

Grupo Gourmets

50 años de revolución gastronómica



“

El modo de progresar es
conocer y comparar las
diversidades de productos,
culturas y técnicas.

Alain Ducasse



40 aniversario

Grupo Gourmets



Conócenos

Más que un equipo... una familia

Juntos hacemos grandes
cosas



Conócenos



Presidente y CEO

del Grupo Gourmets, la primera empresa editora de España especializada en gastronomía, vinos y viajes



FRANCISCO LÓPEZ LOPEZ-BAGO

Conócenos



- ✓ **Directora adjunta Grupo Gourmets**
La primera empresa editora de España especializada en gastronomía, vinos y viajes
- ✓ **Directora de Club de Gourmets**
Revista gastronómica pionera en España.
- ✓ **Directora de Comunicación**



REYES LÓPEZ

Conócenos



Presidente de Honor

Fundador del Grupo Gourmets en 1976 y promotor e impulsor del hecho gastronómico en España



FRANCISCO LÓPEZ CANÍS

Conócenos



✓ Director Guía Vinos Gourmets

✓ Director Club Vinos Gourmets



IGNACIO CRESPO

Detrás de un gran líder siempre hay un gran equipo

Contamos con excelentes
profesionales, muy creativos e
involucrados en su trabajo



Nuestra misión

Acompáñanos en nuestro camino

Por qué existimos



Nuestra misión

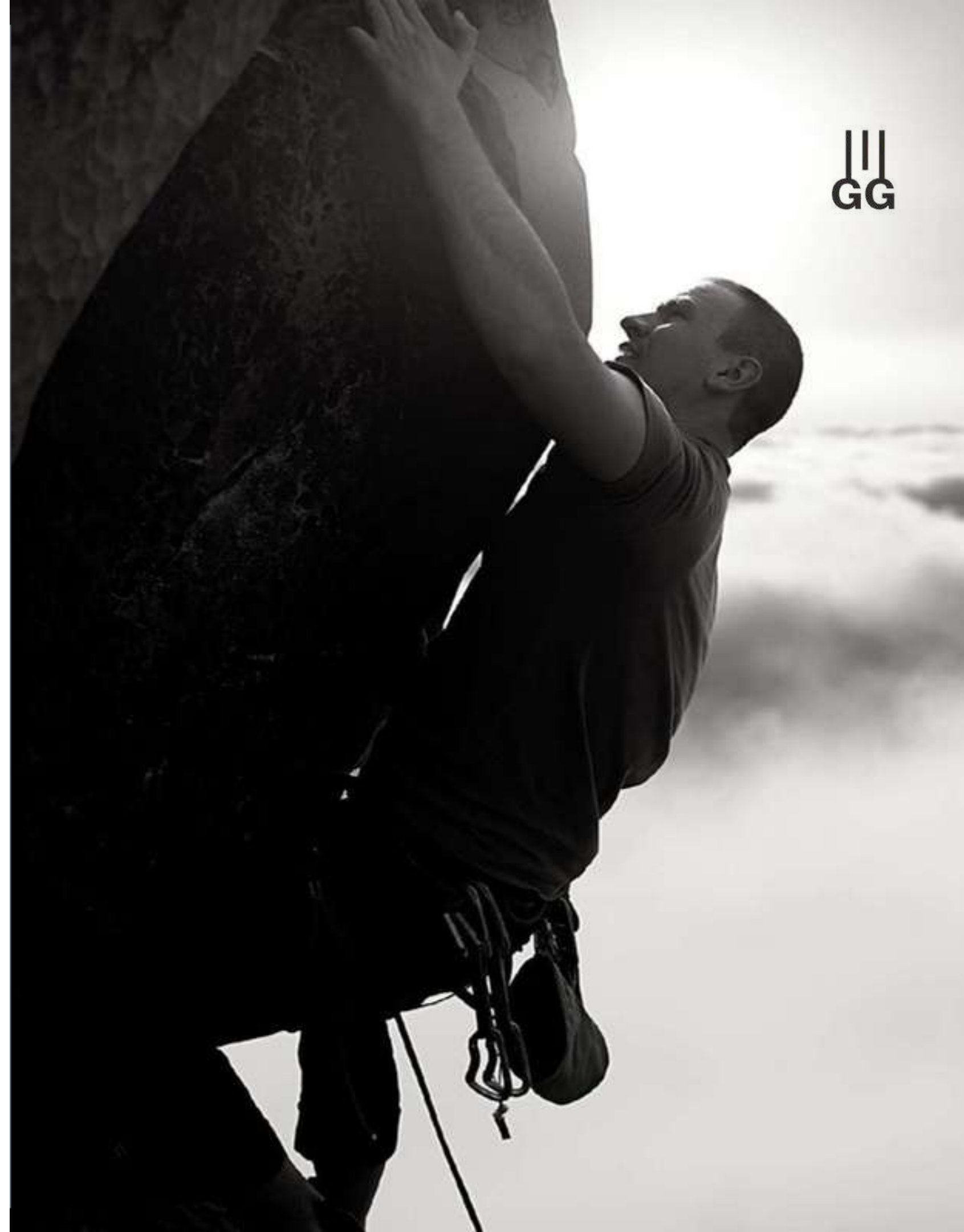


- ✓ Divulgación gastronómica
- ✓ Comercialización del producto gourmet
- ✓ Fomento del desarrollo agroalimentario
en términos de excelencia, calidad y
competitividad

“

¿Qué sería de la vida, si no tuviéramos el valor de intentar algo nuevo?

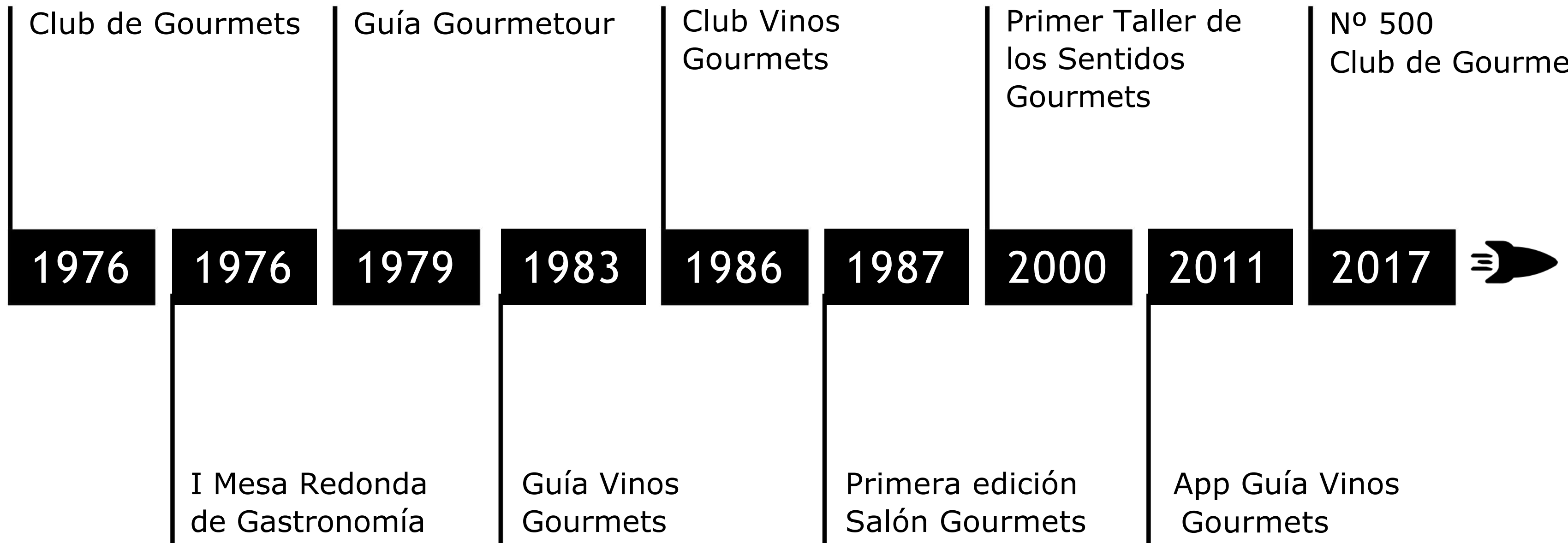
VINCENT VAN GOGH



El origen



El origen



1976-2025

Mesas Redondas Gourmets

Foros de debate entre chefs y
gastrónomos que propiciaron el
nacimiento de importantes
movimientos culinarios.



Mesas Redondas Gourmets



01

I Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

En 1976 se reunieron profesionales y aficionados a la buena mesa, además de grandes representantes de la cocina francesa, como Paul Bocuse y Raymond Oliver, y chefs nacionales como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o Nestor Luján, maestro de escritores y periodistas gastronómicos. Esta conferencia inició el esplendor de la gastronomía nacional y sentó las bases de la Nueva Cocina Española

02

II Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Se celebró en noviembre de 1977 bajo el lema “Las Cocinas Regionales”, con la colaboración especial de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Entre otros asistieron Pierre Troisgros, Michael Guerard, José María Busca Isasi y Luis Irizar.

03

III Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Tuvo lugar en noviembre de 1978. Un centenar de participantes, más del doble de las anteriores convocatorias, avalaron la validez de la iniciativa de Club de Gourmets. Bajo el lema “Los Productos”, hablaron, entre otros, Pedro Subijana, Alain Senderens, Alain Chapel o Paul Schiff.

04

IV Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Viajó a Marbella en 1979, bajo el epígrafe “El Restaurante, Optimización de su Gestión”. Entre sus conferenciantes con Zino Davidoff, Pierre Laporte y Alfonso de Hohenlohe.

Mesas Redondas Gourmets



05

V Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Tuvo lugar en 2016 año del 30 aniversario del Salón Gourmets. Bajo el lema '1976 – 2016: 40 años de evolución, Origen, Presente y Futuro' se dividieron en 4 por la amplitud de los temas a tratar: gastronomía, vino, comunicación y producto. Una oportunidad de conocer las opiniones y experiencias de grandes expertos del sector agroalimentario.

06

VI Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Supuso un encuentro entre los prescriptores de la gastro-enología que debatieron las Plataformas de Comunicación, la importancia de las Escuelas de Hostelería y, uno de los temas más candentes del momento, el Cambio Climático y su efecto sobre los diferentes sectores agroalimentarios: ámbito rural, la viticultura y bodegas, ganadería y productos derivados y pesca.

07

VII Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

Celebradas en 2019, por un lado, se habló sobre el producto y sus tendencias, la moda y los modos, las informaciones alarmistas, la innovación en la gastronomía y se debatió sobre qué se entiende por producto gourmet en España y en el extranjero. Y, por otro, se trató el lenguaje del vino.

08

VIII Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

En 2021 se centraron en los cocineros emergentes y adelantados, reuniendo a aquellos que se abren paso en el mundo de la gastronomía y a los que van camino de consolidarse, y en los nuevos protagonistas del vino en España, con un repaso por la situación del mundo vitivinícola de la mano de bodegueros y sumilleres.

IX Mesa Redonda sobre Gastronomía / Grupo Gourmets

09

‘Diversificación de la figura del chef: propietarios, cocineros y asesores gastronómicos’,

Carme Ruscalleda (San Pau y Moments), Paco Pérez (restaurante Miramar y Enoteca Paco Pérez), Toño Pérez (Atrio y La Torres de Sande), Mario Sandoval (Coque) e Íñigo Urrechu (Urrechu Velázquez y Zalacaín) abrieron el debate recordando cómo ha cambiado todo desde los años 70, evidentemente no sólo para bien, sino para mucho mejor. La profesionalización de todos los aspectos de la restauración, la búsqueda incansable de nuevas fórmulas tanto en cocina como en sala y la adaptación a los distintos públicos llenaron dos horas donde estos grandes maestros expresaron ideas fundamentales.

“Irrupción de los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales en el panorama enológico”

Reunió a Pepe Raventós (Raventós i Blanc), Friedrich Schatz (Bodega F. Schatz), Isaac Muga Palacín (Bodegas Muga), Ángel González Garrido (Marbella Club Hotel) y María Elena Adell (Pernord Ricard). Todos ellos coincidieron en que los vinos ecológicos, naturales y biodinámicos no son una moda pasajera, aunque explicaron que se está abusando del término biodinámico, y que ciertos vinos pueden adscribirse a esas etiquetas para excusar su falta de sabor o por cuestiones de marketing. Otra de las ideas que se expresó con unanimidad es la necesidad de regular su elaboración, reflexionar sobre rendimientos y rentabilidades y formar al consumidor para que entienda el valor añadido de este tipo de vinos.









