Limpieza y orden

PARTICIPANTES EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

## Monday 13

11.00 am–2.00 pm

Hall 5

5E50

Gourmets Auditorium

### Dynamics

Six contestants face the challenge of preparing one of the most emblematic dishes of Navarran cuisine, where the quality of the product is the real star. The Navarran vegetable orchard will be represented through essential ingredients such as Navarran Asparagus PGI, Tudela Artichokes PGI and Navarran Olive Oil PDO, which must be used. Participants must demonstrate their mastery of both traditional vegetable stews and innovative versions.

### Score

- Individualised treatment of each vegetable
- Optimal cooking point
- Balance of flavours
- Originality and innovation
  - Quality of the products used
- Final presentation of the dish
- Cleanliness and order in the work area

## Jurado

### Jury

#### Marian Reguera

Chef Taberna Verdejo  
*Taberna Verdejo chef*

#### Cayo Martínez

Presidente de ALINAR,  
Asociación de Industrias  
Agroalimentarias de Navarra  
*President of the Navarra Agri-food  
Industries Association*

#### Pedro Larumbe

Chef Grupo Larumbe

#### Ana Juanena Lazcano

INTIA, Instituto Navarro de  
Tecnologías e Infraestructuras  
Agroalimentarias  
*Agri-food Technology and  
Infrastructure Navarra Institute*

#### Joseba Beitia Oregi

Coordinador de Reyno Gourmet  
*Reyno Gourmet Coordinator*



CONTESTANTS AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# Día de Aragón

—Aragón Day



Actividades destacadas

## Martes 14

10.00–19.00 h

Pabellón 3

3A50

Aula Gourmets

Aragón, Sabor de Verdad es la propuesta con la que el Gobierno de Aragón pone en valor una despensa reconocida por su diversidad y calidad. Una tierra que combina tradición agroalimentaria y compromiso con modelos de producción responsables.

Con más de 20 sellos de calidad diferenciada, Aragón ofrece productos emblemáticos como el Jamón de Teruel DOP, el Melocotón de Calanda DOP, el Aceite del Bajo Aragón DOP o la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, junto a IGP de referencia como el Ternasco de Aragón.

El Día de Aragón es la ocasión perfecta para conocer y degustar esta riqueza a través de diferentes actividades.



**ARAGÓN  
SABOR  
DE VERDAD**

## **Tuesday 14**

10.00 am-7.00 pm

Hall 3

3A50

Gourmets Aula

Aragón, Sabor de Verdad (True Flavour) is the initiative launched by the Government of Aragón to promote a region renowned for its diversity and the quality of its products. A land that combines agri-food tradition with a commitment to responsible production models. With more than 20 different quality seals, Aragón offers iconic products such as Teruel PDO ham, Calanda PDO peaches, Bajo Aragón PDO olive oil and Fuentes de Ebro PDO onions, along with leading PGIs such as Ternasco de Aragón lamb. Aragón Day is the perfect occasion to discover and taste this wealth of products through a range of activities.

# Gastronomía Volcánica: Descubre el sabor de las Islas Canarias

—Volcanic Gastronomy:  
Discover the flavour of the  
Canary Islands



## Martes 14

11.00-19.00 h

Pabellón 3

3150

Foro Gourmets

El Gobierno de Canarias utiliza este escenario internacional para acercar al público profesional una despensa marcada por el territorio, la tradición y el carácter atlántico.

Bajo el concepto Volcanic Experience, la actividad pone el foco en el origen volcánico de las islas como elemento diferenciador. Quesos, papas, frutas tropicales, gofio, cochino negro canario y vinos volcánicos conforman un recorrido por sabores auténticos que reflejan la diversidad y la identidad gastronómica de Canarias.



## Tuesday 14

11.00 am-7.00 pm

Hall 3

3I50

Gourmets Forum

The Canary Islands Government is using this international stage to introduce professionals to a range of products marked by the territory, tradition and Atlantic character. Under the concept of Volcanic Experience, the activity focuses on the volcanic origin of the islands as a distinguishing feature. Cheeses, potatoes, tropical fruits, gofio, Canarian black pork and volcanic wines make up a journey through authentic flavours that reflect the diversity and gastronomic identity of the Canary Islands.

