37 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 22 - 25 abril 2024

ENGLISH ↓

Preparados, listos y acción

El 37º Salón Gourmets vuelve a abrir sus puertas con cerca de 1.980 expositores, más 55.000 productos y más de 1.300 novedades. Un éxito absoluto que reafirma, un año más, el prestigio de la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa.

10.00 de la mañana y las firmas expositoras del 37º Salón Gourmets tenían todo preparado para mostrar el potencial de sus productos a los visitantes, que esperaban impacientes la apertura de los pabellones 3, 4, 5, 6 y 8 de Ifema Madrid. Una edición en la que **Marruecos** es País de Honor, **Andalucía**, Comunidad Autónoma Invitada, y **Estrella Galicia y Cabreiroá**, Cerveza y Agua Oficial.

La inauguración de la feria corrió a cargo de **María Begoña García Bernal**, Secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación del MAPA, **María Inmaculada Sanz Otero**, Vicealcaldesa del Ayuntamiento de Madrid y **Karima Benyaich**, embajadora del Reino de Marruecos, que recorrieron los 5 pabellones saludando a las autoridades en sus stands correspondientes.

El Aula Gourmets olía a queso. Los 100 finalistas expusieron sus muestras ante la atenta mirada del jurado que ya ha elegido los **60 mejores quesos de España** y a los ganadores de los **Cheese from Spain Awards** (puede consultarlos en este enlace), aunque todavía habrá que esperar al jueves para conocer al ganador absoluto en ambas categorías.

En paralelo se sucedieron diferentes actividades como la cata **LAN, 50 años de un apasionante desafío**, en el que unos privilegiados pudieron descubrir, gracias a la enóloga María Barúa, una selección de añadas históricas conformada por 8 vinos caracterizados por la singularidad de la tierra donde se ubican y que reflejan la trayectoria de la bodega desde los años 70 hasta nuestros días, o la cata **Riedel Experience: La importancia de la copa desde el punto de vista técnico, que no estético**, en la que los asistentes comprobaron como la elección de la copa puede afectar considerablemente al sabor del vino. Los chefs más prometedores del país pusieron a prueba sus habilidades culinarias en la final regional **Desafío XChef by Cervezas 1906 - Zona Centro**. La originalidad y calidad de los platos sorprendió al jurado que finalmente se decantó por la receta de Álvaro Ibáñez García que participará en la gran final que se celebrará mañana.

La salmantina Rocío Pérez Benito demostró sus habilidades y amplios conocimientos sobre la cultura del jamón en el **30º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura**.

Y, por fin, sabemos cuál es la mejor hamburguesa de España. Martín Fernández de Bágoa Gastrobar (Ourense) se ha alzado con el prestigioso título de **Burger Combat** que otorga **Lantmännen Unibake** con 'A Fuxidia', una receta que rinde homenaje a su abuela y está elaborada con vaca rubia gallega y papada de cerdo de castañas. Pero, no ha sido el único. También conocemos el mejor cachopo de España elaborado con Ternera Asturiana. En el restaurante Los Arcos de Cangas de Onís (Asturias) se puede encontrar el 'Cachopo al Estilo Nature', receta ganadora del **7º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P"** elaborado con solomillo de ternera asturiana IGP, relleno de paletilla de Ibérico, queso de los Beyos y ahumado de Pría con panceta curada 'Joselito' y crema de angula del monte.

Además, por primera vez, se ha convocado el concurso **El Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel** en el que Denis Domingo Pérez del restaurante Abarrote (Alicante) ha preparado el mejor montado frío, titulado 'El Chamo' y Sara Cámara Fernández del Restaurante Casa Pacheco (Salamanca) ha ganado el mejor montado caliente con 'Secreto en dos Pasos'.

Finalmente, un clásico del Salón Gourmets. El jurado del **13º Concurso Nacional de Cócteles Panizo** eligió el cóctel 'La Gilda' del cántabro Borja Gutiérrez como el mejor de 2024.

Jesús Marquina fue el encargado de dar el pistoletazo de salida al **3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cerveza 1906 Red Vintage** y tras la presentación de la pizza oficial, comenzaron las masterclass a cargo de los patrocinadores como 'La Pizza es Alta Cocina' ofrecidas por Pimentón de la Vera y Atún Fuentes o la exhibición acrobática a cargo de Francis Tolu, campeón del mundo 2023.

Los escenarios de la comunidad de Madrid, MAPA y Gastronomía Solidaria estuvieron en constante ebullición. Talleres a cargo de pescaderías tradicionales, un show cooking con Pepa Muñóz y los productos M Producto Certificado, así como la presentación de "La Mejor Tortilla de Patata de la Comunidad de Madrid 2024" y la torrija más innovadora se eligieron en el Salón Gourmets.