1979-2011

Gourmetour

Guía Gastronómica y Turística de España

Aunque cerró sus tapas en 2011 esta Guía gastronómica y turística española sigue guiando a las personas del buen comer por los mejores restaurantes nacionales. Siempre fiel a sus principios: independencia, rigurosidad y novedad.



Avalada por la independencia y la exclusividad

- ✓ Más de 1.000 restaurantes
- ✓ 1.500 hoteles
- ✓ Más de 1.800 recomendaciones
- ✓ 1.100 tiendas gastronómicas
- ✓ 2.200 museos y lugares de interés
- ✓ 600 ciudades y pueblos reseñados

GOURMETOUR

GUIA GASTRONOMICA Y TURISTICA DE ESPAÑA

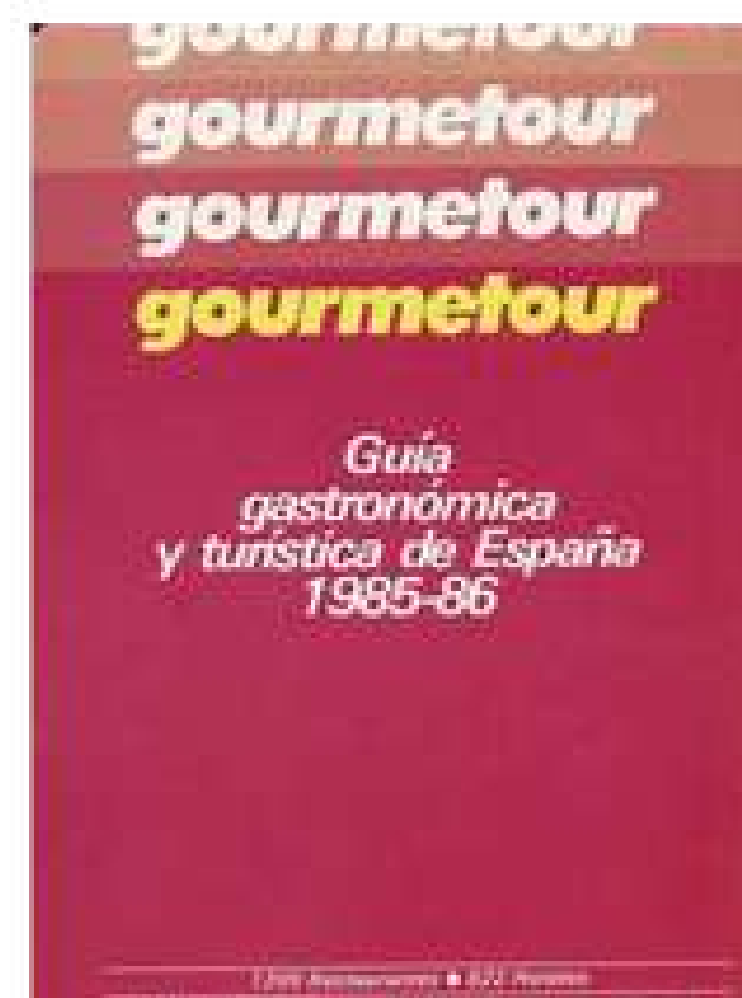
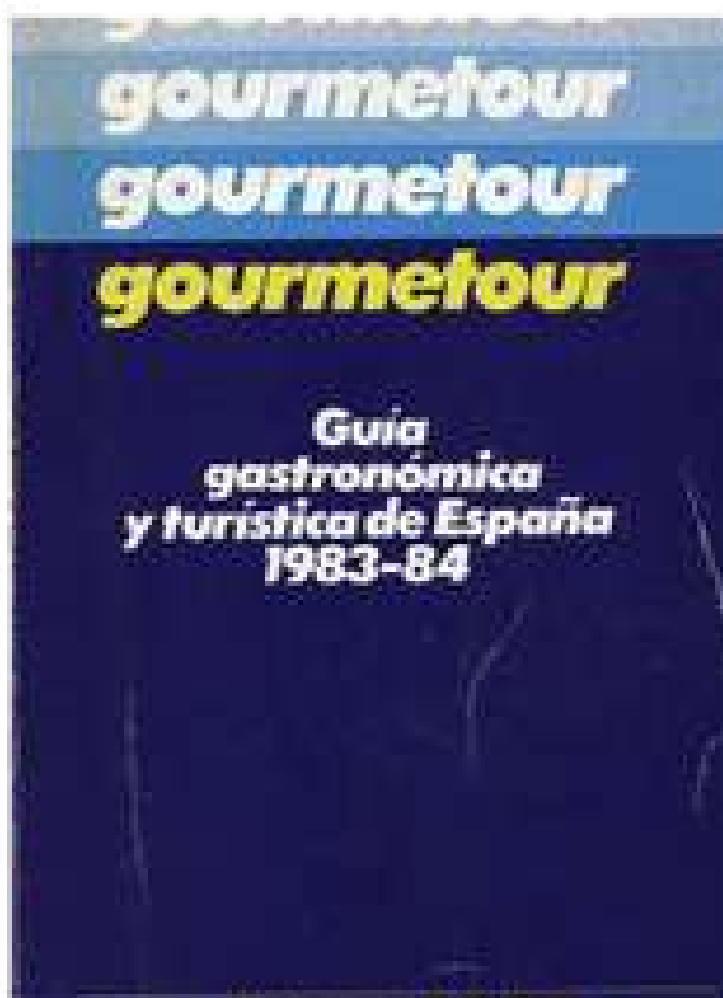
• 500 hoteles
• 145 islas y ciudades
• más de 1.000 direcciones de interés

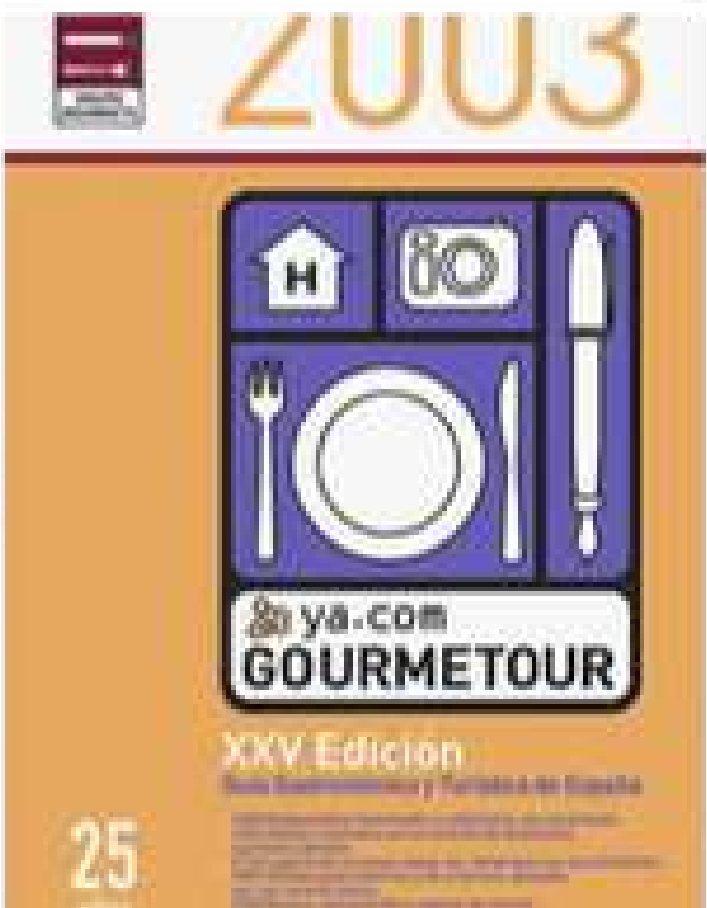
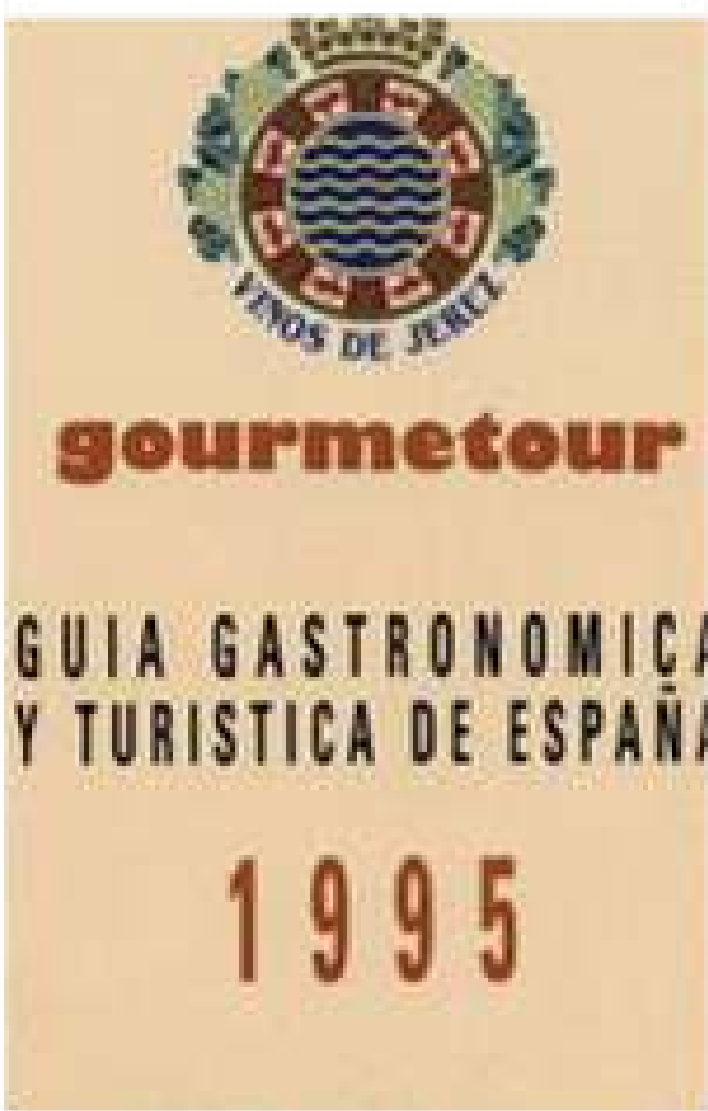
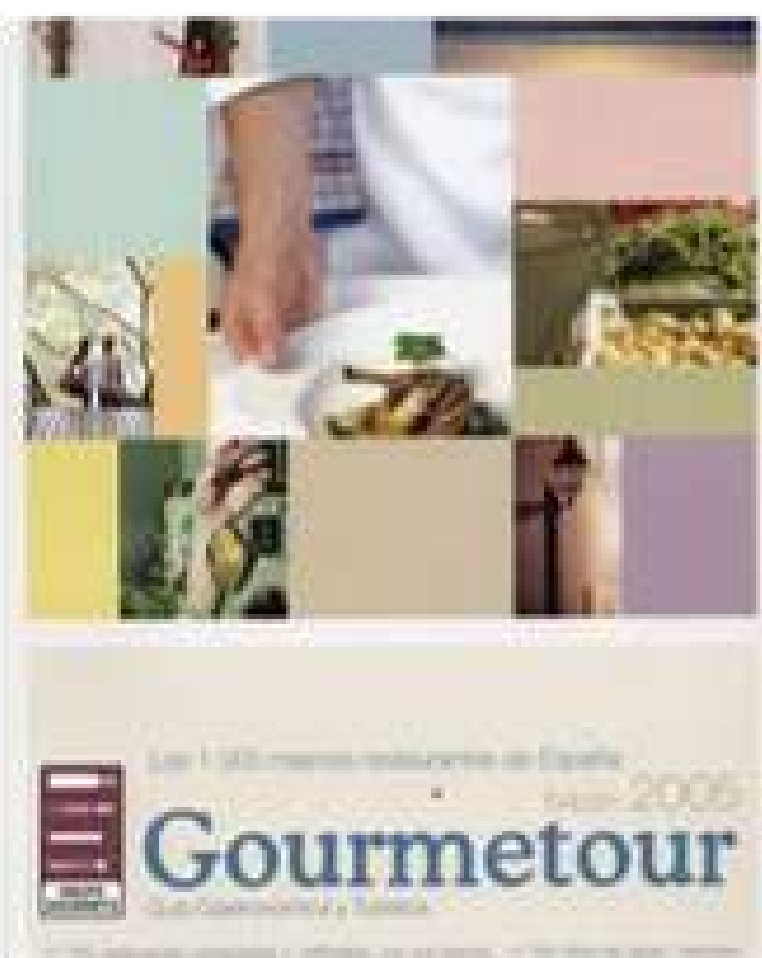
Guía 1980 Gastronómica y Turística de España

Guía 1981 Gastronómica y Turística de España

MÁS DE
5.000
DIRECCIONES

Guía
gastronómica
y turística de España
1984-85





Fondo editorial

Publicaciones GG

Más de 200

A lo largo de los años el Grupo Gourmets ha editado más de 200 títulos, algunos incluso han sido traducido a otros idiomas como el alemán, francés, inglés o japonés.