### 10.00-12.00 h

**Del mar de las Islas Canarias a la mesa: Pesca, territorio y alta gastronomía.**

Alberto González, restaurante San Sebastián 57, Tenerife

### 12.30-13.30 H

**Una mirada al mar de Canarias desde Kamezí.**

Aprovechamiento sostenible con Rubén Cuesta, 1\* Michelin

### 14.00-15.30 H

**Canarias: 7 islas, 7 vinos. Un territorio volcánico.**

Manuel Capote, enólogo y embajador de CERVIM, organización para la salvaguarda de viticultura de montaña.

### 16.00-17.00 H

**Lanzarote: Ciencia ficción en copa.**

Cata con el sumiller Ferran Centelles y el CRDO Vinos de Lanzarote

### 17.30-18.30 H

**Vinos y bombones de Canarias: Un maridaje volcánico.**

Cata con Carmen Capote, de chocolatería 24 Onzas, y la sumiller Meritxell Falgueras.

### 11.00 AM-12.00 PM

**From the Canary Islands sea to the table: Fishing, land and haute cuisine.**

Alberto González, San Sebastián 57 restaurant, Tenerife

### 12.30-1.30 PM

**A look into the Canarian sea from Kamezí.**

Sustainable use with Rubén Cuesta, 1\* Michelin

### 2.00-3.30 PM

**Canary Islands: 7 islands, 7 wines. A volcanic terroir.**

Manuel Capote, winemaker and ambassador for CERVIM, the international organization to the preservation of mountain viticulture.

### 4.00-5.00 PM

**Lanzarote: Science fiction in a glass.**

Wine tasting led by sommelier Ferran Centelles and the CRDO Vinos de Lanzarote

### 5.30-6.30 PM

**Wines and chocolates from the Canary Islands: A volcanic pairing.**

Tasting with Carmen Capote, chocolate shop 24 Onzas, and sommelier Meritxell Falgueras.

# Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural - Xunta de Galicia

—Atlantic Cuisine Day  
Department of the Sea  
and Rural Affairs -  
Government of Galicia



## Miércoles 15

10.00–19.00 h

Pabellón 3

3A50

Aula Gourmets

El Día de la Cocina Atlántica, impulsado por la Xunta de Galicia a través de la Consellería do Mar y Medio Rural, vuelve a ser un punto de encuentro para mostrar al público profesional la excelencia del producto gallego y su enorme potencial gastronómico. Un escenario vivo donde el mar y la tierra se dan la mano a través de elaboraciones que combinan tradición y mirada contemporánea.

En esta edición, el protagonismo recae en algunos de los grandes emblemas de la despensa gallega, como el Mejillón de Galicia DOP, las carnes amparadas por las IGP Ternera Gallega y Vaca Gallega-Buey Gallego, así como los vinos gallegos, que se darán a conocer mediante una cata dedicada a las cinco Denominaciones de Origen vitivinícolas de Galicia: Ribeiro, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei.

## Miércoles 15

10.00 am-7.00 pm

Hall 3

3A50

Gourmets Aula

Atlantic Cuisine Day, promoted by the Regional Government of Galicia through the Regional Ministry of the Sea and Rural Affairs, is once again a meeting point to showcase the excellence of Galician products and their enormous gastronomic potential to professionals. It is a lively setting where the sea and the land come together through dishes that combine tradition and a contemporary approach. In this edition, the spotlight falls on some of the great emblems of the Galician pantry, such as PDO Galician mussels, meats covered by the Galician Veal and Galician Beef PGI - Galician Ox, as well as Galician wines, which will be showcased through a tasting dedicated to the five wine Designations of Origin in Galicia: Ribeiro, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Valdeorras and Monterrei.



XUNTA  
DE GALICIA

# New Brunswick Culinary Showcase – Deliciosamente Canadiense

—New Brunswick Culinary Showcase – Deliciously Canadian

## Miércoles 15

15.00–19.00 h

Pabellón 3

3150

Foro Gourmets

Los asistentes podrán conocer de cerca algunos de los ingredientes más representativos de esta región canadiense a través de showcookings y degustaciones guiadas por el chef Andrej Urosevic, que ha trabajado estrechamente con productores de las comunidades costeras, junto a Víctor Comín, chef de la Embajada de Canadá. La sesión permitirá explorar productos como la langosta de New Brunswick, el jarabe de arce puro, así como frutas características del país como los arándanos rojos, las bayas haskap o los arándanos silvestres, entre otros. Además, los asistentes podrán participar en el sorteo de premios, entre ellos un vuelo con Air Canada y una selección de auténticos productos canadienses.

