37 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 22 - 25 abril 2024

ENGLISH

Excelencia Gourmet

La tercera jornada del Salón Gourmets congregó a lo más destacado del panorama gastronómico y vinícola español en los premios otorgados por el Grupo Gourmets.

El tercer día del Salón Gourmets arrancó con las actividades dedicadas a los productos de Córdoba, Castilla-La Mancha y las Illes Balears. La gastronomía de Córdoba, Patrimonio Gastronómico mostró su versatilidad en las ponencias que ofreció durante toda la jornada y que finalizaron con el II Concurso de Salmorejo Cordobés. La receta del influencer gastronómico @santifoods, con saam de tartar de atún acabado con torrezno fue la que se llevó el reconocimiento del jurado.

La marca de garantía de calidad de Castilla La Mancha, Campo y Alma, presentó en el escenario Aula Gourmets la calidad de sus DOP e IGP donde los asistentes disfrutaron, a través de catas y ponencias, de los productos como ajo morado de las Pedroñeras y el queso manchego en un show cooking a cargo de José Manuel Araque Díaz, chef del restaurante La Casota de La Solana.

Por su parte Illes Balears, desplegó la riqueza de las cuatro islas con productos locales como quesos elaborados con leche de la vaca de raza Vermella menorquina DOP Queso Mahón, la carne de porc negre mallorquí de Can Company y los vinos varietales de la DOP Binissalem.

Durante la mañana también tuvo lugar el 2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano en el que 12 participantes demostraron su habilidad a la hora de elaborar sus pinchos "a la riojana". El jurado se decantó por un "pincho para chuparse las manitas", la elaboración de José Ignacio Gordo del restaurante Aromas de Rioja by Zenit, Calahorra (La Rioja). El segundo fue para Gerardo Iribarren de Aga Catering Gourmet, Las Rozas (Madrid), y el tercero fue para Iñaki Rodrigo Rojas del restaurante Latxaska Etxea en Madrid.

Y con pequeños bocados sigue el día con la calidad del atún Fuentes, que un año más quedo más que demostrada en Gourmetapa By Fuentes, donde Rubén Sánchez Camacho, del restaurante Epílogo de Tomelloso (Ciudad Real), consiguió destacar sobre el resto de participantes, con su tapa de orza de atún y callos de atún rojo Fuentes.

La tarde comenzó con la primera prueba de la semifinal de 29º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, los participantes tuvieron que pasar un examen a cargo del Comité Técnico de la UAES, tras el cual, la bodega Protos, copatrocinador y Tierra de Sabor, patrocinador, ofrecieron dos masterclass a cargo de Pedro Martín-Hinojal, enólogo de la bodega y Diego González, -ganador del Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor 2022-, respectivamente.

Xabier Gorostiza y Clara Canals estuvieron a cargo de la cata organizada por Pernod Ricard entorno a la bodega Ysios. Un recorrido por los vinos de la Rioja Alavesa con referencias como Ysios Las Naves, Lagunazuri, El Nogal, Grano a Grano e Ysios Blanco.

La región canadiense de New Brunswick estuvo representada en el escenario Aula Gourmets, con el chef y presentador Dennis Prescott que dio a conocer la riqueza de las costas canadienses a través de un show cooking donde el bogavante, el cangrejo de nieve y el sirope de arce fueron los auténticos protagonistas.

Para terminar, el escenario del campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cervezas 1906 Red Vintage del pabellón 8 comenzó el día con la masterclass ofrecida por 5 Stagioni y Valcoiberia, a continuación y durante todo el día continuaron las competiciones de las categorías pala, clásica, taglio, napolitana y sin gluten. La jornada acabó con un show cooking ofrecido por Estrella Galicia y Salvatore Salvo. " Estrella Galicia 1906 Red Vintage".

Premios Grupo Gourmets

La excelencia de la gastronomía y el vino tuvo su reconocimiento en los premios que otorga la Guía Vinos Gourmets y la revista Club de Gourmets. Los primeros reconocen la labor de los profesionales del sector vinícola español a través de los usuarios de la 39º Guía Vinos Gourmets, Los Mejores de España. Los vinos que han obtenido la máxima calificación otorgada por el Comité de Cata, son reconocidos en los 11º premios de la Liga `99. Por su parte, 13º Premios Revista Club de Gourmets, premian a los profesionales más relevantes del último año en el mundo gastronómico, vinícola así como a establecimientos y medios de comunicación. Puede consultar aquí todos los premiados.

Asimismo contamos con la visita del presidente del Partido Popular, Alberto Nuñez Feijóo, que visitó diferentes stands institucionales y empresas privadas, donde pudo conocer de cerca la surtida despensa de la gastronomía nacional e internacional del Salón Gourmets.

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

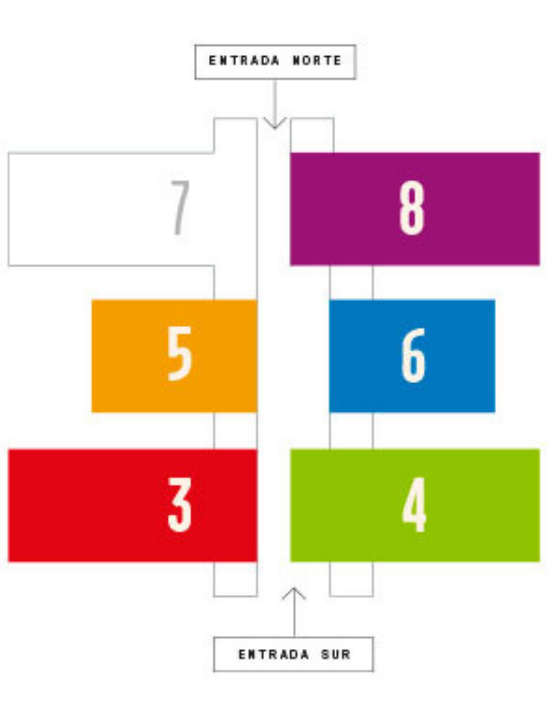
Planos interactivos

* 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 3
37º Salón Gourmets

37
SALÓN GOURMETS

5 pabellones en el 37º Salón Gourmets



Organiza y Medio Corporativo

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Gourmet excellence

The third day of the Salon Gourmets brought together the best of the Spanish gastronomic and wine scene at the awards presented by the Gourmets Group.