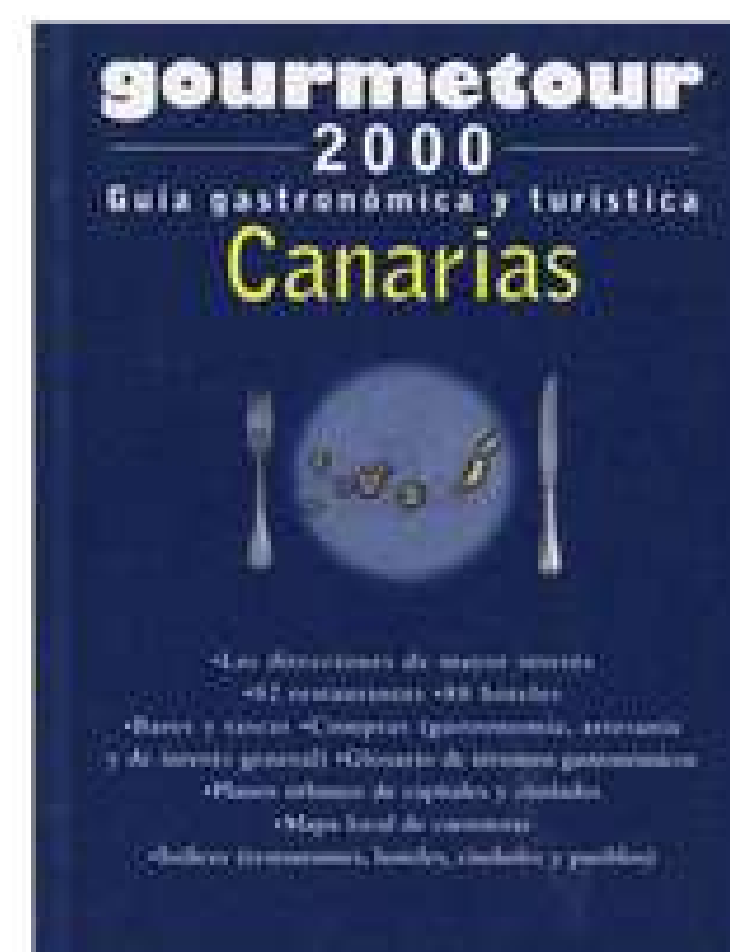
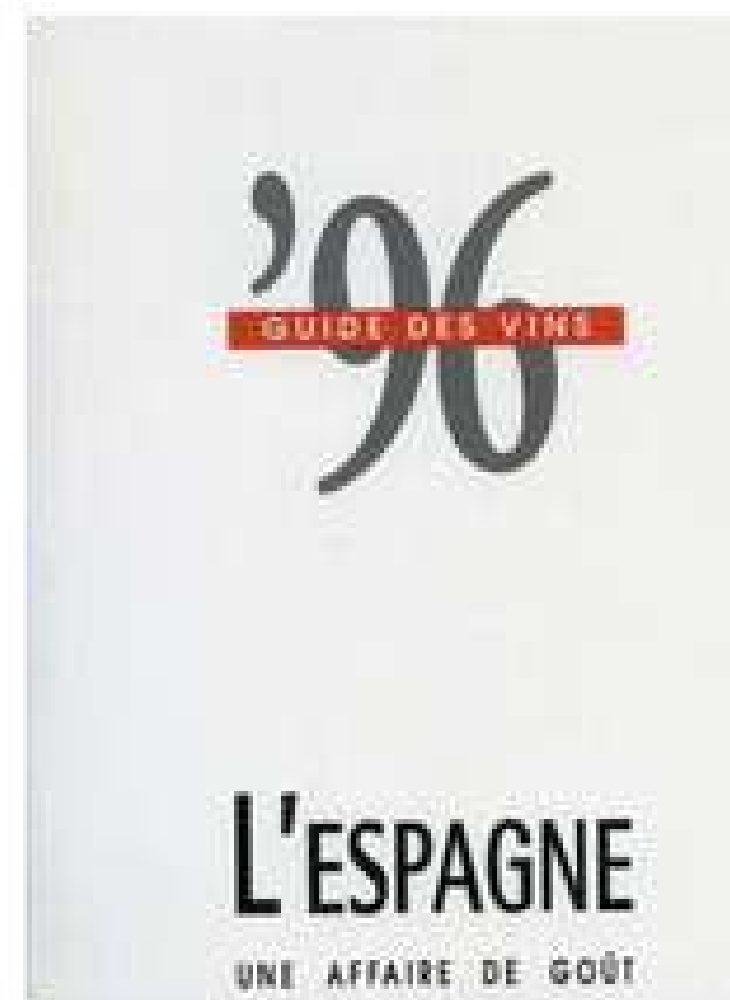
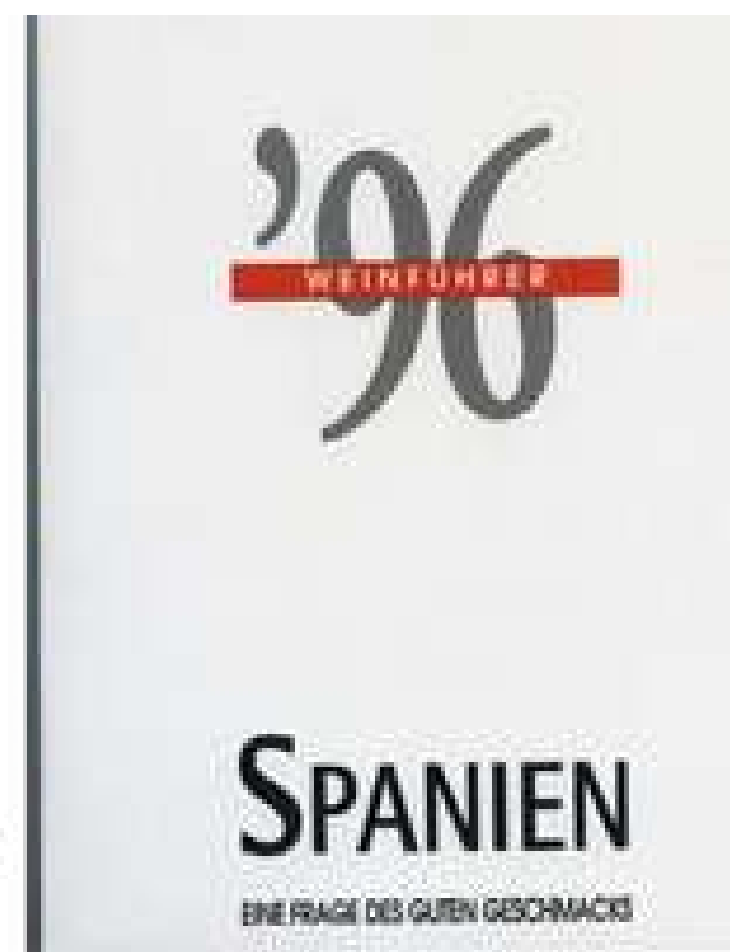
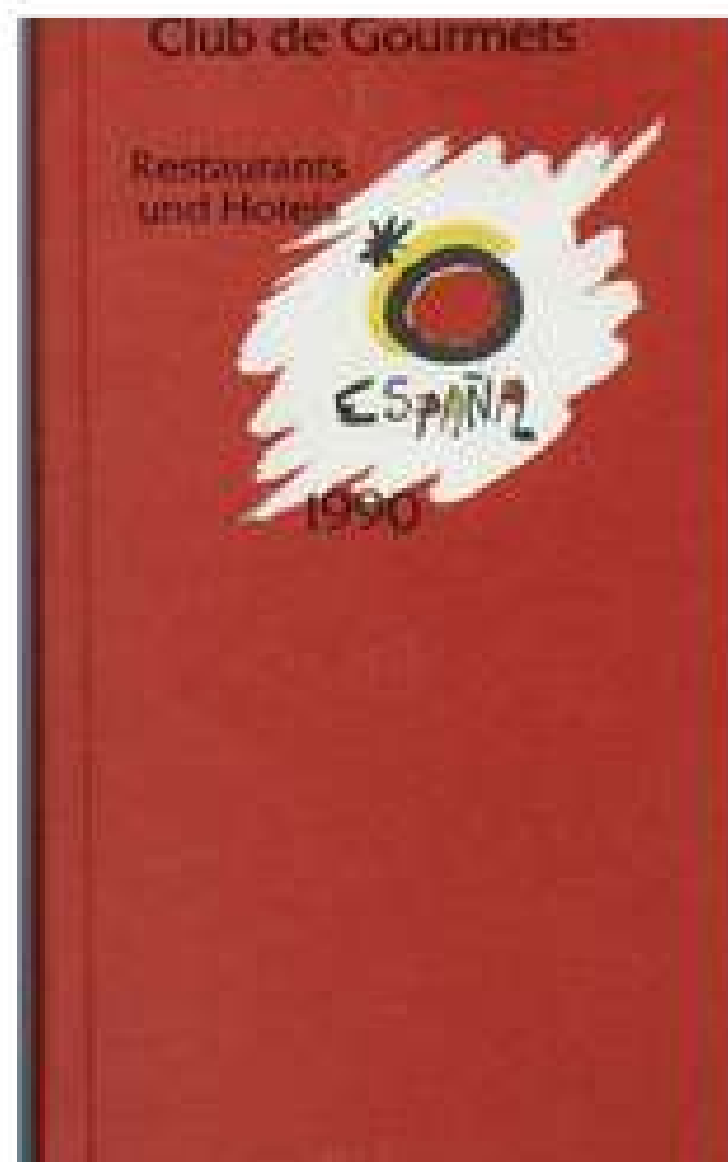
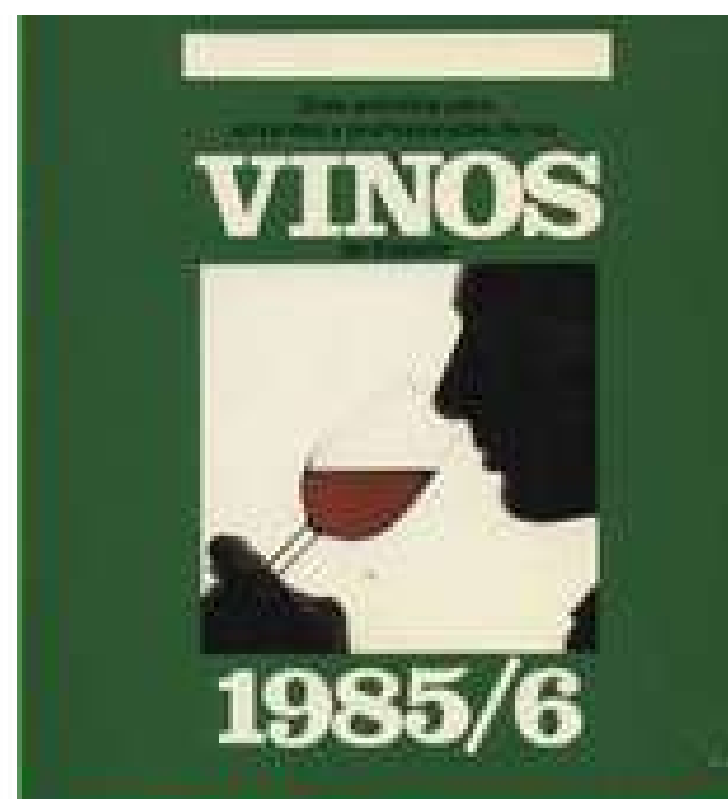


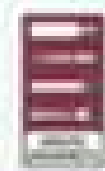
2003-2004



Guía de los 136 mejores quesos en España

- 22 quesos amparados institucionalmente
- 47 quesos españoles tradicionales, artesanos e industriales
- 28 nuevos quesos artesanos de España
- 29 quesos europeos
- maridajes queso-vino
- historia y técnicas de elaboración
- indicaciones prácticas de consumo y cata
- guía de tiendas especializadas





2002



GOURMETABACO



2002



GOURMETGOLF

Guía de los 100 mejores campos de golf de España y Portugal.