## Wednesday 15

3.00–7.00 pm

Hall 3

3150

Gourmets Forum

Attendees will have the opportunity to get an up-close look at some of the most iconic ingredients from this Canadian region through cooking demonstrations and tastings led by Chef Andrej Urosevic, who has worked closely with producers in coastal communities, alongside Víctor Comín, chef at the Canadian Embassy. The session will offer a chance to explore products such as New Brunswick lobster and pure maple syrup, as well as fruits native to the country, including cranberries, haskap berries, and wild blueberries, among others. Additionally, attendees will have the opportunity to enter a prize drawing, with prizes including a flight on Air Canada and a selection of authentic Canadian products.



**NEW BRUNSWICK**  
DELICIOUSLY CANADIAN

# Mariscos de Noruega: La fuerza del mar hecha marisco

—Seafood from Norway:  
The power of the sea made into seafood

## Miércoles 15

15.00–19.00 h  
Pabellón 5  
5E50  
Auditorio Gourmets

De la mano de Seafood from Norway, el chef Íñigo Urrechu realizará un showcooking protagonizado por alguno de los productos más emblemáticos de Noruega como el cangrejo rojo real, el cangrejo de las nieves, el buey de mar, la cigala y las vieiras. Ingredientes que destacan por su calidad excepcional, fruto de su crecimiento en un entorno natural único caracterizado por aguas frías, limpias y ricas en nutrientes. A lo largo de la actividad se elaborarán cinco platos especialmente creados para la ocasión, que permitirán descubrir su potencial culinario y la versatilidad que ofrecen en la cocina. Tras la preparación de cada receta, los asistentes tendrán la oportunidad de degustar las elaboraciones, viviendo una experiencia gastronómica que pone en valor la excelencia del marisco noruego.

## Wednesday 15

3.00–7.00 pm  
Hall 5  
5E50  
Gourmets Auditorium

In collaboration with Seafood from Norway, chef Íñigo Urrechu will host a cooking demonstration featuring some of Norway's most iconic products, such as king crab, snow crab, edible crab, Norway lobster and scallops. These ingredients stand out for their exceptional quality, the result of growing in a unique natural environment characterised by cold, clean and nutrient-rich waters. During the event, five dishes specially created for the occasion will be prepared, allowing guests to discover their culinary potential and the versatility they offer in the kitchen. After each recipe has been prepared, attendees will have the opportunity to taste the dishes, enjoying a gastronomic experience that showcases the excellence of Norwegian seafood.

SEAFOOD  
FROM  
NORWAY

# Asturias: Alimentos del Paraíso Natural

—Asturias: Foods from  
the Natural Paradise



## Lunes 13

15.00–19.00 h

Pabellón 3

3150

Foro Gourmets

A través de su marca de calidad Alimentos del Paraíso Natural mostrará la diversidad de sus productos.

“Fabas con chosco: tradición asturiana, territorio y producto con origen” abrirá la programación, con una interpretación de este plato de la mano de Mirta Álvarez, del restaurante El Torneiro y miembro del Club de Guisanderas de Asturias. La actividad contará además con la participación de productores vinculados a la IGP Faba Asturiana y la IGP Chosco de Tineo. También estarán presentes grandes iconos de la gastronomía asturiana, como las DOP Cabrales, Sidra de Asturias y Afuega'l Pitu. El programa se completa con el showcooking “Sabores de Asturias: tradición y creatividad con Alimentos del Paraíso Natural”, en el que ASINCAR mostrará el potencial de elaboraciones tradicionales como el chorizo, la morcilla y el compango asturiano.

