

37 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 22 - 25 abril 2024

EN ESPAÑA



Nos vemos en 2025

La 37ª edición del Salón Gourmets ha sido todo un éxito. 1980 expositores, +55.000 productos, +1.300 novedades, 106.923 visitantes profesionales y un volumen de negocio de +200 mil€ (directo e indirecto). Apunten las fechas de la próxima edición: 7 - 10 abril 2025.

Antes de nada nos gustaría agradecer la asistencia y apoyo a todos los expositores, visitantes profesionales y autoridades que cada año hacen posible que el Salón Gourmets se convierta en la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa. Un año más, se han superado las expectativas:

- 1.980 expositores
- 106.923 visitantes
- +55.000 productos
- +1.300 novedades
- +1.200 actividades
- 65.000 m²
- +200 mil€ volumen de negocio generado (directo e indirecto)

Durante la última jornada hemos contado con el ministro del ramo, **Luis Planas Puchades**, que recorrió los pabellones admirando la gran variedad agroalimentaria nacional e internacional.

Además, se han celebrado algunos de los campeonatos más esperados y descubrimos los ganadores de concursos como el **14º GourmetQuesos**, **Campeonato de los Mejores Quesos de España 2024**. Por fin se han nombrado a los mejores quesos de España y los ganadores de la novedosa categoría promovida por el ICEX 'Cheese from Spain Awards'. Además, el queso de vaca curado **Don Nicolás de Finca de Uga** en Puerto del Carmen (Lanzarote, Las Palmas) ha sido proclamado Mejor Queso de España y **Villarejo Ajejo Curado en Miel y Oregano de Quesos Artesanos Villarejo** en Villarejo de Fuentes (Cuenca), ha sido elegido el ganador absoluto de la categoría Gold promovida por Cheese from Spain Awards. (El resto de premiados puede [consultarlos aquí](#)).

También se conocen los ganadores de los **12º Premios Salón Gourmets** entre todas las novedades expuestas en Innovation Area. En la categoría Innovación ha recogido su trofeo **Almazaras de la Subbética** por el producto Oleo Latte, el primer aceite de oliva virgen extra, diseñado para enriquecer tu café; la categoría Versatilidad la ha conquistado **Caviaroli** con Aderezo a base de aceite vegetal emulsionado con distintos tipos de hierbas, frutas y frutos secos; el premio a la mejor Presentación ha sido para **Acetites Rafael Salgado** por Aceite de Oliva Virgen Extra de almazara de Antequera (Málaga), y, finalmente, el mejor producto ecológico es la ginebra de cactus de la firma **Bernardo's Mermeladas**.

Las redes sociales, que han estado al rojo vivo, también han contado con sus propios ganadores. Por un lado, **Sabor a Málaga** ha sido elegido como el stand más bonito de esta edición por los usuarios, mientras que los productos favoritos de nuestros fieles seguidores son los de **Bonilla a la Vista**. Además, tras ofrecer diferentes pistas durante los 4 días han adivinado que el Producto Incongnito de esta edición es la bomba de confit de pato con explosión de naranja de **Don Bocarte**.

En paralelo se ha celebrado la gran final del **29º Campeonato de España de Sommelieres Tierra de Sabor** donde los 3 finalistas han superado exigentes pruebas como un test rápido, una cata oral de vinos y una carta errónea, entre otros. **Fernando Mayoral** del restaurante El Rincón de España (Burgos) ha conquistado el título tras superarlas correctamente y representará a España en el Campeonato Mundial de Sommelieres ASI (Association de la Somellerie Internationale).

Por fin conocemos a los ganadores de las categorías clásica, pala, taglio, napoletana, sin gluten, più lenta, velocidad y acrobacia, además de los que han resultado vencedores en la categoría pimentón del **3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cerveza 1906 Red Vintage**. Puede consultar a los ganadores de cada categoría [en este enlace](#).

El maestro parrillero Mariano García Poyuelo y el experto cármico Javier Trabadelo fueron los encargados de dirigir el show cooking **'Cármicas Trasacar: Vaca y panilla, cultura y tradición'** en el que enseñaron cuál es el secreto para conseguir la carne en su punto.