- 100 mejores campos de golf de España y Portugal.
- 100 mejores campos de golf de España y Portugal.
- 100 mejores campos de golf de España y Portugal.
- 100 mejores campos de golf de España y Portugal.
- 100 mejores campos de golf de España y Portugal.

GUÍA DE LOS 100 MEJORES CAMPOS DE GOLF DE ESPAÑA Y PORTUGAL



2002



GOURMETESCAPADAS

Guía de los 100 mejores paisajes de España y Portugal.



2003-2004



GOURMETQUESOS

Guía de los 100 mejores quesos de España y Portugal.

- 100 mejores quesos de España y Portugal.
- 100 mejores quesos de España y Portugal.
- 100 mejores quesos de España y Portugal.
- 100 mejores quesos de España y Portugal.
- 100 mejores quesos de España y Portugal.



2004



GOURMETTAPA BARCELONA



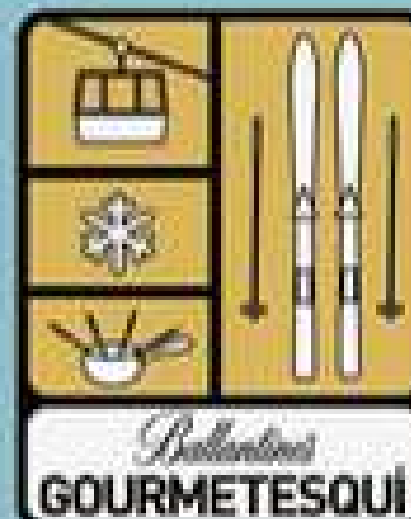
2004



GOURMETTAPA MADRID



2004-2005



GOURMETESQUI

2004



CITROËN GOURMETPARIS

Guía de los 100 mejores restaurantes de París.



2002



GOURMETESCAPADAS

RACC Automóvil Club

1996 - 2004

LA RUTA DE LOS 1.000 MEJORES RESTAURANTES DE ESPAÑA

Club de Gourmets



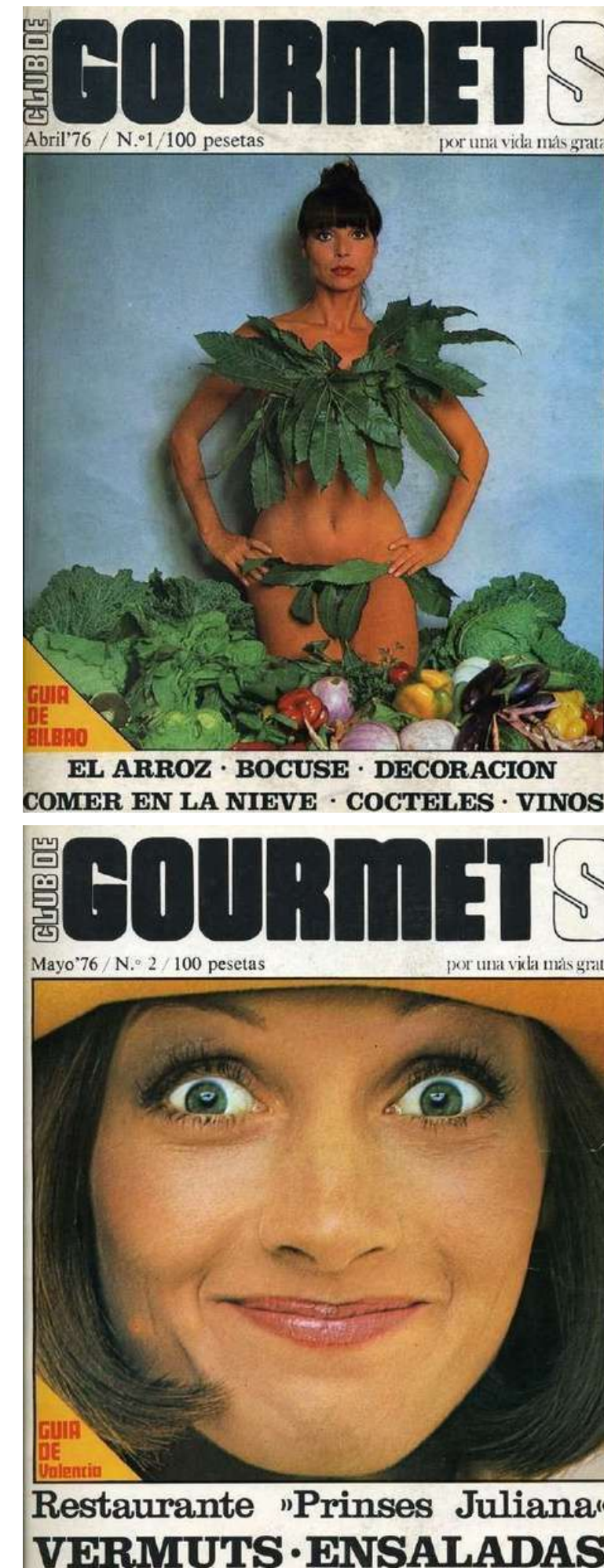
Pionera de las publicaciones gastronómicas en España

- ✓ Entrevistas a personajes relevantes
- ✓ Viajes gastronómicos
- ✓ Novedades del sector
- ✓ Reportajes sobre productos
- ✓ Vinos de España y del mundo
- ✓ Restaurantes gourmet
- ✓ Crónicas desde París y Nueva York
- ✓ Cumplirá 50 años en 2026

Club de Gourmets

¡Que comience el viaje!

Club de Gourmets es la herramienta imprescindible para analizar la historia de la gastronomía y la enología en el transcurso de los últimos 45 años.