## Monday 13

3.00–7.00 pm

Hall 3

3150

Gourmets Forum

Through its “Alimentos del Paraíso Natural” quality brand, the event will showcase the diversity of its products. “Fabas con chosco: Asturian tradition, territory, and product of origin” will kick off the program, featuring a demonstration of this dish by Mirta Álvarez, from the restaurant El Torneiro and a member of the Club de Guisanderas de Asturias. The event will also feature producers associated with the Faba Asturiana PGI and the Chosco de Tineo PGI. Major icons of Asturian gastronomy will also be present, such as the Cabrales, Sidra de Asturias, and Afuega'l Pitu PDOs. The program is rounded out by the cooking demonstration “Flavors of Asturias: Tradition and Creativity with Foods from the Natural Paradise,” in which ASINCAR will showcase the potential of traditional dishes such as chorizo, blood sausage, and Asturian compango.

# Campo y Alma

—Campo y Alma

## Miércoles 15

10.00–14.00 h

Pabellón 3

3150

Foro Gourmets

Castilla-La Mancha presenta la riqueza de su despensa bajo el sello Campo y Alma, la marca que identifica los productos que mejor representan el origen y la excelencia agroalimentaria de la región. Este distintivo reúne una amplia selección de alimentos desde vinos y aceites de oliva virgen extra hasta el queso manchego, el azafrán de La Mancha, la miel de La Alcarria o el ajo morado de Las Pedroñeras, junto a otras elaboraciones que reflejan la variedad gastronómica de Castilla-La Mancha.

## Wednesday 15

10.00 am–2.00 pm

Hall 3

3150

Gourmets Forum

Castilla-La Mancha showcases the richness of its culinary heritage under the “Campo y Alma” label, the brand that identifies the products that best represent the region's origins and agricultural excellence. This label brings together a wide selection of foods, ranging from wines and extra virgin olive oils to Manchego cheese, La Mancha saffron, La Alcarria honey, and purple garlic from Las Pedroñeras, along with other products that reflect the variety and culinary character of Castilla-La Mancha.



Major activities



# Un viaje por Borgoña, cata vertical Albert Bichot

—A journey through Burgundy, Albert Bichot vertical tasting

## Miércoles 15

11.00-12.30 h  
Pabellón 7  
7F70  
Plató Gourmets

Una inmersión en el legado de una de las maisons históricas de la región. Con casi dos siglos de trayectoria, la bodega ha construido su prestigio a partir de un profundo respeto por el viñedo y una interpretación fiel de los distintos crus borgoñones, combinando viticultura sostenible y vinificación de precisión. A través de la degustación comparada de varias añadas, los asistentes podrán observar cómo el paso del tiempo moldea la personalidad de estos vinos. Una propuesta pensada para profesionales que deseen comprender en profundidad la evolución del vino en botella y la expresión más auténtica del terroir francés.

## Wednesday 15

11.00 am-12.30 pm  
Hall 7  
7F70  
Plateau Gourmets

An immersion in the legacy of one of the region's historic maisons. With almost two centuries of history, the winery has built its prestige on a deep respect for the vineyard and a faithful interpretation of the different Burgundy crus, combining sustainable viticulture and precision winemaking. Through a comparative tasting of several vintages, attendees will be able to observe how the passage of time shapes the personality of these wines. This event is designed for professionals who wish to gain an in-depth understanding of the evolution of wine in the bottle and the most authentic expression of the French terroir.



DOMAINES  
ALBERT BICHOT  
MAISON FONDÉE EN 1831

●  
ACCESO  
POR  
INVITACIÓN  
—  
BY INVITATION  
ONLY



# Cata Remírez de Ganuza: 25 años de Trasnocho

—Remírez de Ganuza  
tasting: 25 years of  
Trasnocho



## Martes 14

17.30–19.00 pm  
Hall 6  
6A26  
Escenario Gourmets

Dirigida por su propietario, José Ramón Urtasun, los asistentes podrán explorar a lo largo de más de 20 años uno de los grandes vinos de la bodega. Se degustarán siete añadas —2001, 2005, 2010, 2012, 2016, 2019 y 2021—, un recorrido poco habitual que permitirá descubrir cómo ha evolucionado este vino hasta la actualidad. Se trata de un vino elaborado con uvas procedentes de viñedos viejos de la Sierra de Cantabria. Su elaboración destaca por el sistema de extracción mediante globo de agua, patentado por la bodega, y una crianza de unos 20 meses en barrica nueva de roble francés. La ocasión es especialmente singular, ya que existen muy pocas botellas de las cosechas más antiguas, lo que hace difícil que una vertical tan amplia vuelva a repetirse.