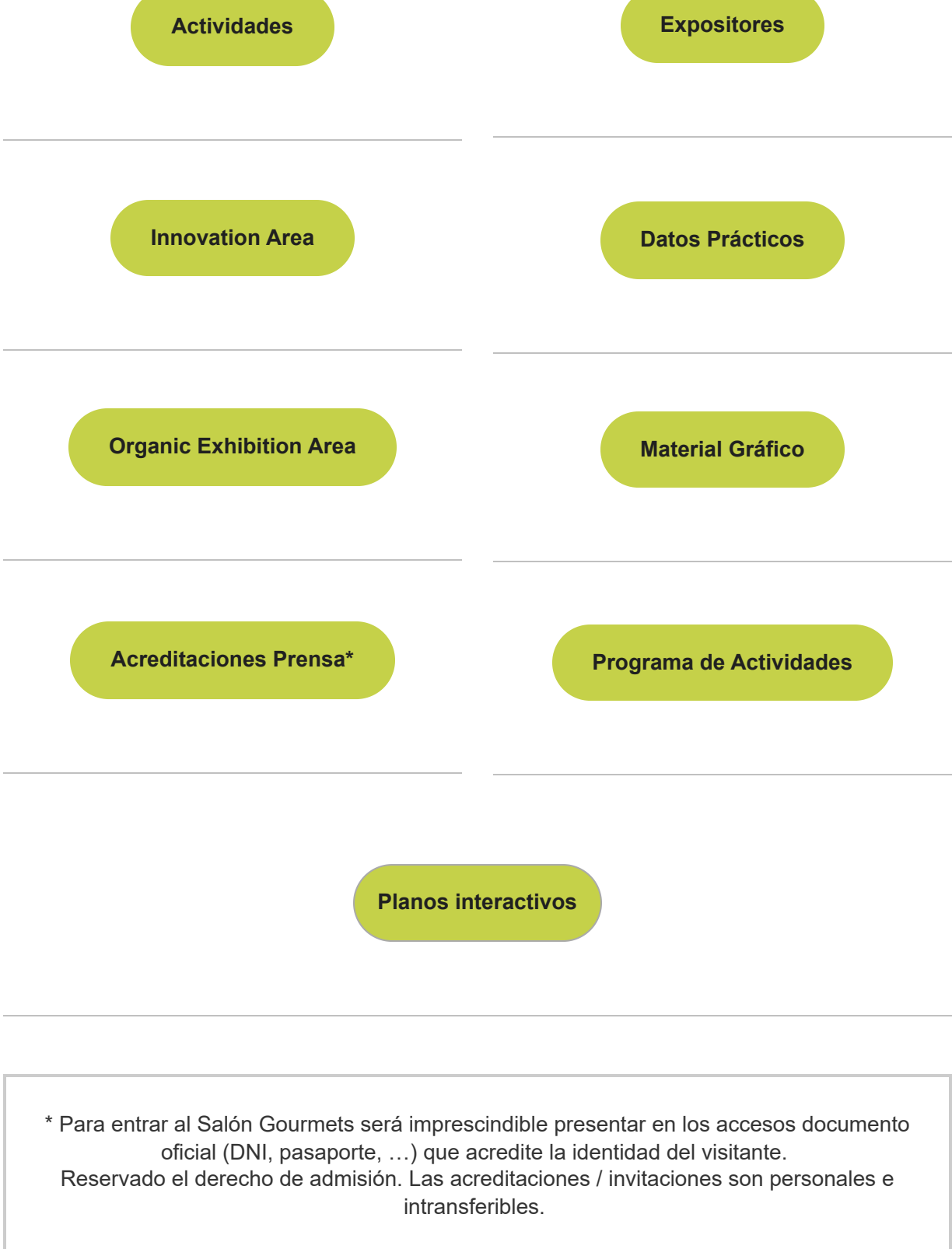
Cocineros, periodistas y amigos se reunieron en el Salón Gourmets para presentar un libro homenaje a **Javier Oyarbide**. Bajo el título, 'Ayer y Oy', está cargado de anécdotas y recuerdos que se suman al premio In memoriam que entrego el día anterior la revista Club de Gourmets al último heredero de la saga familiar de Zalacain por su inestimable aportación al mundo de la gastronomía.