En cifras



✓
594
NÚMEROS

✓
59.400
PÁGINAS IMPRESAS

✓
1.173
VIAJES
GASTRONÓMICOS

✓
11.920
VINOS RESEÑADOS

✓
4.331
RESTAURANTES

Club de Gourmets

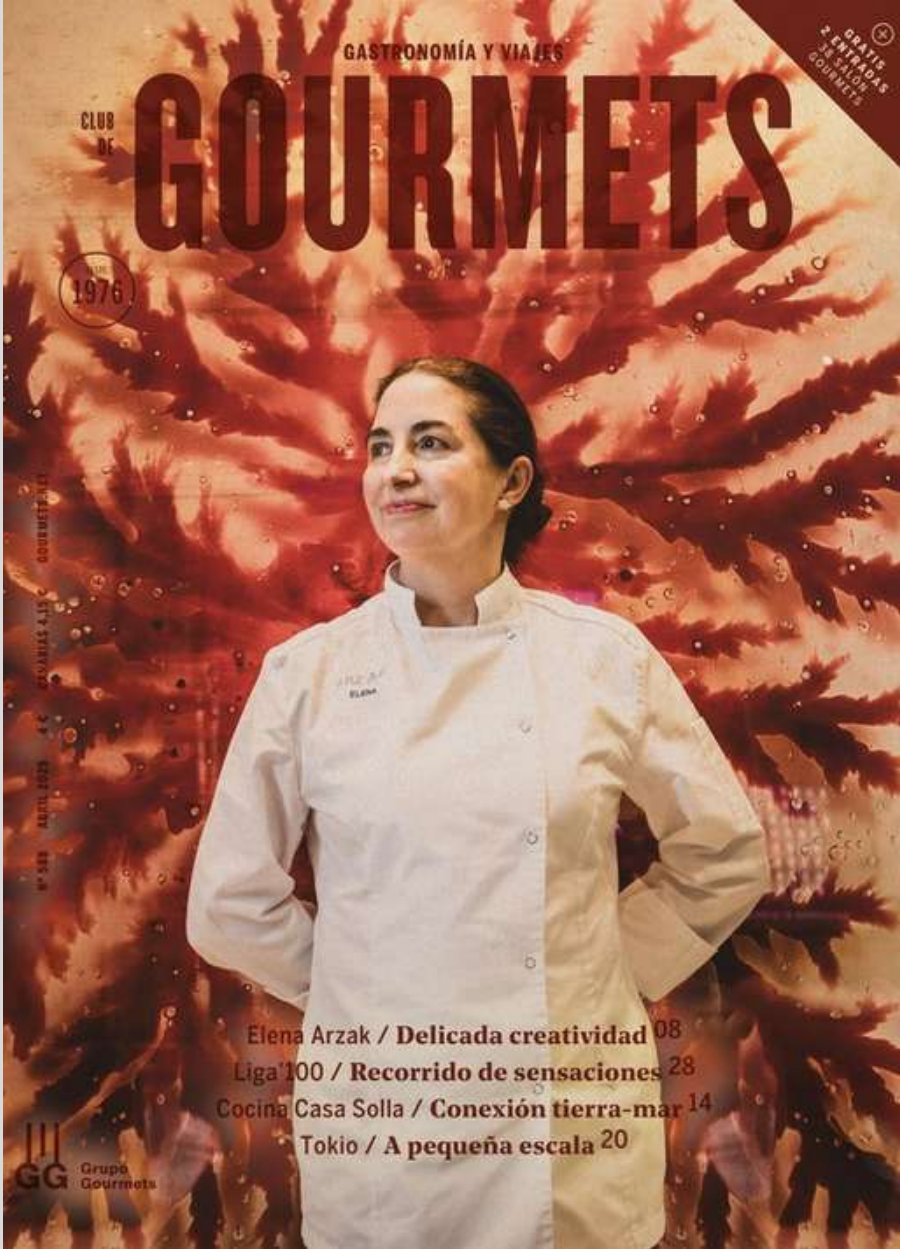
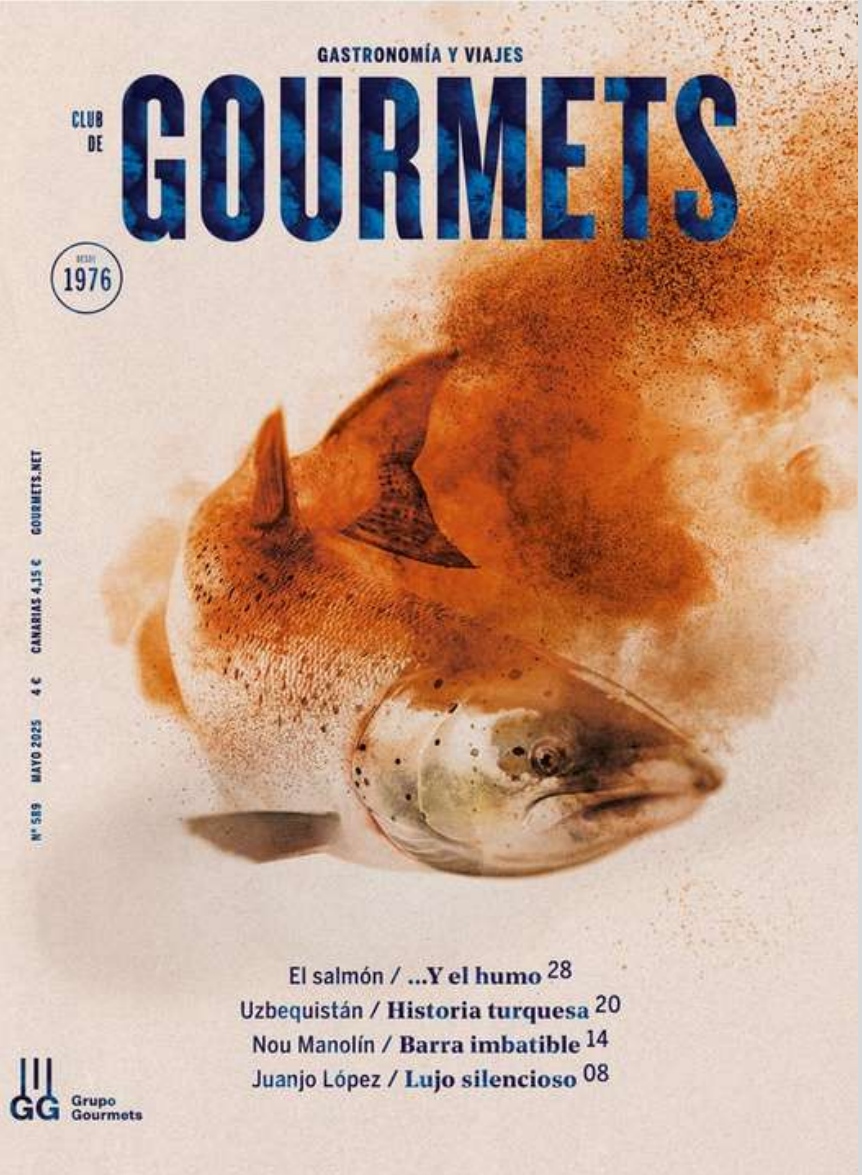
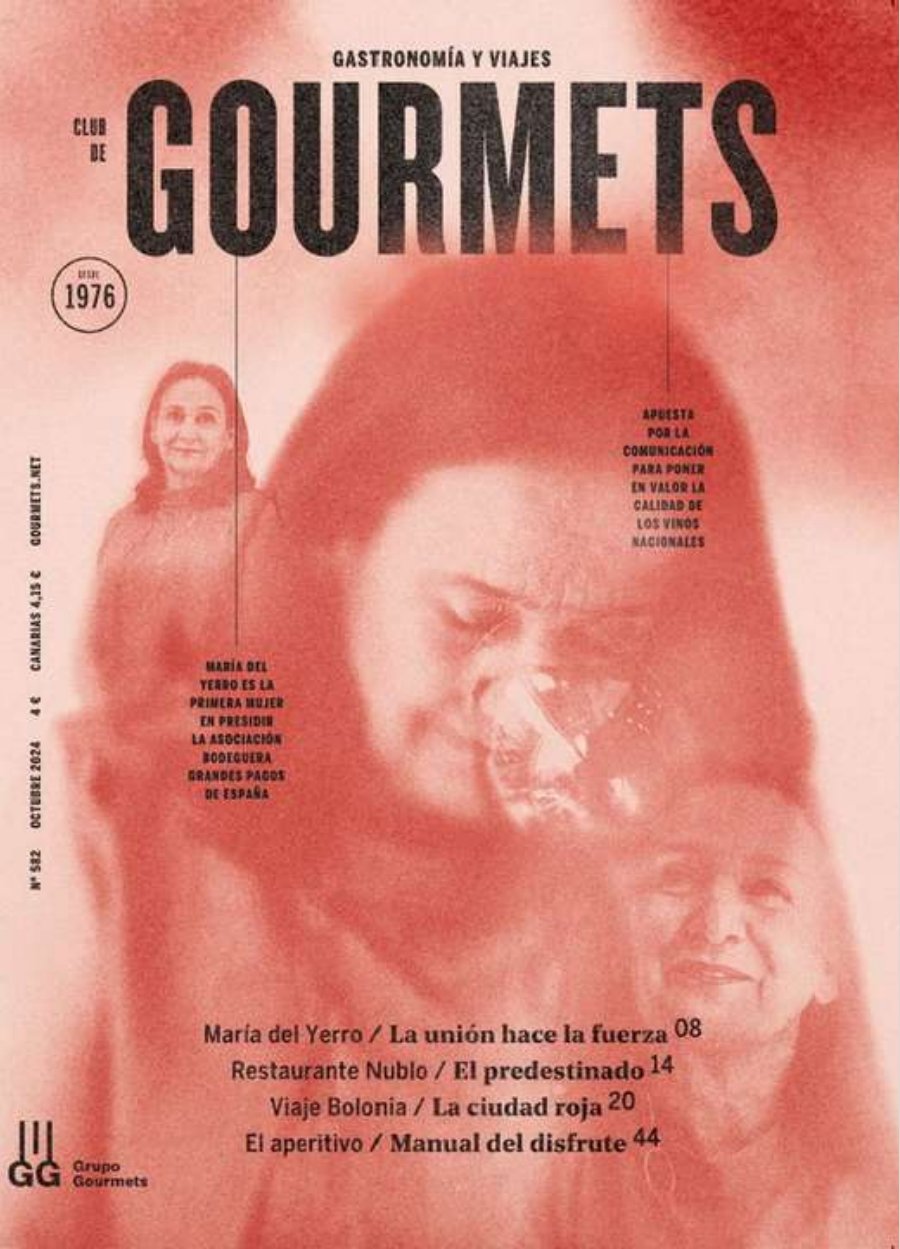
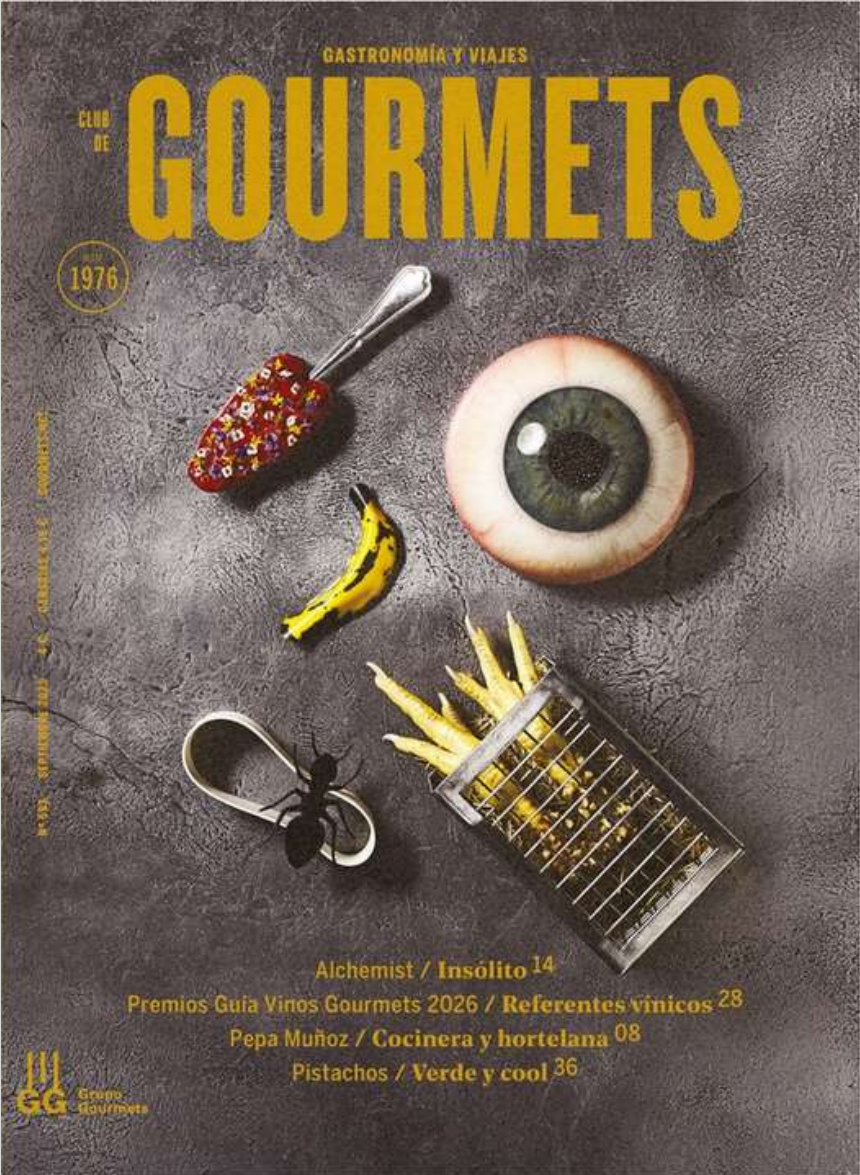


Nuestras portadas

Plasmando la realidad culinaria desde 1976

Las páginas de Club de Gourmets continúan siendo un soporte independiente, objetivo y riguroso que refleja las novedades y acontecimientos que marcan el pulso internacional de la gastronomía.