## Tuesday 14

5.30–7.00 pm  
Hall 6  
6A26  
Gourmets Stage

This tasting, led by its owner, José Ramón Urtasun, will allow attendees to explore one of Remírez de Ganuza's finest wines across more than two decades. Seven vintages will be tasted—2001, 2005, 2010, 2012, 2016, 2019, and 2021—an unusual journey that will reveal how this wine has evolved from its first vintage to the present day. This wine is made from grapes sourced from old vineyards in Sierra of Cantabria. Its production stands out for the water balloon extraction system, patented by the winery, and an aging period of about 20 months in new French oak barrels. The occasion is particularly unique, as there are very few bottles remaining from the older vintages, making it unlikely that such a comprehensive vertical tasting will ever be repeated.



Remírez de Ganuza

●  
ACCESO  
POR  
INVITACIÓN  
—  
BY INVITATION  
ONLY

# Cata Cepa 21: Del viñedo a la copa con José Moro

—Cepa 21 tasting:  
From vineyard  
to glass with  
José Moro



Actividades destacadas

## Martes 14

15.00–16.30 h  
Pabellón 7  
7F70  
Plató Gourmets

José Moro, fundador y presidente de Cepa 21, conducirá esta cata para descubrir los vinos que están revolucionando la Ribera del Duero. Durante la cata se degustarán tres monovarietales 100 % tempranillo:

- Cepa 21 2022, buque insignia de la bodega, intenso y equilibrado
- Malabrido 2022, elegante, envolvente y sofisticado
- Horcajo 2020, el tinto más premium, profundo y poderoso

Tres vinos que muestran distintas versiones de una misma filosofía, centrada en elaborar vinos más actuales pero que mantienen la calidad y la fuerza del entorno privilegiado de la denominación.

## Tuesday 14

3.00–4.30 pm  
Hall 7  
7F70  
Plateau Gourmets

José Moro, founder and president of Cepa 21, will lead this tasting to discover the wines that are revolution in Ribera del Duero. During the tasting, three 100% tempranillo single-varietal wines will be sampled:

- Cepa 21 2022, the winery's flagship wine, intense and balanced
- Malabrido 2022, elegant, enveloping, and sophisticated
- Horcajo 2020, the most premium red, deep and powerful

Three wines that showcase different interpretations of the same philosophy, focused on crafting more modern wines while maintaining the quality and strength of the appellation's exceptional terroir.

●  
ACCESO  
POR  
INVITACIÓN

—  
BY INVITATION  
ONLY

# Sabor Granada

—Sabor Granada



## Jueves 16

11.00-16.00 h

Pabellón 3

3150

Foro Gourmets

La marca institucional impulsada por la Diputación de Granada refleja la diversidad de un territorio único, capaz de ofrecer desde cultivos subtropicales en su franja costera hasta elaboraciones tradicionales propias de las zonas de alta montaña.

Este proyecto reúne actualmente a más de 350 empresas, con el objetivo de fortalecer y dar visibilidad al tejido agroalimentario granadino, integrando a productores, industria, establecimientos de hostelería, restauración y alojamientos turísticos. Una iniciativa que pone en valor el origen y la singularidad de los productos de Granada.

## Thursday 16

11.00 am-4.00 pm

Hall 3

3150

Gourmets Forum

The institutional brand promoted by the Provincial Council of Granada reflects the diversity of a unique region, capable of offering everything from subtropical crops along its coastline to traditional products typical of high-mountain areas. This project currently brings together more than 350 companies, with the aim of strengthening and raising the profile of Granada's agri-food sector by integrating producers, industry, hotels, restaurants, and tourist accommodations. An initiative that highlights the origin and uniqueness of Granada's products.



# 15° Concurso Nacional de Cócteles Panizo

—15<sup>th</sup> Panizo National Cocktail Contest

## Lunes 13

16.30-19.00 h  
Pabellón 6  
6A26  
Escenario Gourmets

### Dinámica

10 finalistas dispondrán de 7 minutos para elaborar 5 cócteles que deben contener un máximo de 6 ingredientes, un mínimo de 2 destilados y no superar los 7 cl de alcohol.