La actividad más solidaria del Salón Gourmets durante el jueves fue la que tuvo lugar en el escenario de Gastronomía Solidaria. Una degustación de pinchos organizada por la Asociación de Enfermedades Raras Y, además, hoy los voluntarios de Banco de Alimentos de Madrid han recorrido los 5 pabellones de Ifema Madrid recogiendo los productos que generosamente han donado los expositores.

Esperamos verles a todos en la 38ª edición del Salón Gourmets que se espera sea una de las mejores ediciones de su historia.

Apunten las fechas:

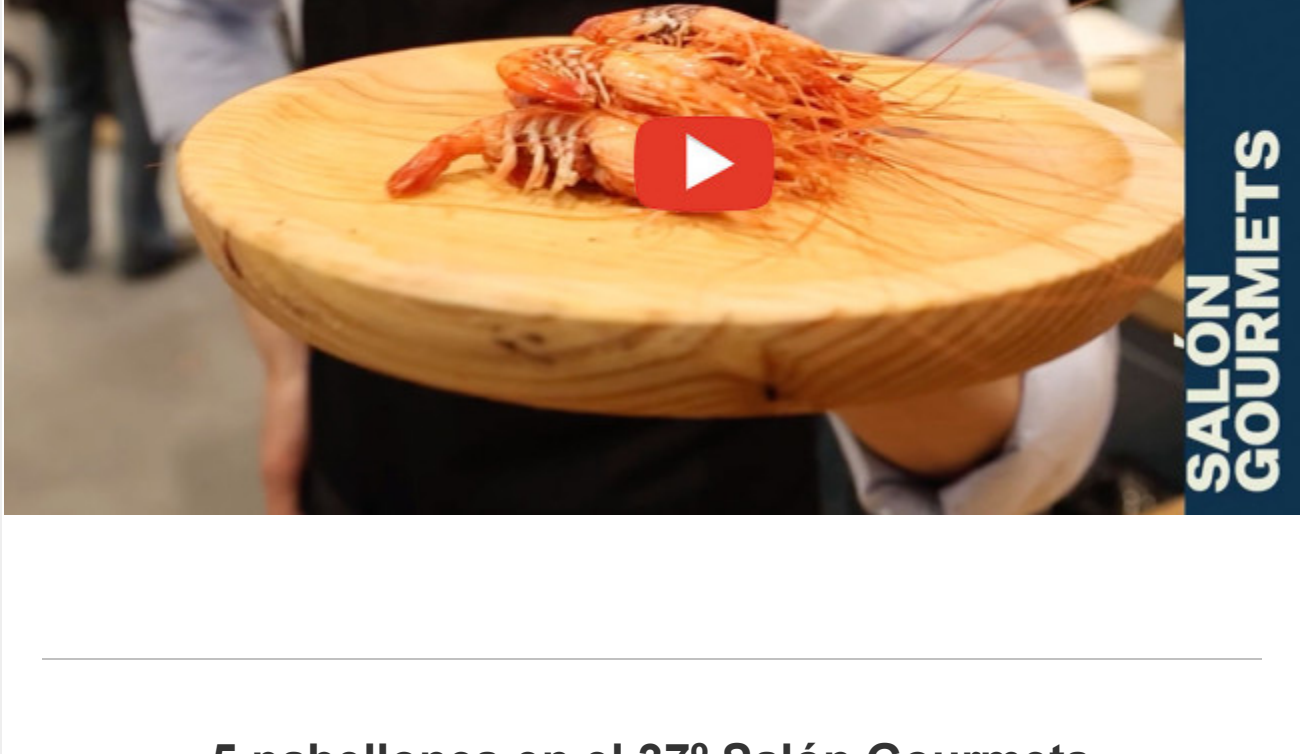
Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid



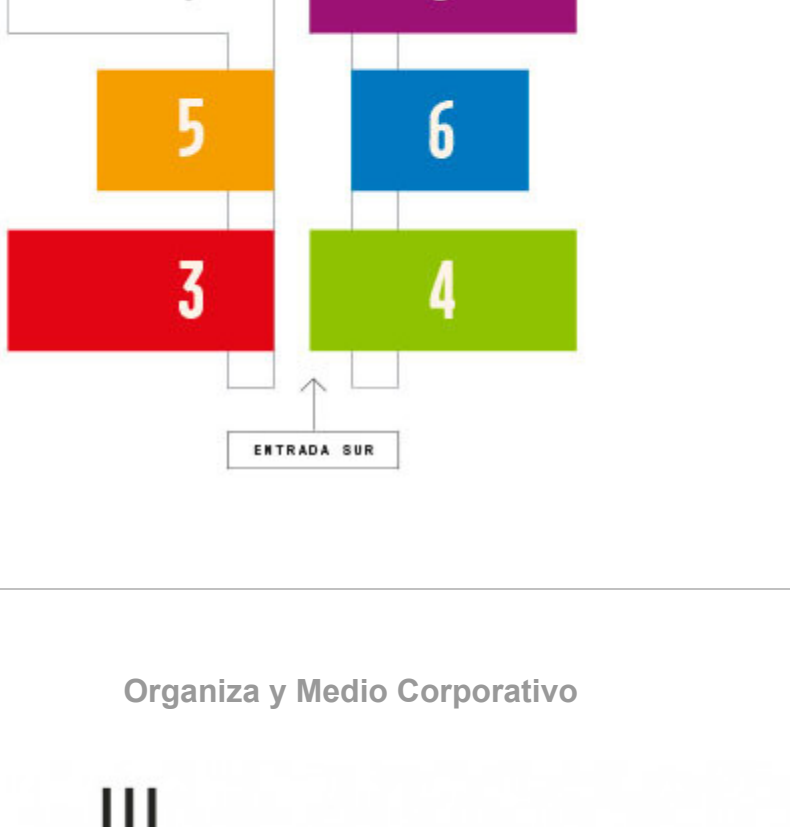
* Para entrar al Salón Gourmets será imprescindible presentar en los accesos documento oficial (DNI, pasaporte, ...) que acredite la identidad del visitante. Reservado el derecho de admisión. Las acreditaciones / invitaciones son personales e intransferibles.