Francisco López Canís



Juan Mari Arzak



Ferran Adrià



Carme Ruscalleda



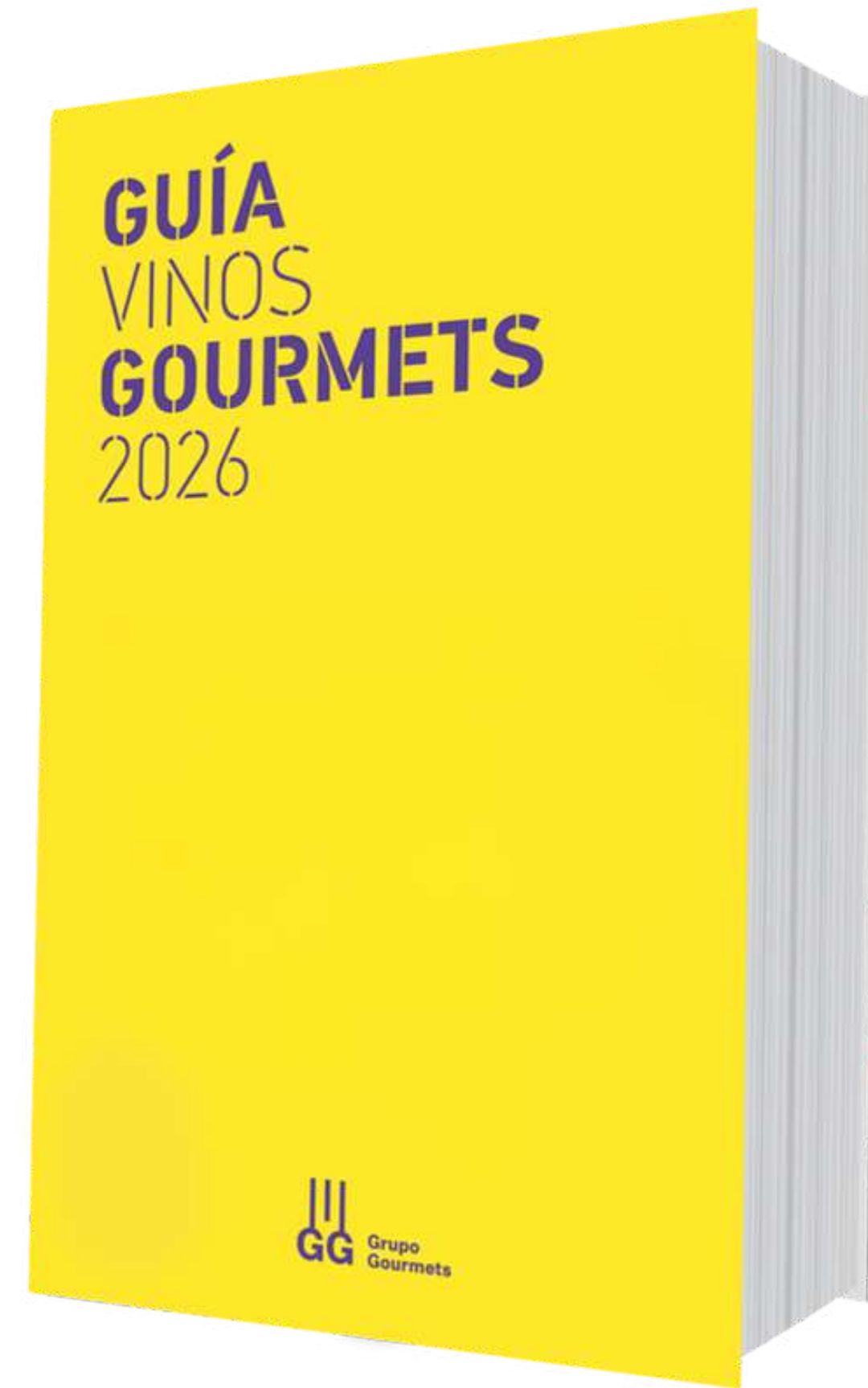
Joan Roca



Pedro Subijana



Guía Vinos Gourmets



En cifras



4.315

VINOS CATADOS A CIEGAS:
CARACTERÍSTICAS Y PRECIOS



1.270

BODEGAS REFERENCIADAS CON
TODOS SUS VINOS



130

ZONAS VINÍCOLAS



2.938

VINOS CATADOS A CIEGAS,
COMENTADOS Y CALIFICADOS



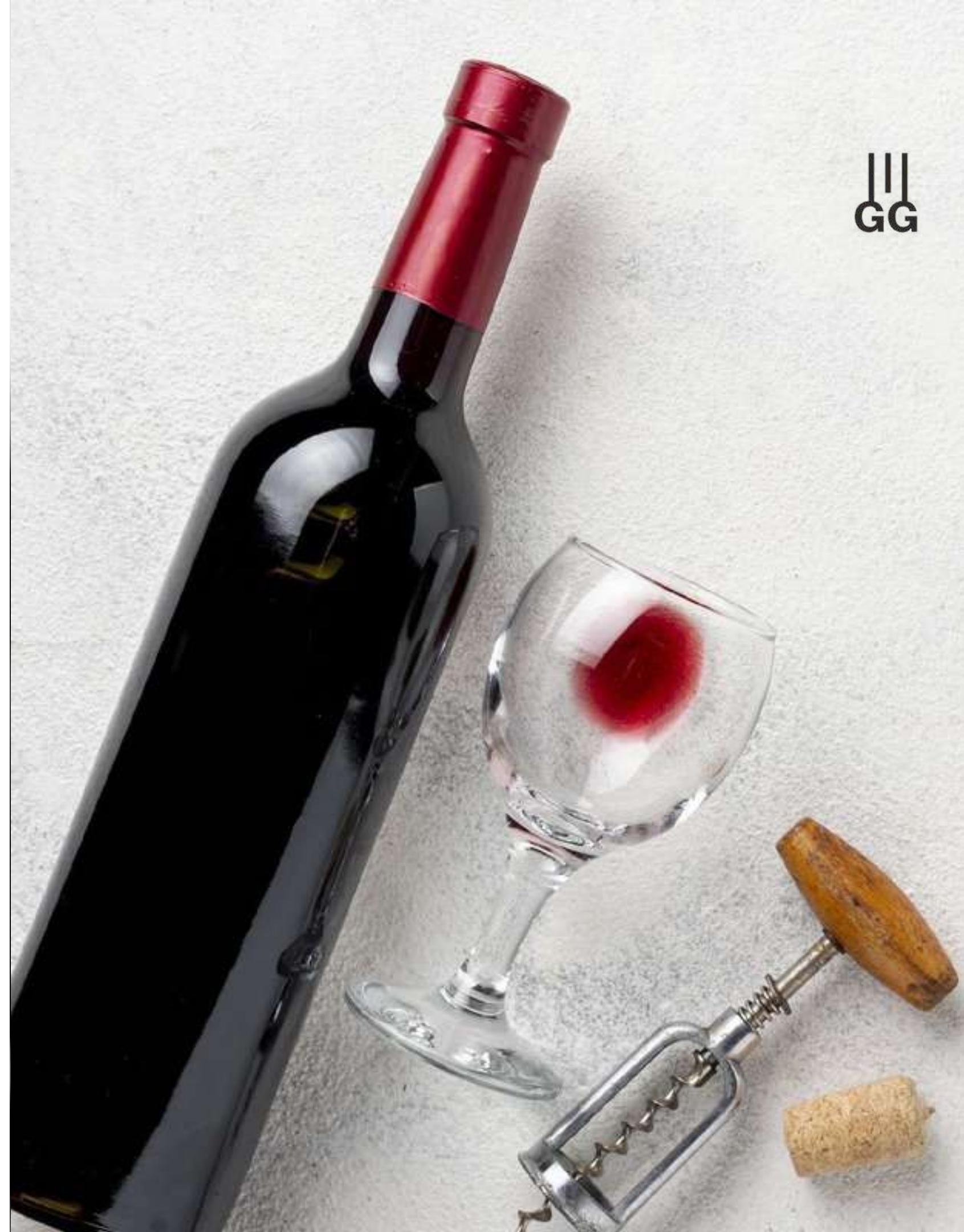
216

TIENDAS ESPECIALIZADAS

Catas a ciegas

Comité de Cata

Para la elaboración de la 40 edición de la Guía Vinos Gourmets 2025 sus integrantes, profesionales en activo, han analizado y evaluado de forma objetiva e independiente, en cata a ciegas, 4.915 vinos.



Comité de cata



La cata



Los vinos catados a ciegas son totalmente desconocidos para los integrantes.



Las botellas se colocan en un armario climatizado. Las muestras de los vinos con crianza en madera se descorchan dos/tres horas antes de la cata para permitir una mejor oxigenación



En cada sesión, en las que se valoran no más de 20 vinos, se reúnen entre 8-10 catadores, que darán su opinión sobre cada muestra de vino que se cata en ese momento.



El paso siguiente es realizar un comentario común con las virtudes de cada vino

Las calificaciones



Disponen de una ficha en la que puntúan, de manera individual e independiente, cada vino catado.



Todas las puntuaciones se vuelcan en un programa informático, creado en exclusiva para el Grupo Gourmets



Tras la aplicación de fórmulas matemáticas, obtiene la nota media de cada vino.



La puntuación que arroja el programa es el resultado del consenso de entre 8 y 10 personas

Comité de Cata

Los integrantes

21 miembros



Comité de Cata



Yolanda Barahona

Enóloga y sumiller



Silvia Ortúñez

Head sumiller
restaurante Kabuki
(Madrid)



Ignacio Crespo Arcá

Director de la Guía Vinos
Gourmets y responsable del
Club Vinos Gourmets



Julia del Castillo

Enóloga, química y profesora
del Curso de Sumilleres de la
Cámara de Comercio de
Madrid

Comité de Cata



Julia del Castillo

Coordinador de la Guía Vinos
Gourmets



**Francisco López
López- Bago**

Presidente y CEO del Grupo
Gourmets



Mario Martín

Coordinador de la Guía Vinos
Gourmets



Christian Morcillo

Sumiller y director
restaurante 99 Sushi Bar
Eurobuilding (Madrid)

Comité de Cata



Álvaro Prieto

Sumiller-director del
restaurante Zuara Sushi
(Madrid)



Valerio Carrero

Sumiller del restaurante
A'Barra



Mar Romero

Periodista especializada en
vinos y gastronomía y
directora de la agencia de
comunicación Imbolc



Gemma Vela

Enóloga y primer sumiller del
hotel Ritz de Madrid

Comité de Cata



Daniel V. Ramos

Enólogo



Alfonso Gutiérrez

Director adjunto de
los restaurantes del
grupo 99 Sushi Bar



Óscar López

Sumiller del restaurante El
Zielo de Urrechú (Madrid)



Óscar Marcos

Sumiller y director
del restaurante
Alabaster (Madrid)

Comité de Cata



Sonia Sanz

Sumiller y jefa de sala
de la tienda-
restaurante Divina
Gilda (Madrid)



Francisco J. Torres

Director-sumiller
del grupo de
restaurantes Papúa
(Madrid)



Nicolás Fernández

Sumiller del restaurante-
taberna La Catapa
(Madrid)



Jesús Cobo

Sumiller y Brand
Ambassador



Leticia Palomo

Maître-sumiller del
restaurante Osa
(Madrid)

Aplicación



- ✓ Información de más de 1.270 bodegas españolas
- ✓ Información de alrededor 4.315 vinos catados a ciegas con sus características y precios
- ✓ Tiendas de vino especializadas de toda España
- ✓ Fiestas del vino
- ✓ Buscador avanzado

Club Vinos Gourmets



Un círculo
exclusivo para
personas
interesadas en
las novedades
enológicas.

- ✓ Desde 1986 Cuenta con un colectivo superior a 6.100 socios
- ✓ Mensualmente reciben información sobre la Selección de vinos exclusivos.
- ✓ Catálogo de productos gastronómicos de La Alacena del CVG
- ✓ Cumplirá 50 años en 2026

En cifras

A hand with a ring on the ring finger points towards the center of the image.

✓
674

VINOS SELECCIONADOS

✓
+ 6.100

SOCIOS

✓
5.611.493

BOTELLAS DE VINO VENDIDAS

✓
545

PRODUCTOS DELICATESSEN

Ventajas

- ✓ Adhesión gratuita.
- ✓ Sin cuotas mensuales ni compromiso de compra.
- ✓ Los socios reciben sólo los vinos que desean.
- ✓ Mensualmente reciben un boletín con toda la información detallada sobre la selección recomendada del mes.
- ✓ Acceso a los mejores vinos seleccionados, en cata a ciegas.
- ✓ Trato exclusivo con viajes a bodegas, invitación a eventos singulares.

Salón Gourmets

GG



“

La única feria europea de
ámbito profesional
dedicada a las
excelencias
gastronómico-enológicas.



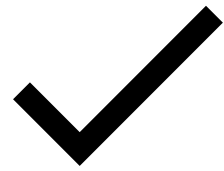
Salón Gourmets

La feria europea más exclusiva de producto gourmet

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, líder del mundo en su sector. Con una trayectoria de 38 ediciones desde 1987, cifras crecientes y un espíritu netamente comercial, esta feria profesional se dirige al visitante nacional e internacional; a la hostelería, restauración, distribución agroalimentaria, hotelería, catering, comercio especializado, prensa y medios de comunicación.