### Puntuía

- Creatividad e innovación
- Equilibrio de sabores
- Técnica y ejecución
- Presentación final
- Adecuación a la categoría elegida

## Monday 13

4.30-7.00 pm  
Hall 6  
6A26  
Gourmets Stage

### Dynamics

Ten finalists will have seven minutes to prepare five cocktails which must contain a maximum of six ingredients, a minimum of two spirits, and no more than 7 cl of alcohol.

### Score

- Creativity and innovation
- Balance of flavours
- Technique and execution
- Final presentation
- Suitability for the chosen category



PARTICIPANTES Y JURADO EN:  
GOURMETS.NET/  
SALON

CONTESTANTS AND JURY AT:  
GOURMETS.NET/  
SALON

# Panadería Obando

—Obando Bakery

Pabellón 7  
Hall 7  
7G01

Vuelve a ser protagonista participando tanto en la exhibición de sus productos como en distintas actividades, entre ellas el Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, donde los picos se convierten en el acompañante imprescindible del jamón. Además, se podrá degustar la línea orientada al canal profesional pensada para cocineros que buscan productos versátiles y funcionales.

It once again becomes main actor participating both in product displays and in various activities, including the Ham Carving Contest / Dehesa de Extremadura, where dry bread becomes the essential accompaniment to ham. In addition, visitors will taste the line aimed at the professional market, designed for chefs seeking versatile and functional products.



# Portugal: Matosinhos - Creative City of Gastronomy UNESCO

—Portugal: Matosinhos -  
Creative City of Gastronomy  
UNESCO

## Lunes 13

14.30-15.30 h  
Pabellón 7  
7F70  
Plató Gourmets

Presenta su identidad gastronómica como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO. En esta actividad participarán cinco chefs de restaurantes distinguidos con estrellas Michelin y Soles Repsol —Rui Paula, Arnaldo Azevedo, David Jesus, Hugo Portela y Nuno Castro— que recorrerán, a través de cinco tapas, algunos de los pilares de su cocina, como el marisco atlántico, el pescado fresco del mercado, el territorio vegetal, las conservas tradicionales y la creatividad en la repostería contemporánea. Cada elaboración estará acompañada por armonizaciones de aguas y cervezas de Super Bock Group.

## Monday 13

2.30-3.30 pm  
Hall 7  
7F70  
Gourmets Plateau

It showcases its culinary identity as a UNESCO Creative City of Gastronomy. Five chefs from restaurants awarded Michelin stars and Repsol Soles—Rui Paula, Arnaldo Azevedo, David Jesus, Hugo Portela, and Nuno Castro—will participate in this event, showcasing, through five tapas, some of the cornerstones of their cuisine, such as Atlantic seafood, fresh fish from the market, local produce, traditional preserves, and creativity in contemporary pastry. Each dish will be paired with wines and beers from Super Bock Group.



## Quesos del País Vasco: Del pastoreo a la innovación

—Cheeses of the Basque Country: From shepherding to innovation



## Maridaje Gourmet: Esencia de la provincia de Ourense

—Gourmet Pairing: The essence of the province of Ourense



### Lunes 13

16.00 –17.00 h  
Pabellón 7  
7F70  
Plató Gourmets

De la mano de queserías artesanales y el apoyo de ESNEKI ZENTROA, se pondrá en valor cómo el conocimiento técnico y la investigación están impulsando la evolución del sector. Durante la sesión se degustarán cinco quesos que representen distintas realidades productivas, desde elaboraciones tradicionales de oveja latxa o carranzana, hasta referencias reconocidas como el DOP Idiazábal y el sello Eusko Label.

### Lunes 13

17.30–19.00 h  
Pabellón 7  
7F70  
Plató Gourmets

La provincia gallega dará a conocer la calidad de su producto local, así como la gran labor que desarrollan los pequeños productores. Con el pulpo como protagonista, el chef Paco Gómez, Mestre Pulpeiro, especialista en gastronomía tradicional gallega y erudito en la preparación del pulpo en sus diferentes versiones, será el encargado de mostrar la versatilidad de este producto seña de identidad de la gastronomía gallega.

### Monday 13

4.00–5.00 pm  
Hall 7  
7F70  
Gourmets Plateau

With the help of artisan cheese makers and the support of ESNEKI ZENTROA, the session will highlight how technical expertise and research are driving the sector's development. During the session, five cheeses will be tasted, representing a range of production methods, from traditional cheeses made of Laxta or Carranzana sheep's milk to well-known varieties such as Idiazabal PDO and those bearing the Eusko Label.