The third day of the Salon Gourmets kicked off with activities dedicated to products from Córdoba, Castilla-La Mancha and the Balearic Islands. The gastronomy of Cordoba, Gastronomic Heritage showed its versatility in the presentations offered throughout the day, which ended with the 2nd Cordoban Salmorejo Competition, with the recipe by Rubén Sánchez Camacho, Epílogo restaurant, Tomelloso (Ciudad Real), winning the jury's recognition.

The quality guarantee brand of Castilla La Mancha, Campo y Alma, presented the quality of its PDO and PGI products on the Aula Gourmets stage where the attendees enjoyed, through tastings and presentations, products such as Ajo Morado de las Pedroñeras and Manchego cheese in a show cooking by José Manuel Araque Díaz, chef of the restaurant La Casota de La Solana.

The Balearic Islands, meanwhile, displayed the richness of the four islands with local products such as cheeses made with milk from the Vermella Menorquina breed of cow, DOP Queso Mahón, pork from Can Company and varietal wines from DOP Binissalem.

The morning also saw the 2nd Master Pinchos Gourmets #productoriojano in which 12 participants demonstrated their skill in preparing their pinchos "a la riojana". The jury decided in favour of José Ignacio Gordo from restaurant Aromas de Rioja by Zenit, Calahorra (La Rioja) who won the competition. The second was for Gerardo Iribarren from Aga Catering Gourmet, Las Rozas (Madrid) and third was for Iñaki Rodrigo Rojas from the restaurant Latxaska Etxea in Madrid.

And with small bites the day continues with the quality of Fuentes tuna, which once again this year was more than demonstrated at Gourmetapa By Fuentes, where Rubén Sánchez Camacho from Epílogo restaurant in Tomelloso (Ciudad Real), managed to stand out from the rest of the participants, with his tapa made with bluefin tuna Fuentes.

The afternoon began with the first test of the semi-final of the 29th Tierra de Sabor Spanish Sommelier Championship, the participants had to pass an examination by the UAES Technical Committee, after which the Protos winery, co-sponsor and Tierra de Sabor, sponsor, offered two masterclasses by Pedro Martín-Hinojal, winemaker of the winery and Diego González, winner of the Tierra de Sabor Spanish Sommelier Championship 2022, respectively.

Xabier Gorostiza and Clara Canals were in charge of the tasting organised by Pernod Ricard around the Ysios winery. A tour of Rioja Alavesa wines with references such as Ysios Las Naves, Lagunazuri, El Nogal, Grano a Grano and Ysios Blanco.

The Canadian region of New Brunswick was represented on the Aula Gourmets stage, with chef and presenter Dennis Prescott, who presented the richness of the Canadian coastline through a cooking show where lobster, snow crab and maple syrup were the real stars.

Finally, the Gourmet Pizza Spanish Championship by 1906 Red Vintage Beer stage in hall 8 began the day with the masterclass offered by 5 Stagioni and Valcoiberia, followed by competitions throughout the day in the shovel, classic, taglio, Neapolitan and gluten-free categories. The day ended with a show cooking offered by Estrella Galicia and Salvatore Salvo.

Grupo Gourmets Awards

Excellence in gastronomy and wine was recognised in the awards given by the Guía Vinos Gourmets and the magazine Club de Gourmets. The former recognise the work of professionals in the Spanish wine sector through the users of the 39th Guía Vinos Gourmets, Los Mejores de España. The wines that have obtained the highest rating awarded by the Tasting Committee are recognised in the 11th '99 League Awards. The 13th Club de Gourmets Magazine Awards recognise the most important professionals of the last year in the world of gastronomy and wine, as well as establishments and the media. You can consult all the award winners here.

We also counted on the visit of the president of the Partido Popular, Alberto Nuñez Feijóo, who visited different institutional stands and private companies, where he was able to get to know at close quarters the well-stocked pantry of national and international gastronomy at the Salon Gourmets.

From 22 to 25 April 2024
Ifema Madrid

Activities

Exhibitors

Innovation Area

Practical Info

Organic Exhibition Area

Graphic Material

Press Acreditations*

Activities Programme

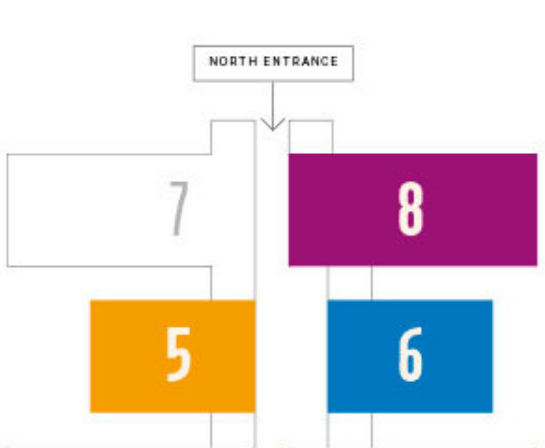
Interactive maps

*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 3
37th Salón Gourmets

37
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