Resumen día 4

37º Salón Gourmets



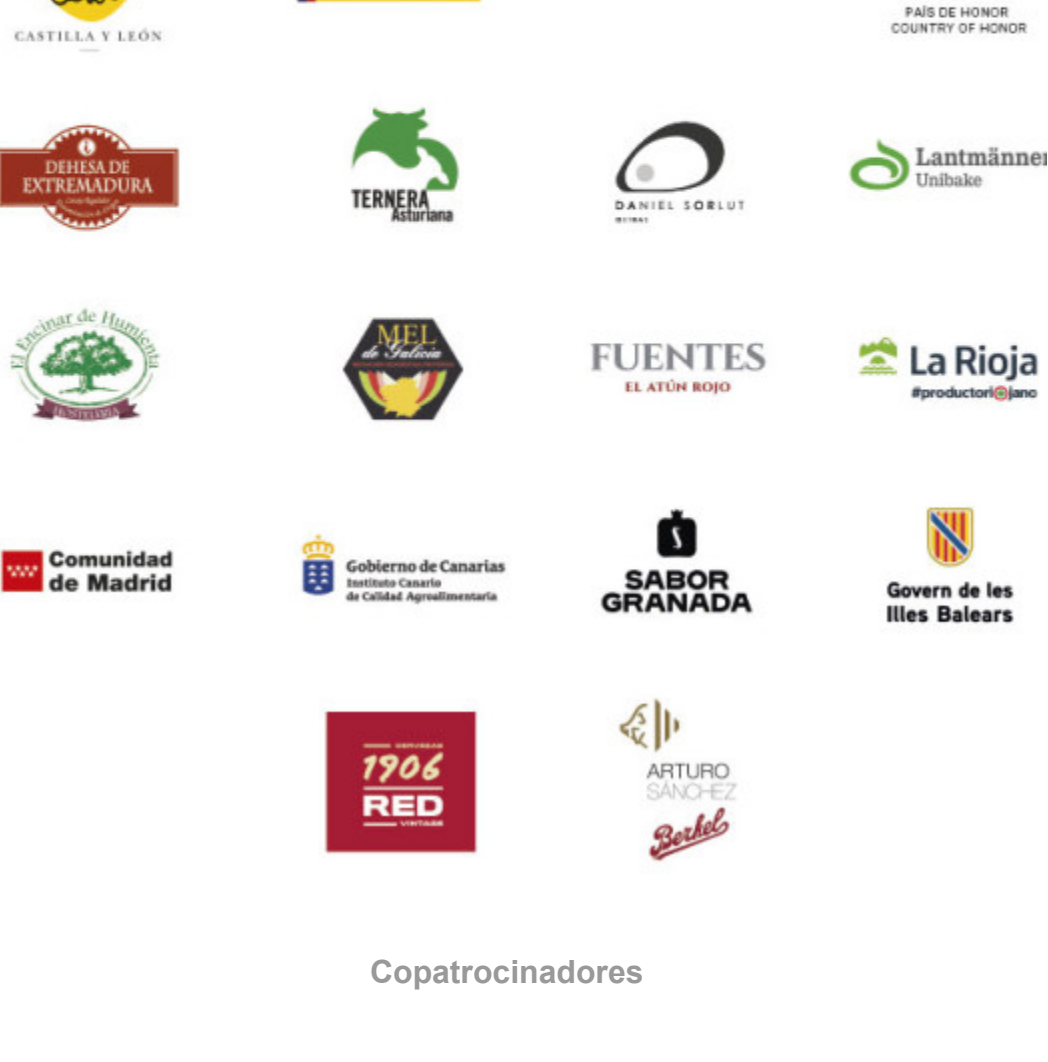
5 pabellones en el 37º Salón Gourmets



Organiza y Medio Corporativo

GG Grupo Gourmets **37 GOURMETS**

Patrocinadores Principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



See you in 2025

The 37th edition of Salon Gourmets was a complete success. 1,980 exhibitors, +55,000 products, +1,300 novelties, 106,923 trade visitors and a turnover of +200 mil€ (direct and indirect). Please save the dates for the next edition: April 7 - 10, 2025.

First of all, we would like to thank all the exhibitors, professional visitors and authorities who every year make it possible for Salon Gourmets to become the most exclusive fine food and beverage fair in Europe. Once again, expectations have been exceeded:

- 1,980 exhibitors
- 106,923 visitors
- +55,000 products
- +1,300 new products
- +1,200 activities
- 65,000 m2
- +200 thousand€ turnover generated (direct and indirect)

During the last day we have had the Minister of Agriculture, Fisheries and Food, **Luis Planas Puchades**, who toured the halls admiring the great variety of national and international agri-food.

During the last day some of the most awaited championships have been held and the winners of competitions such as the **14th GourmetQuesos**, **The Best Spanish Cheeses Championship 2024** have been discovered. It is already known which are the best cheeses in Spain and the winners of the novel category promoted by ICEX 'Cheese from Spain Awards'. In addition, the cheese **Don Nicolás** from **Finca de Uga** in Puerto del Carmen (Lanzarote, Las Palmas) has been proclaimed Best Cheese of Spain and **Villarejo Ajejo Cured in Honey and Oregano** from **Villarejo Artisan Cheeses** in Fuentes (Cuenca, Spain), has been chosen as the overall winner in the Gold category promoted by Cheese From Spain Awards. (the rest of the winners can be [consulted here](#)).

The winners of the **12th Salon Gourmets Awards** are also known among all the new products exhibited in Innovation Area. In the Innovation category, **Almazaras de la Subbética** received its trophy for the product Oleo Latte, the first extra virgin olive oil designed to enrich your coffee; the Versatility category was won by **Caviaroli** with a dressing based on vegetable oil emulsified with different types of herbs, fruits and nuts; the award for Best Presentation went to **Acetites Rafael Salgado** for its Extra Virgin Olive Oil from Antequera (Málaga); and finally, the best organic product was the cactus gin from **Bernardo's Mermeladas**.

Social networks, which have been on fire, have also had their own winners. On the one hand, **Sabor a Málaga** has been chosen as the most beautiful stand of this edition by users, while the favorite products of our loyal followers are those of **Bonilla a la Vista**. In addition, after offering different clues during the 4 days, they have guessed that the Incongnito Product of this edition is the duck confit bomb with orange explosion from **Don Bocarte**.

At the same time, the grand final of the **29th Sommeliers Spanish Championship Tierra de Sabor** was held, where the 3 finalists passed demanding tests such as a quick test, an oral wine tasting and a wrong menu, among others. **Fernando Mayoral** from El Rincón de España restaurant (Burgos) won the title after successfully passing the tests and will represent Spain at the ASI (Association de la Somellerie Internationale) World Sommelier Championship.