### Monday 13

5.30–7.00 pm  
Hall 7  
7F70  
Gourmets Plateau

The Galician province will showcase the quality of its local produce, as well as the outstanding work carried out by small-scale producers. With octopus taking center stage, Chef Paco Gómez, Mestre Pulpeiro, a specialist in traditional Galician cuisine and an expert in preparing octopus in its various forms, will be in charge of demonstrating the versatility of this product, a hallmark of Galician gastronomy.

## Galicia Calidade

—Galicia Calidade



## Zarro: La hora del vermut

—Zarro:  
Vermouth time



### Miércoles 15

15.00–16.30 H  
Pabellón 7  
7F70  
Plató Gourmets

El sello creado hace 30 años por la Xunta de Galicia para certificar sus mejores productos y servicios ampara en este momento a más de 170 empresas y 850 productos de todos los sectores donde destaca la producción agroalimentaria y la pesca. En esta ocasión, el restaurante Nova con estrella Michelin, realizará una demostración con una selección de lo mejor del mar y el campo.

### Miércoles 15

13.00–14.00 H  
Pabellón 7  
7F70  
Plató Gourmets

El conocido como Vermut de Madrid empezó, en 1968, siendo un pequeño negocio y ahora exporta a más de 30 países manteniendo su receta original e innovando con nuevos sabores; el clásico rojo, el blanco, reservas, con naranja y un muy refrescante con pomelo. Ha desarrollado además la marca Vermuterapia con conservas de pescado, aceitunas y patatas fritas para un aperitivo perfecto, como demostrarán en esta actividad.

### Wednesday 15

3.00–4.30 PM  
Hall 7  
7F70  
Gourmets Plateau

The seal, created 30 years ago by the Regional Government of Galicia to certify its finest products and services, currently covers more than 170 companies and 850 products across all sectors, with a particular focus on agri-food production and fisheries. On this occasion, the Michelin-starred restaurant Nova will host a demonstration featuring a selection of the best of the sea and the countryside.

### Wednesday 15

1.00–2.00 PM  
Hall 7  
7F70  
Gourmets Plateau

Known as the Vermut from Madrid, the company started in 1968 as a small business and now exports to more than 30 countries, maintaining its original recipe while innovating with new flavors: the classic red, white, and reserve varieties, as well as orange-flavored and a very refreshing grapefruit-flavored version. It has also developed the Vermuterapia brand, featuring canned fish, olives, and potato chips for the perfect appetizer, as they will demonstrate in this activity.

# Premios Guía IberOleum 2026

—IberOleum  
Guide 2026 Awards

## Jueves 16

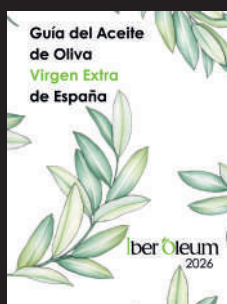
11.00–13.00 H  
Pabellón 5  
5E50  
Auditorio Gourmets

IberOleum, la guía de AOVEs más completa y de mayor prestigio a nivel nacional, entregará sus premios a los mejores aceites 2025-2026. Casi 400 aceites de distintas zonas de España han sido analizados en cata a ciegas por un panel de expertos profesionales del sector. Cada uno de ellos emite su análisis organoléptico y su puntuación de manera independiente y electrónica, estos datos son sometidos a un proceso estadístico que arroja el resultado final.

## Thursday 16

11.00 AM–1.00 PM  
Hall 5  
5E50  
Gourmets Plateau

IberOleum, the most comprehensive and prestigious national guide to extra virgin olive oils, will present its awards for the best oils of 2025-2026. Nearly 400 oils from different regions of Spain have been analyzed in a blind tasting by a panel of professional experts in the sector. Each expert submits their organoleptic analysis and score independently via an electronic form; this data is then subjected to a statistical process that yields the final result.