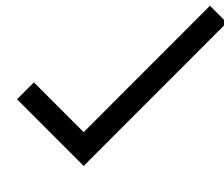


En cifras



117.969

VISITANTES PROFESIONALES



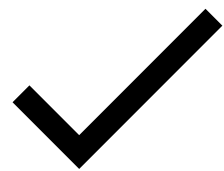
2.097

EXPOSITORES



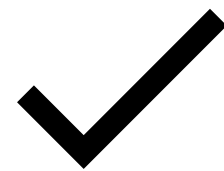
72.000 m²

SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN



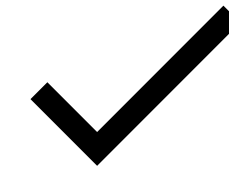
55.000

PRODUCTOS



2.142

NOVEDADES



1.000

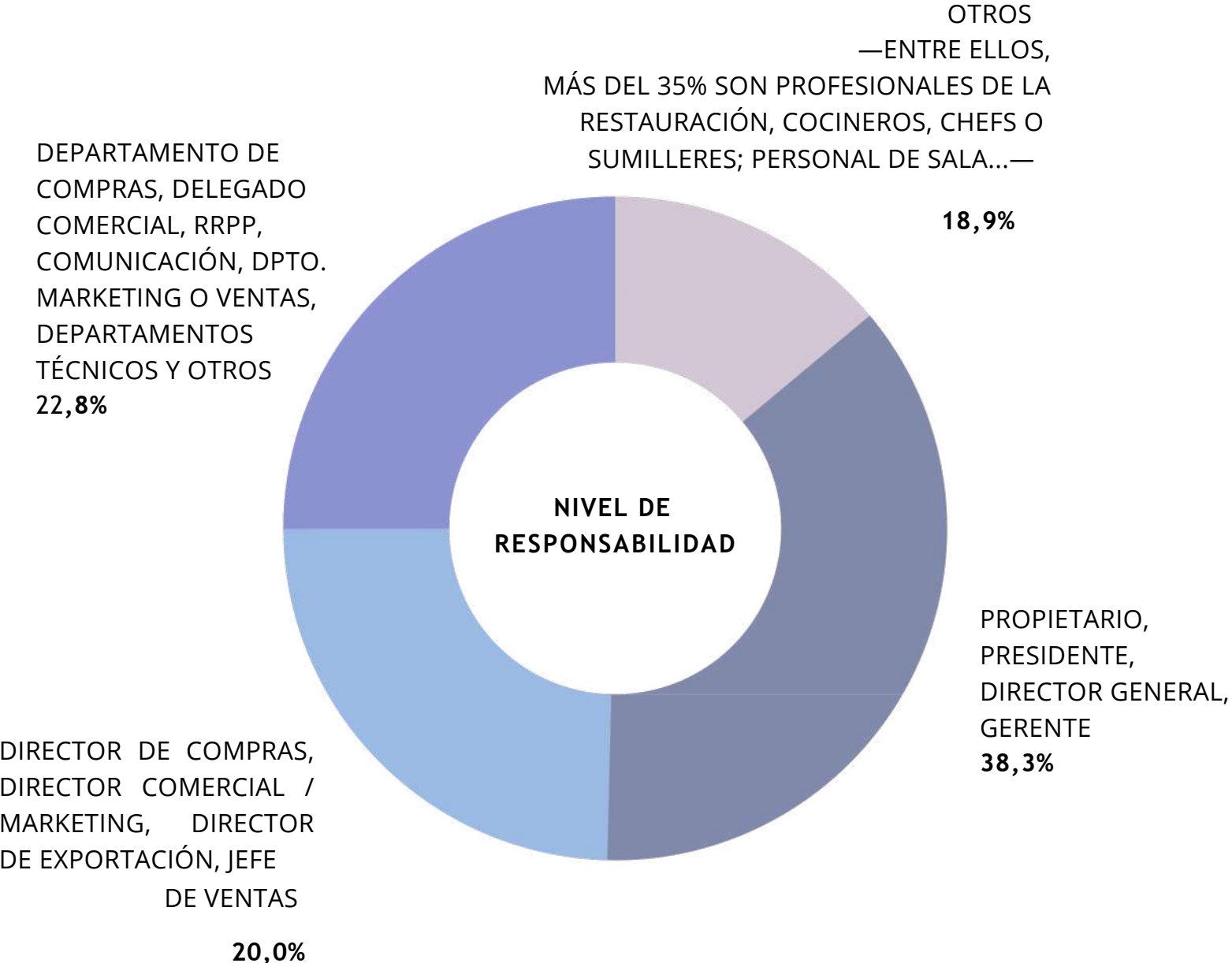
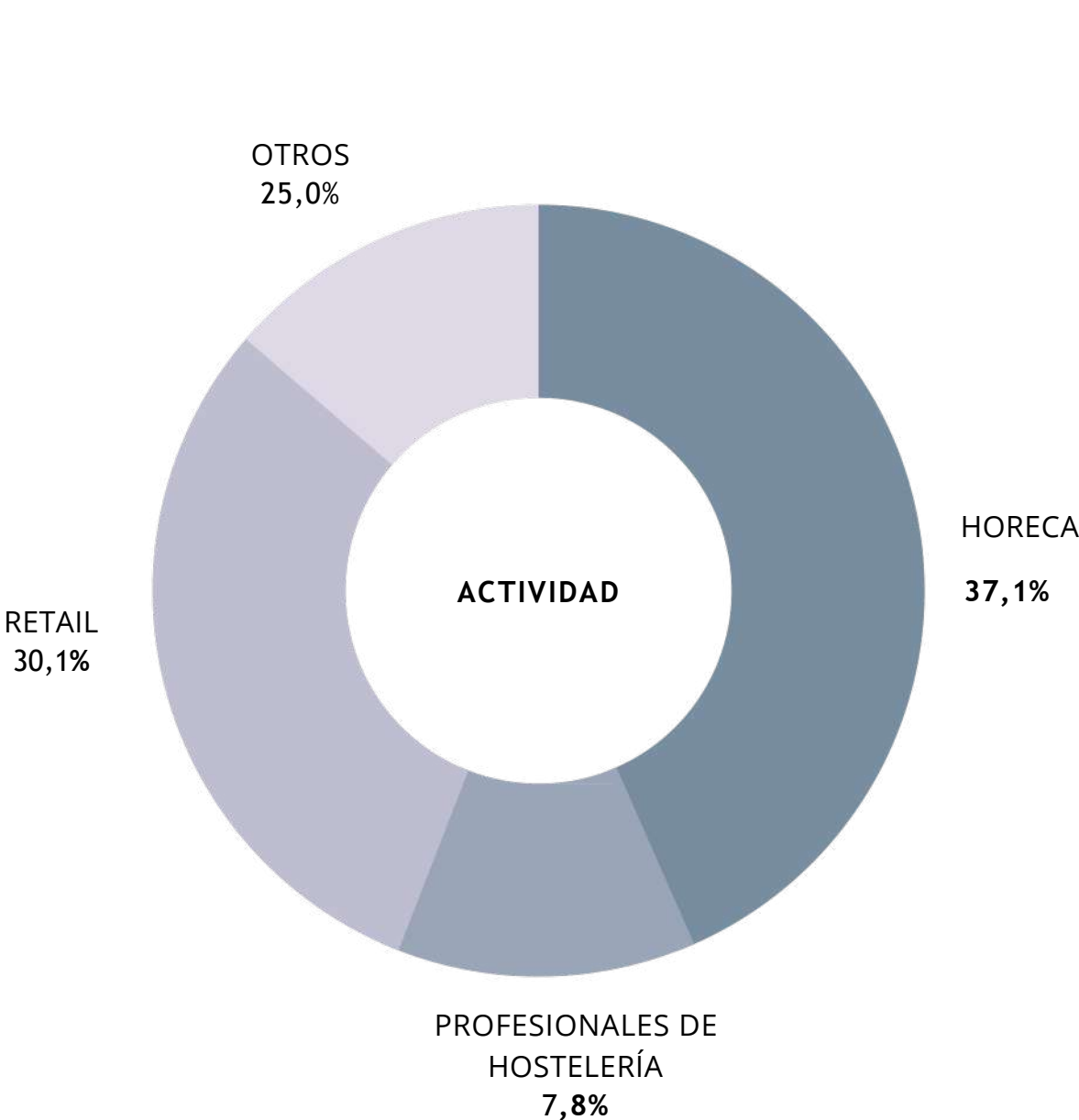
ACTIVIDADES



Salón Gourmets



Visitantes profesionales (2025)*



*Datos certificados por auditoría externa

“ El

96,4%

de los profesionales que acuden al SG están satisfechos con su visita a la feria.



Testimonios

- "Yo no tengo ninguna duda que hay un antes y un después y esto empezó hace 37 años con el Grupo Gourmets que ha sido increíble y ha sido primordial para que la cocina española esté donde está".

*Martín Berasategui
Chef 12* Michelin*

- "En gran parte de toda la feria se vende la marca España, es algo que nos representa internacionalmente de una manera espectacular".

*Gonzalo Miró
Comentarista y Crítico de televisión*

- "Yo creo que es el número 1, no cabe ninguna duda".

*Pedro Larumbe
Chef Grupo Larumbe*

- "Han conseguido juntar a todo lo que es la élite de un sector: a productores, a empresas, al mundo del vino, con la alta cocina, con el consumidor..."

*Andoni Luis Aduriz
Chef Propietario Restaurante
Mugaritz 2* Michelin*



Salón Gourmets



31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura

Concurso ya tradicional en el Salón, pues empezó a celebrarse en 1994, y tras 30 ediciones es uno de los más esperados. Seis cortadores compiten en destreza ante un jurado de profesionales que valora parámetros como: el grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza y la velocidad entre otros.

30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor

Tiene como objetivo divulgar la cultura de la sumillería así como seleccionar al mejor profesional que representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale).

29º Túnel del Vino / MAPA

Ofrece la posibilidad de catar los mejores monovarietales del país, más de 358 vinos seleccionados por los técnicos del Ministerio de Agricultura junto al Comité de Cata de la Guía de Vinos del Grupo Gourmets. Los visitantes reciben un pequeño manual para conocer cada referencia y además pueden ser asesorados por los sumilleres que atienden el Túnel.

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

Un espectáculo único donde los concursantes muestran su virtuosismo abriendo 40 ostras manualmente en el menor tiempo posible. El concurso en su 17ª edición, se celebra bajo el patrocinio de la empresa francesa de ostras Daniel Sorlut.

Salón Gourmets



15º **GourmetQuesos,** **Campeonato de los** **Mejores Quesos de** **España 2025**

El más importante de los campeonatos celebrados en España. Las muestras son catadas a ciegas por un panel de 60 jueces y el campeonato premia los mejores quesos en 20 categorías además de elegir un ganador absoluto como Mejor Queso de España.

11º **Campeonato de** **Tiraje de Cerveza** **Estrella Galicia**

Promueve la cultura cervecera y reconocer la labor de los barmen como un eslabón fundamental en la cadena de distribución de los productos de Estrella Galicia. El Jurado puntúa en base a unos parámetros previamente establecidos, el estilo y técnica del tiraje, el grado de perfección en su ejecución y la presentación final del servicio de cerveza.

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

Con el fin de dar un valor añadido al ya famoso cachopo y apoyar a los establecimientos hosteleros que lo elaboran con Ternera Asturiana I.G.P., el Consejo Regulador convoca este concurso donde puede participar cualquier restaurante de España.

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

En el S. XV el Marqués de Villena escribió un elaborado tratado sobre el arte de cortar la carne o cisoria, como se denominaba antiguamente. Este campeonato está dirigido a profesionales que ejerzan su actividad en España, recuperando la importancia de este conocimiento tan básico y tan difícil de dominar.

Salón Gourmets



Desafío XChef by Cervezas 1906 - Final Nacional

Su objetivo es otorgar reconocimiento a los chefs con mayor talento y potencial del país, que además muestren entusiasmo por formar parte de una comunidad que actúa en favor de alcanzar un impacto positivo y consciente en la sociedad.

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

Organizado por Lantmännen Unibake y Grupo Gourmets, los chefs buscan convertir su hamburguesa en la mejor de España. Una 'batalla' que se desarrolla en directo y mide su creatividad para elaborar una receta de hamburguesa premium.

4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra

Jesús Marquina junto con la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) y Grupo Gourmets organizan este campeonato en el que no faltaron las masterclass, exhibiciones acrobáticas y toda una competición en torno a las 8 modalidades (3 nuevas este año).

4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra

Se celebra el primer campeonato de tapas elaboradas con atún rojo. 12 participantes demuestran lo que son capaces de hacer con el atún Fuentes a la hora de elaborar sus tapas, ya sea con los cortes más nobles del atún o con los menos populares.

Salón Gourmets



3º Master Pinchos Gourmets **#productoriojano**

Grupo Gourmets y el Gobierno de la Rioja organizan este concurso que pone en valor el producto de la región. 12 participantes elaboran sus creaciones utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP riojanas.

Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel **2025**

La prestigiosa firma italiana de cortadoras Berkel, y la marca salmantina de ibérico de doble montanera Arturo Sánchez buscan al mejor chef que elabore dos montados, uno frío y otro caliente en menos de 30 minutos, con los ibéricos frescos y curados de Arturo Sánchez cortados con la maestría de las máquinas de Berkel.

Escenario Comunidad de Madrid

La Comunidad de Madrid cuenta con escenario propio en el 38º Salón Gourmets donde dará a conocer su calidad agroalimentaria gracias a la participación de diferentes firmas elaboradoras madrileñas.

Gastronomía Volcánica: descubre el sabor de las Islas Canarias

Bajo la marca Volcanic Experience, el Gobierno de Canarias pone en valor los productos y la gastronomía local vinculada a la tradición y la cultura canaria, con un elemento diferenciador, el suelo volcánico con el que cuentan las islas.

Salón Gourmets



Campo y Alma

La ONG dirigida por Chema de Isidro lleno el escenario con el que contaba la organización de actividades, ponencias y show cookings en las que se sucedieron cocineros, sumilleres y los jóvenes en riesgo de exclusión a los que ayuda esta organización.

Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga

Los 6 concursantes tendrán 30 minutos para elaborar 6 platos iguales, cuya elección de ingredientes será libre, pero todas las elaboraciones tendrán que contar con el caldo de pescado y la mayonesa como base principal. Una vez finalizado, cada participante presentará su plato explicando el proceso de elaboración, la inspiración detrás de la receta y las técnicas utilizadas

Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar

Cada uno de los 6 participantes contará con una merluza que deberán limpiar y utilizar para elaborar una receta de creación propia. El resto de los ingredientes serán de libre elección aunque al menos 2 de ellos deben ser productos avalados con el sello de Calidad Diferenciada de Galicia. Los concursantes cuentan con 45 minutos para elaborar 7 raciones de receta.

Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation

Un concurso que busca promover el consumo de carne de caza mayor, cuyas cualidades nutricionales, versatilidad, sabor y textura la convierten en un ingrediente muy utilizado en infinidad de platos fríos, patés y guisos.

Salón Gourmets



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

Acercará a los visitantes profesionales la calidad del producto gallego y pondrán en valor esta gastronomía caracterizada por el uso de los productos del mar y la huerta de la franja atlántica, con platos tan representativos como los caldos, la empanada, el lacón con grelos o el pulpo, señas de identidad de la cocina gallega.

Día de Navarra – Reyno Gourmet

Aceites, quesos, pimientos, alcachofas, espárragos, pero también cordero, ternera, vinos, cavas y, por supuesto, pacharán. Estos son algunos de los alimentos y bebidas por los que la Comunidad Foral de Navarra es de sobra conocida, sin embargo, no son simples productos, todos están avalados por una DOP o una IGP.

Día de Noruega

Desde las frías aguas de los fiordos noruegos, el Consejo de productos del Mar de Noruega, con la pesca y la acuicultura como pilares, ofrece productos que no solo nutren, sino que cuentan una historia de respeto por la naturaleza, respetando los ecosistemas marinos y apoyando a las comunidades locales.

Gourmet on air – Turkish Airlines

Los visitantes profesionales podrán conocer de cerca la experiencia que la compañía Turkish Airlines ofrece a sus pasajeros, adentrarse en su zona business y disfrutar de las más exquisitas recetas de la cocina turca e internacional.

Salón Gourmets



Escenario Andalucía - Gusto del Sur

Bajo el paraguas de su marca de calidad agroalimentaria 'Gusto del Sur' la Junta de Andalucía contará con un escenario exclusivo en el que, durante los 4 días que dura el Salón Gourmets, tendrá lugar un amplio y variado programa de actividades de catas, presentaciones de productos y demostraciones de cocina en vivo.