We finally know the winners of the classic, pala, taglio, Neapolitan, gluten-free, longer, speed and robotic categories of the 3rd Gourmet Pizza Spanish Championship by 1906 Red Vintage beer. You can consult the winners of each category [in this link](#).

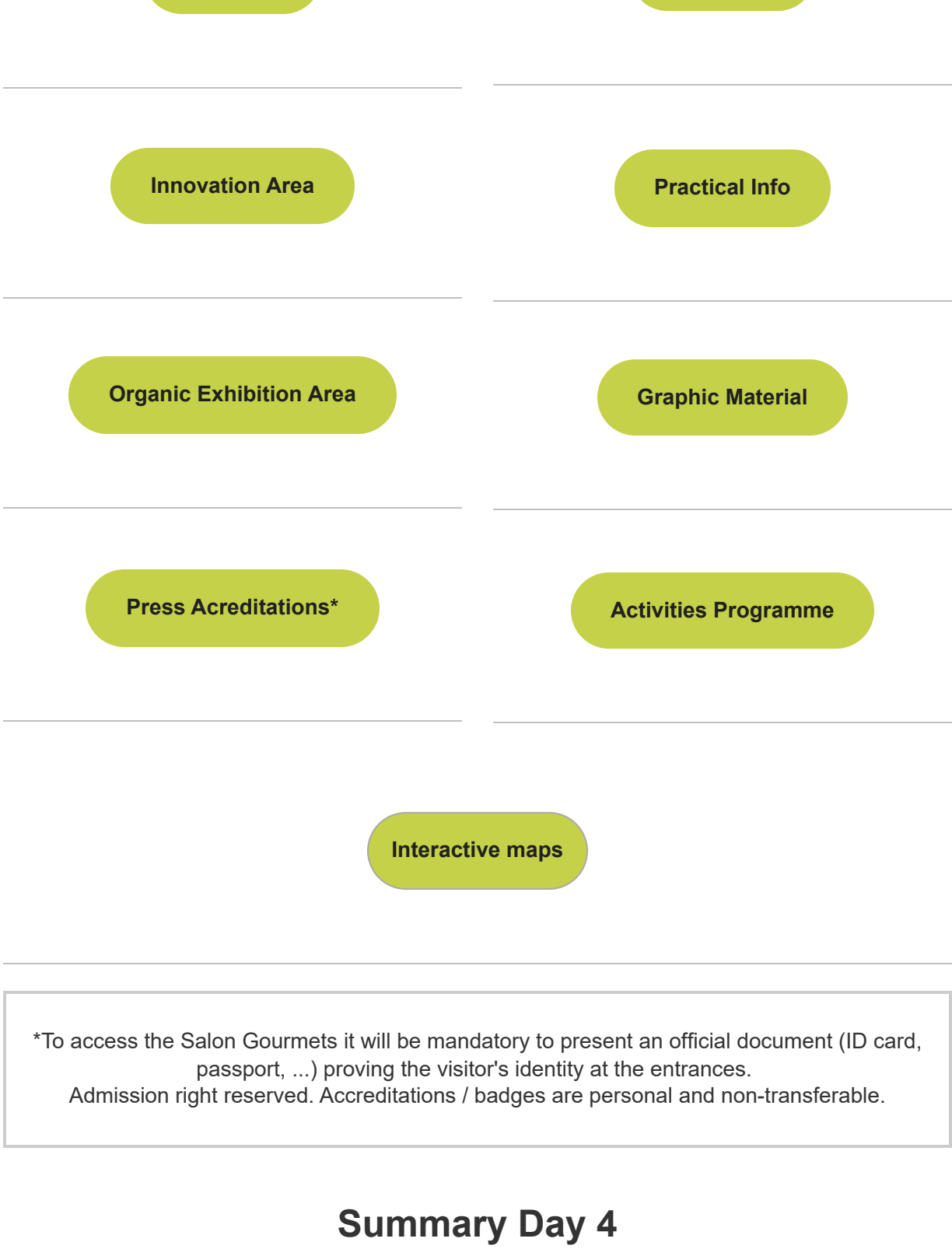
Grill master Mariano García Poyuelo and meat expert Javier Trabadelo were in charge of directing the show cooking **'Cármicas Trasacar: Cow and Grill, Culture and Tradition'** in which they taught the secret of how to get the perfect barbecue.