# MEG, Mujeres en Gastronomía

—MEG, Women  
in Gastronomy



## JUEVES 16

14.30–16.00 h

Pabellon 7

7F70

Plató Gourmets

Esta organización, que respalda el talento femenino e impulsa la visibilidad de la mujer en la gastronomía, participará por segundo año consecutivo en el Salón Gourmets y en esta ocasión presentará el II Congreso Nacional Mujeres en Gastronomía, que se celebrará los días 10 y 11 de mayo en Alicante. Durante la sesión se darán a conocer las principales líneas temáticas del Congreso, centradas en el liderazgo femenino, la sostenibilidad y la evolución del sector gastronómico desde una perspectiva profesional y empresarial.

## THURSDAY 16

2.30–4.00 pm

Hall 7

7F70

Gourmets Plateau

This organisation, that supports female talent and promotes the visibility of women in the culinary arts, will participate for the second consecutive year in Salón Gourmets. On this occasion, it will present the 2<sup>nd</sup> Women in Gastronomy National Congress, to be held on May 10 and 11 in Alicante. During the session, the main themes of the Congress will be unveiled, focusing on women's leadership, sustainability, and the evolution of the gastronomy sector from a professional and business perspective.



# Gastronomía Solidaria

## —Gastronomía Solidaria

Pabellón 3  
Hall 3  
3H44



### —Lunes 13

12.00 H

Presentación Gastronomía Solidaria

Restaurante La Raspa, Solete

Guía Repsol

Degustación de tapa de legumbres

13.00 H

Restaurante Las Hernandas,

Solete Guía Repsol

Cocina de taberna

contemporánea

14.00 H

Cocinar a Ciegas

Organización sin ánimo de lucro donde el chef Ángel Palacios enseña a invidentes como él a desenvolverse en los fogones

16.00 H

La Raspa Golosa

Degustación de la Mejor Torrija de Madrid

17.00 H

Restaurante Valletako

Degustación del Mejor Taco

de Madrid

Coctelería y armonías

mexicanas

### —Martes 14

12.00 H

Cocina Futuro

Proyecto de inserción socio-laboral en campos de refugiados del Sahara

14.00 H

Fundación Semillas

Escuela de hostelería para la inserción socio-laboral fundada por el chef Carlos Maldonado

15.00 H

Cata de Cervezas con armonía de La Trinchera

16.00 H

Restaurante Valletako

Degustación del Mejor Taco de Madrid

Coctelería y armonías mexicanas

### —Miércoles 15

12.30 H

Restaurante Pizza Kore

Show cooking y degustación de una de las pizzas más divertidas de Madrid

14.30 H

Restaurante Only Gozo

Cocina creativa de barrio

16.00 H

Nuevas figuras gastronómicas

Debate y degustación de la gastronomía, la materia prima y los locales de restauración dentro de un mercado

17.00 H

Bodegueras madrileñas

Dan visibilidad a productos únicos introduciéndolos en locales auténticos como los mercados

## —Monday 13<sup>th</sup>

### 12.00 PM

Presentation: Gastronomía Solidaria  
La Raspa Restaurant, Repsol Guide Sun  
Tasting of a vegetable tapa

### 1.00 PM

Las Hernandas Restaurant, Repsol Guide Sun  
Contemporary tavern cuisine

### 2.00 PM

Blind Cooking  
Non-profit organization where chef Ángel Palacios teaches blind people like himself to work in the kitchen

### 4.00 PM

La Raspa Golosa  
Tasting of Madrid's Best Torrija

### 5.00 PM

Valletako Restaurant  
Tasting of Madrid's Best Taco  
Mexican cocktails and food pairings

## —Tuesday 14<sup>th</sup>

### 12.00 PM

Cocina Futuro  
Social and vocational integration project in Saharan refugee camps

### 2.00 PM

Fundación Semillas  
Culinary school for social and vocational integration founded by chef Carlos Maldonado

### 3.00 PM

Beer Tasting with pairings by La Trinchera

### 4.00 PM

Valletako Restaurant  
Tasting of Madrid's Best Taco  
Cocktails and Mexican Pairings

## —Wednesday 15<sup>th</sup>

### 12.30 PM

Pizza Kore Restaurant  
Show cooking and tasting of one of Madrid's most fun pizzas

### 2.30 PM

Only Gozo Restaurant  
Creative neighborhood cuisine

### 4.00 PM

Emerging culinary figures.  
Discussion and tasting of cuisine, ingredients, and dining spots within a market

### 5.00 PM

Madrid-based winemakers.  
Showcase unique products by introducing them to authentic venues like markets