Mañana volveremos a abrir las puertas de 10.00 horas a 19.00 horas con novedades, concursos, show cookings y muchas sorpresas más ¡Les esperamos!

Del 22 al 25 de abril 2024
en Ifema Madrid

Actividades

Expositores

Innovation Area

Datos Prácticos

Organic Exhibition Area

Material Gráfico

Acreditaciones Prensa*

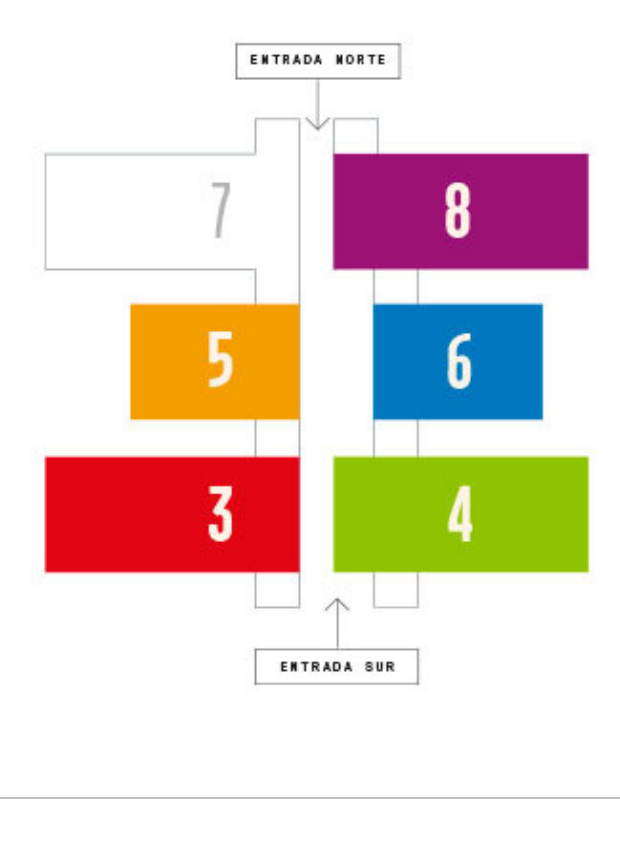
Programa de Actividades

Planos interactivos

* Para entrar al Salón Gourmets será imprescindible presentar en los accesos documento oficial (DNI, pasaporte, …) que acredite la identidad del visitante.
Reservado el derecho de admisión. Las acreditaciones / invitaciones son personales e intransferibles.

Resumen día 1
37º Salón Gourmets

5 pabellones en el 37º Salón Gourmets



Organiza y Medio Corporativo

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Ready, set, go

The 37th Salón Gourmets reopens its doors with approximately 2,000 exhibitors, 55,000 products and more than 1,500 novelties. An absolute success that reaffirms, once again, the prestige of the most exclusive food and beverage fair in Europe.

10.00 a.m. and the exhibiting firms at the 37th Salón Gourmets had everything ready to show the potential of their products to visitors, who were impatiently awaiting the opening of pavilions 3, 4, 5, 6 and 8 of Ifema Madrid. An edition in which **The Kingdom of Morocco** is Country of Honour, **Andalusia**, invited region, and **Estrella Galicia and Cabreiroá**, Official Beer and Water.

At 11.00 the fair was officially opened with the presence of María Begoña García Bernal, Secretary of State for Agriculture and Food of MAPA, María Inmaculada Sanz Otero, Deputy Mayoress of Madrid City Council and Karima Benyaich, Ambassador of the Kingdom of Morocco, who toured the 5 pavilions greeting the authorities at their stands.

The Aula Gourmets smelled of cheese. The 100 finalists exhibited their samples under the watchful eye of the jury that has already chosen the **60 best cheeses** of Spain and the winners of the **Cheese from Spain Awards** (you can consult them at this link), although we will still have to wait until Thursday to know the absolute winner in both categories.

In parallel, different activities took place, such as the **LAN tasting, 50 years of an exciting challenge**, in which a privileged few were able to discover, thanks to winemaker María Barúa, outstanding wines from the winery, or the **Riedel Experience: The importance of the glass from a technical point of view, not an aesthetic one**, in which the attendees verified how the choice of the glass can considerably affect the taste of the wine. The country's most promising chefs put their culinary skills to the test in the regional final **XChef Challenge by 1906 Beer - Central Region**. The originality and quality of the dishes surprised the jury, which finally decided in favor of Álvaro Ibáñez García's recipe, which will participate in the grand final to be held tomorrow.