Chefs, journalists and friends gathered at Salon Gourmets to present a **tribute book to Javier Oyarbide**. 'Ayer y Oy' is a book full of anecdotes and memories that adds to the In memoriam award delivered the day before by the magazine Club de Gourmets to the last heir of the Zalacain family saga for his invaluable contribution to the world of gastronomy.

The most charitable activity at Salon Gourmets on Thursday to place in Gastronomía Solidaria Stage. A tasting of pinchos organized by the Association for Rare Diseases. In halls, today the volunteers of **Banco de Alimentos** de Madrid have walked through the 5 pavilions of Ifema Madrid collecting the products that exhibitors have donated to the needy.

We hope to see you all at the 38th edition of Salon Gourmets, which is expected to be one of the best in its history. Save the dates:

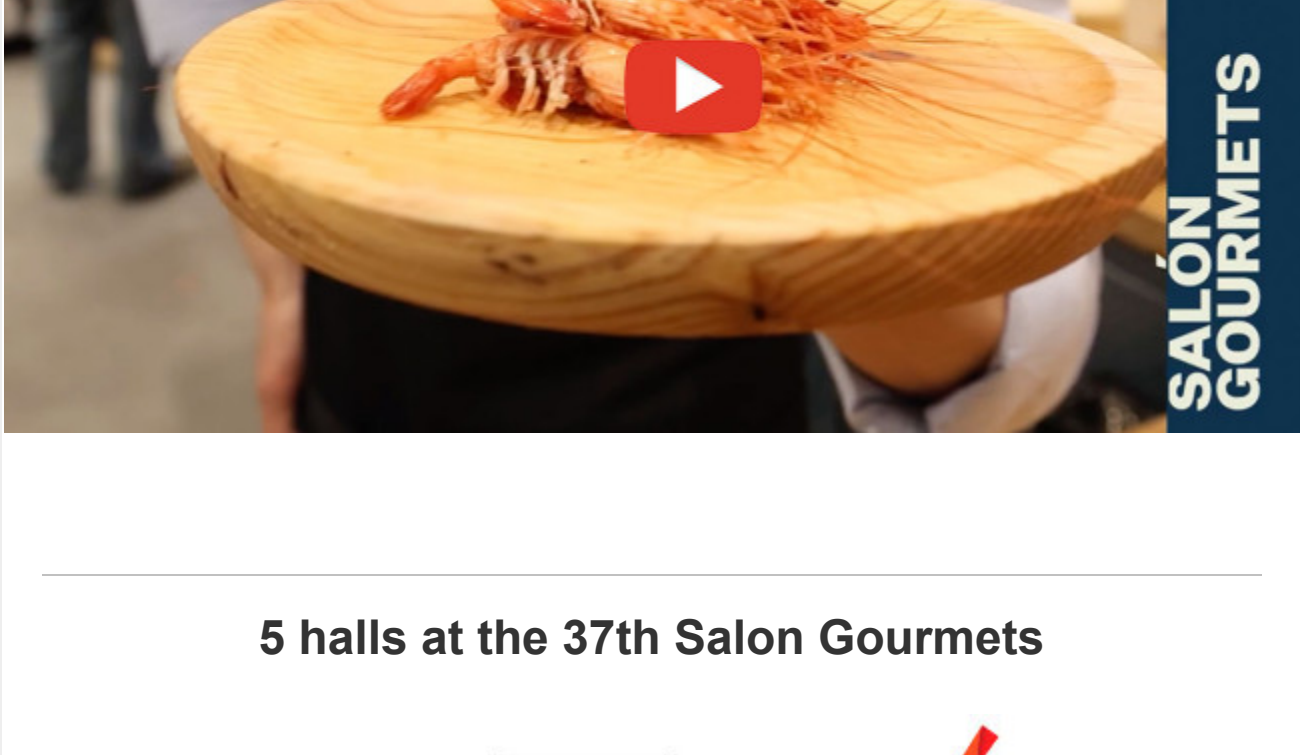
From 7 to 10 April 2025
Ifema Madrid



*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. Acreditations / badges are personal and non-transferable.