Spanish Brewers Cup

Salón Gourmets acogerá la "Spanish Brewers Cup by SCA (Speciality Coffee Association)" organizado por Neodrinks, una competición diseñada para mostrar la artesanía y la habilidad de la elaboración manual del café filtrado.

Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli meats from Europe

Tiene como objetivo la promoción del sector de la charcutería y de los distintivos de calidad DOP e IGP europeos y ha elegido el Salón Gourmets para dar a conocer la charcutería italiana de alta calidad. Los visitantes podrán conocer de cerca la versatilidad de productos como la Mortadella Bologna IGP, Zampone y Cotechino Módena IGP y Salamini italiani alla Cacciatora DOP.

Alimentos de Valladolid

La Marca "Alimentos de Valladolid. A gusto de todos" propiedad de la Diputación de Valladolid estará presente en el Salón Gourmets mostrando la calidad y versatilidad de los productos agroalimentarios de la provincia. Dulces, verduras, carnes, quesos, aceites, miel y vinos son algunos de los productos amparados por esta marca. Pero también establecimientos de hostelería, comercio minorista de alimentación y distribución, un total de 430 empresas de diferentes sectores.

Salón Gourmets



Campo y Alma

Castilla-La Mancha pondrá en valor los productos agroalimentarios de calidad de su región, amparados por la marca de garantía Campo y Alma. Un distintivo que permite distinguir los productos agroalimentarios que se producen, elaboran o transforman en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y que están acogidos a de las 31 Denominaciones de Origen Protegida o las 8 Indicaciones Geográficas Protegidas.

Ourense, Provincia Enogastronómica y Sostenible

La provincia gallega dará a conocer a los visitantes del Salón Gourmets la calidad de su materia prima, así como la gran labor que desarrollan los pequeños productores que trabajan a diario para ofrecer un producto excepcional.

Panadería Obando

Además de exhibir sus productos, acompaña varias actividades, entre ellas, y como no podía ser de otra manera, el Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, porque ¿qué es un buen jamón sin sus picos? Obando aprovecha además el SG para lanzar su línea más gourmet, aquella destinada a los cocineros, donde han conseguido convertir sus productos en ingredientes indispensables de muchas recetas.

Comunidad Valenciana, CA Invitada

La diversidad y la riqueza de los productos valencianos estará representada no solo en la cantidad de expositores que estarán presentes – cerca de 70 empresas que acuden en el espacio con el que cuenta la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca y más de 30 que lo harán de manera independiente– sino porque además durante todo el día 10 de abril se celebrará el Día de la Comunitat Valenciana.

Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura



Campeonato de España de Sumilleres / Tierra de Sabor



Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut



GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España



Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana"



Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta



Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets



Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra



GourmeTapa by Fuentes



Master Pinchos Gourmets #productoriojano



Mejor Montado Ibérico Gourmet de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel



Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar



Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga



Día de Navarra - Reyno Gourmet



Salón Gourmets

Otros eventos

A lo largo de los años se han celebrado ferias de diversa índole como el Salon du Chocolat, el II Festival Europeo de Jóvenes creadores “Eutopía07”, Bilbao GourmetPlus y Motopólitan Madrid, Salón del Motorista.

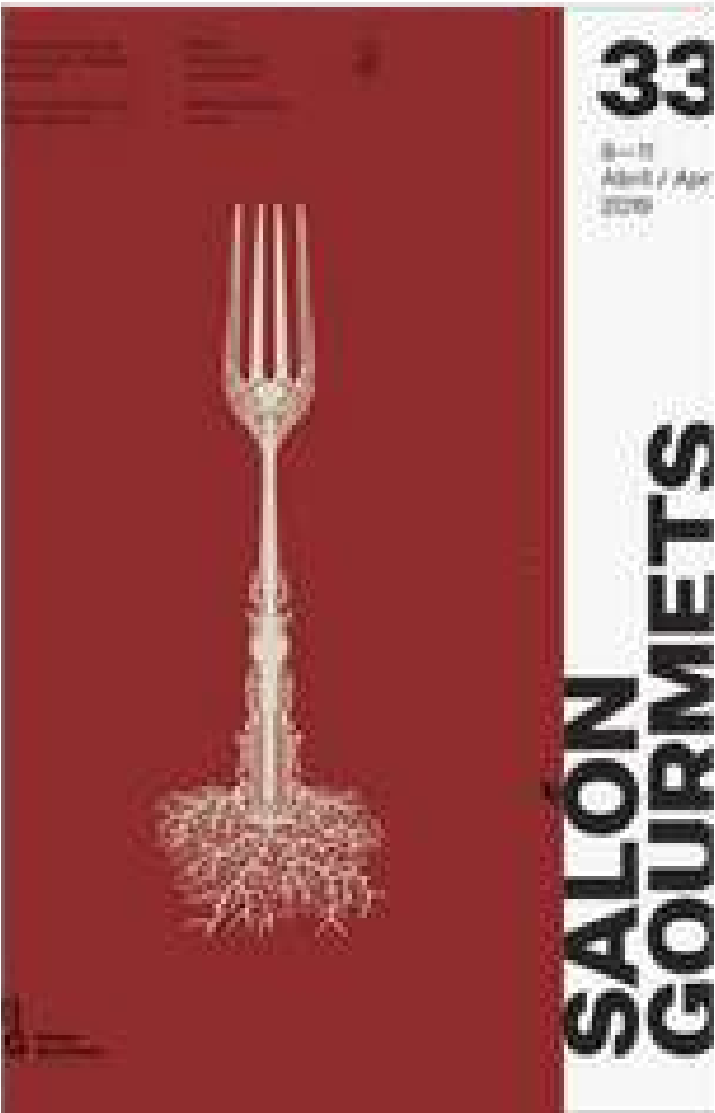
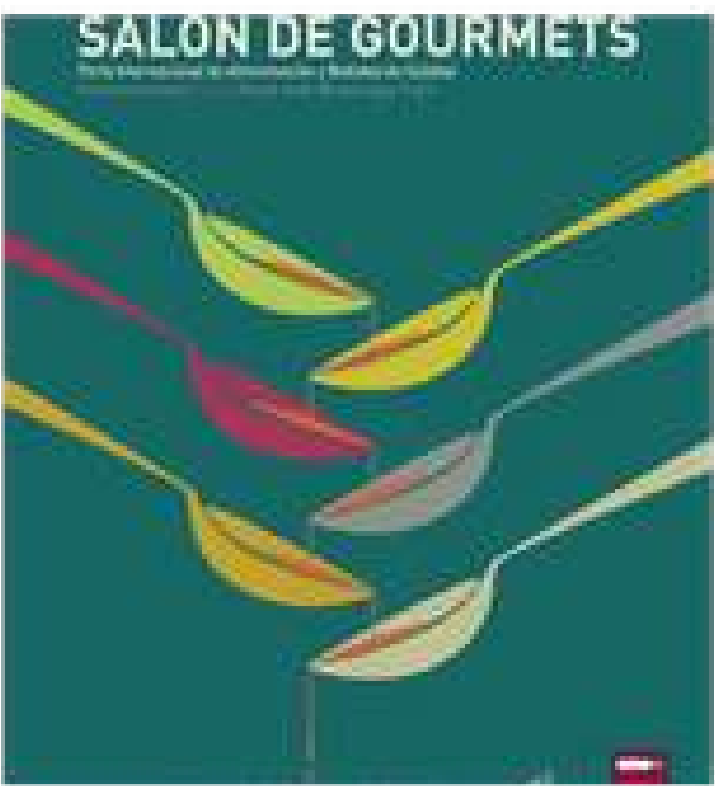
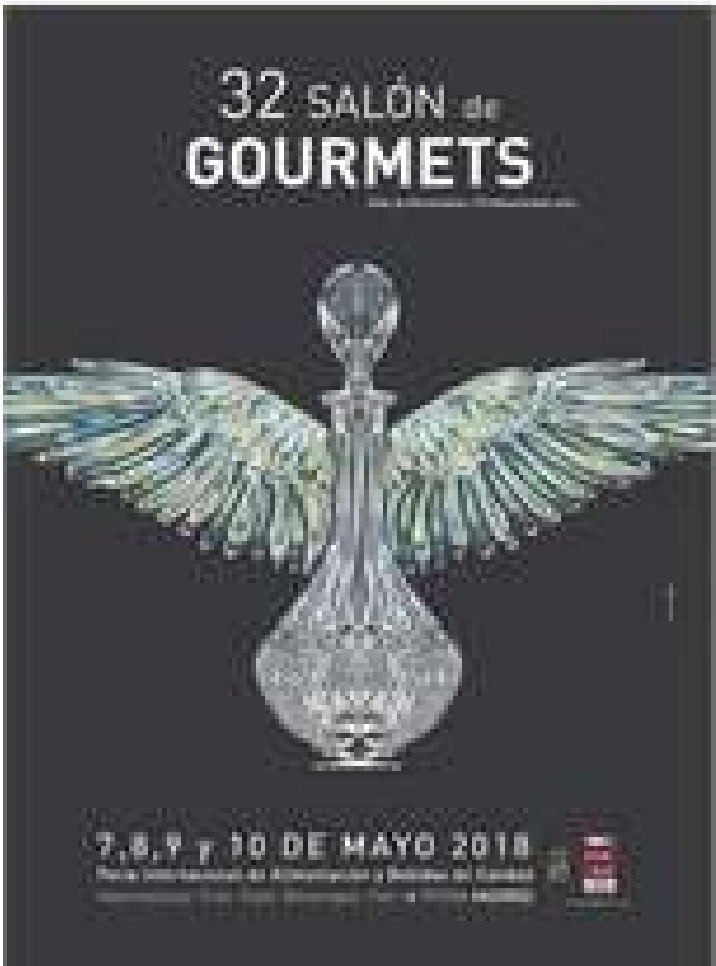
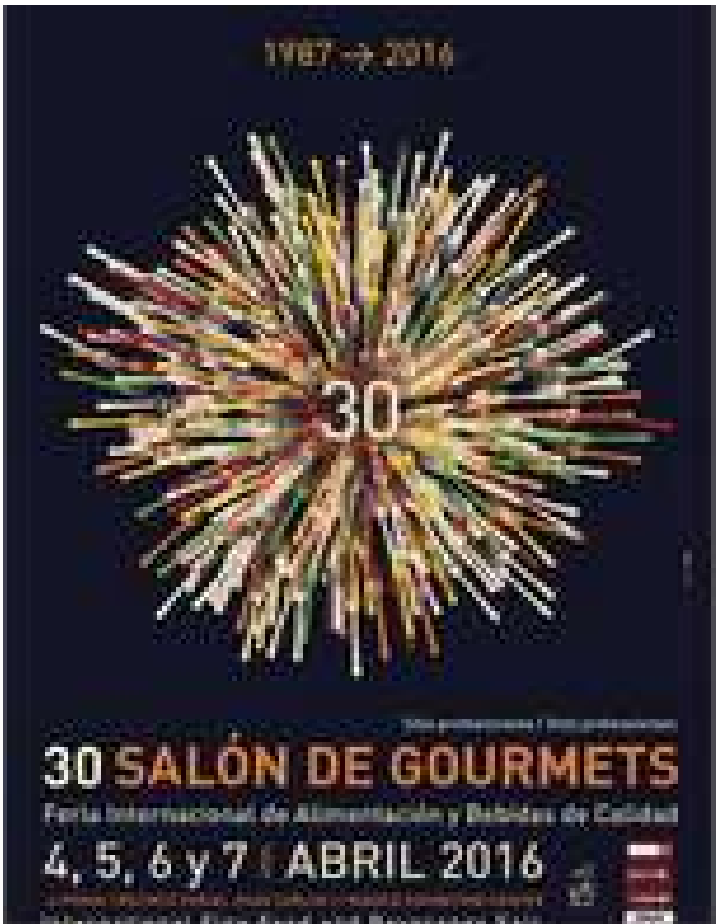


Salón Gourmets

Nuestros carteles

El ilustrador Jacobo Gavira diseña cada edición los carteles que anuncian el Salón Gourmets.





Taller de los Sentidos Gourmets

Un espacio polivalente donde aulas informativas, talleres prácticos, conferencias, degustaciones y demostraciones, dieran a conocer los mejores productos de la geografía española. Nació para acercar el producto gourmet al público no profesional.



Taller de los Sentidos Gourmets





Gracias

¿Tienes alguna pregunta?

gourmets@gourmets.net