Rocío Pérez Benito from Salamanca demonstrated her skills and extensive knowledge of ham culture at the **30th Ham Cutters Contest / Dehesa de Extremadura.**

And, finally, we know which is the best burger in Spain. Martín Fernández from Bágoa Gastrobar (Ourense) has won the prestigious title of **Burger Combat** awarded by **Lantmännen Unibake** with 'A Fuxidia', a recipe that pays tribute to his grandmother and is made with Galician blonde cow and chestnut pork jowl. But, he has not been the only one. We also know the best cachopo in Spain made with Asturian veal. In the restaurant Los Arcos de Cangas de Onís (Asturias) you can find the 'Cachopo al Estilo Nature', winning recipe of the **7th Best Asturian-Style Veal Cutlet, Cachopo Contest** made with Asturian veal sirloin IGP, stuffed with Iberian shoulder, cheese from Los Beyos and smoked Pría with cured bacon 'Joselito' and cream of elver from the mountain.

In addition, for the first time, **the Best Iberian Montado in Spanish Gastronomy by Arturo Sánchez and Berkel** was held, in which Denis Domingo Pérez of the Abarrote restaurant (Alicante) prepared the best cold montado, entitled 'El Chamo' and Sara Cámara Fernández of the Casa Pacheco Restaurant (Salamanca) won the best hot montado with 'Secreto en dos Pasos' (Secret in two steps).

Finally, a classic of the Salón Gourmets. The jury of the **13th Panizo National Cocktail Contest** chose the cocktail 'La Gilda' by Cantabrian Borja Gutiérrez as the best of 2024.

Jesús Marquina was in charge of kicking off the **3rd Gourmet Pizza Spanish Championship by 1906 Red Vintage Beer** and after the presentation of the official pizza, the masterclasses by the sponsors began, such as "Pizza is haute cuisine" offered by Pimentón de la Vera and Atún Fuentes or the acrobatic exhibition by Francis Tolu, World Champion 2023.

The stages of the Madrid community, MAPA and Gastronomía Solidaria were constantly buzzing. Workshops by traditional fishmongers, a cooking show with Pepa Muñóz and M Producto Certificado products, as well as the presentation of "the best potato omelette of the Community of Madrid 2024" and the most innovative torrija were chosen at the Salón Gourmets.

Tomorrow we will reopen the doors from 10.00 am to 7.00 pm with news, contests, show cooking and many more surprises. We are waiting for you!

From 22 to 25 April 2024
Ifema Madrid

Activities

Exhibitors

Innovation Area

Practical Info

Organic Exhibition Area

Graphic Material

Press Acreditations*

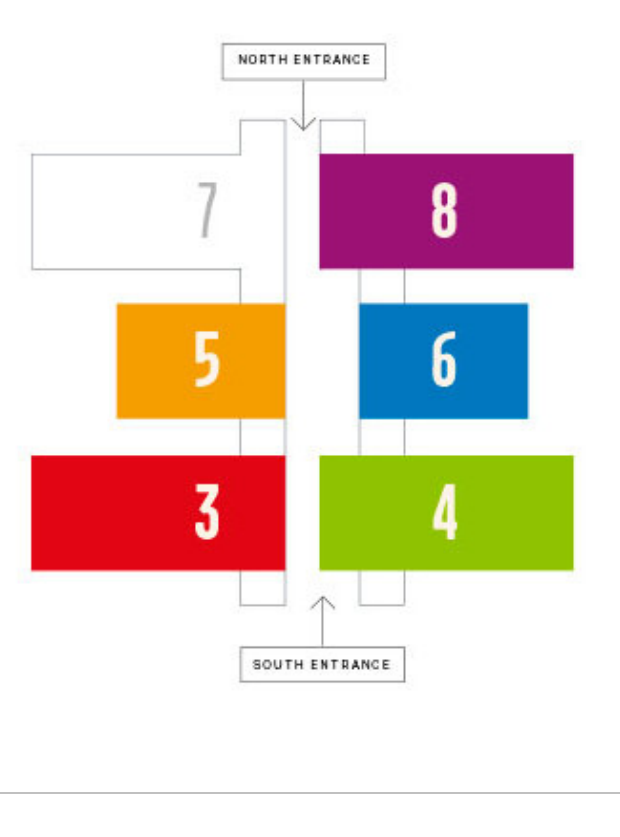
Activities Programme

Interactive maps

*To access the Salon Gourmets it will be mandatory to present an official document (ID card, passport, ...) proving the visitor's identity at the entrances.
Admission right reserved. Accreditations / badges are personal and non-transferable.

Summary Day 1
37th Salón Gourmets

5 halls at the 37th Salon Gourmets



Organizer & Media Partner

Main Sponsors

Co-Sponsors

Collaborators

SG Cooperates with

Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. Av. Partenón 5, Madrid
22 al 25 de abril, 2024

www.gourmets.net
comunicacionsg@gourmets.net
Tel.: +34 915 489 651

#SG24