Summary Day 4

37th Salon Gourmets



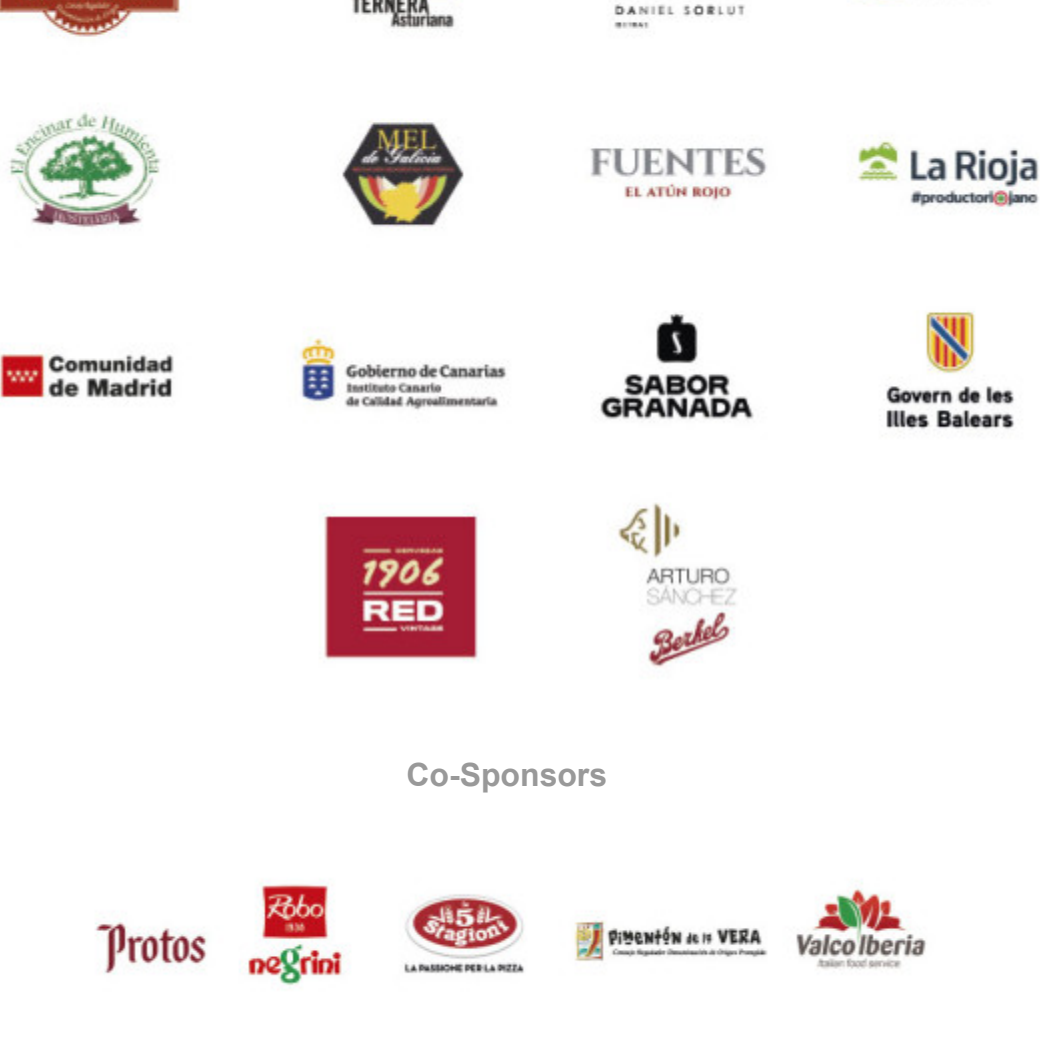
5 halls at the 37th Salon Gourmets



Organizer & Media Partner

GG Gro Gourmets **37 GOURMETS**

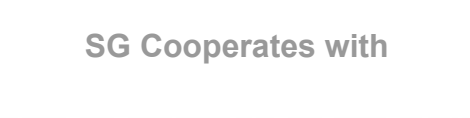
Main Sponsors



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 comunicacion@gourmets.net Tel.: +34 915 489 651

#SG24

