38 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 7 –10 abril 2025

#SG25

Bienvenidos al mayor espectáculo gastronómico del mundo

Un año más, el Salón Gourmets, la **Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en Europa** , abre sus puertas en Ifema Madrid, consolidándose como el mayor evento dedicado a los productos delicatessen, la innovación alimentaria y la alta gastronomía.

La 38ª edición, que ha contado con Italia como País de Honor y la Comunidad Valenciana como Comunidad Autónoma Invitada, es la más grande celebrada hasta la fecha, con 6 pabellones —3, 4, 5, 6, 7 y 8— repletos de calidad, sabor y talento gastronómico.

La inauguración oficial ha corrido a cargo del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas Puchades, quien destacó que “esta Feria es una muestra de orgullo y representación para España”, así como el valor estratégico de la industria agroalimentaria española y la importancia de este tipo de eventos para su desarrollo e internacionalización.

En paralelo, los fogones se ponían en marcha en los escenarios. El 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmets by DO Ribera Sacra arrancaba con Jesús Marquina como maestro de ceremonias y la presentación de la Pizza Oficial diseñada por el pentacampeón del mundo con Miel IGP Galicia, aceite Rafael Salgado y que armonice con los vinos DO Ribeira Sacra.

Al mismo tiempo, se celebraba una de las citas más esperadas, el 15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025 , patrocinado por ICEX, que reunió a 40 expertos para catar los 100 quesos finalistas y elegir los mejores de 2025. El próximo jueves se fallará el premio al Mejor Queso de España .

Lorena Medina de 'La Taberna II' de Alcorcón ha sido la ganadora del 11º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia , una de las competiciones más aclamadas del Salón Gourmets. El campeonato, que evalúa la destreza, presentación, técnica y conocimiento sobre el producto, vuelve a destacar como un referente en la promoción de la cultura cervecera y la profesionalización del sector hostelero.

Y tras una reñida y emocionante final, el Mejor Chef de Hamburguesas Gourmet de España es Manuel Andrés Pérez Álvarez, de Bediako Batzoki Berria (Bilbao - Vizcaya). Su creatividad para combinar los sabores con el pan pretzel Lantmännen Unibake le ha servido para alzarse con el título de ganador. Bacon laqueado en soja y sweet chili, una fusión de quesos (cheddar, azul, parmesano, Idiazábal), yema crujiente y líquida, cebolla con boletus y reducción de PX, bajo una cúpula de humo de encina, han sido los ingredientes de la receta ganadora del 5º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2025 bajo el título 'Llama de Arratia'.

Josué Falcón Morales de Frimancha Canarias (Arucas, Gran Canaria) ganó el clásico 31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura y el Mejor Plato Creativo con su destreza y precisión, mientras que el restaurante Casa Repinaldo en Candás (Asturias) se sorprendió al jurado con su original receta con queso Tres Oscos en el 8º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP" .

Además, tras el éxito del año anterior, se ha convocado la segunda edición del concurso El Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel en el que David Hernández Nieto del Restaurante Los Caños en Haro (La Rioja) ha conquistado el paladar de los miembros del jurado con su montado frío 'Baguetín Arturo Sánchez' y Rocío Maya Díaz de La Taberna de Noa en Fuentes de León (Badajoz) con su montado caliente titulado 'Como Cerdo en la Dehesa'.

El cóctel Al-Andalus de Victor Manuel Suárez Morán del Hotel Vulcano (Tenerife) ha sido la combinación ganadora del 14º Concurso Nacional de Cócteles Panizo .

Con motivo del Día de Canarias , el chef Alberto González Margallo ha mostrado la biodiversidad marina del archipiélago y un viaje sensorial a través de sus productos autóctonos. También se celebrarán los 250 años de la creación de El Grifo y una armonía con Vinos & Bombones.

Miguel Ángel de la Cruz del restaurante La Botica de Matapozuelos realizó un show cooking en el que demostró la calidad y versatilidad de los productos vallisoletanos en Alimentos de Valladolid . Un gusto de todos. Bajo el título Ourense, Provincia Enogastronómica y Sostenible varios chefs de la Asociación de cocineros Cociña Ourense cocinaron con productos típicos de la región.

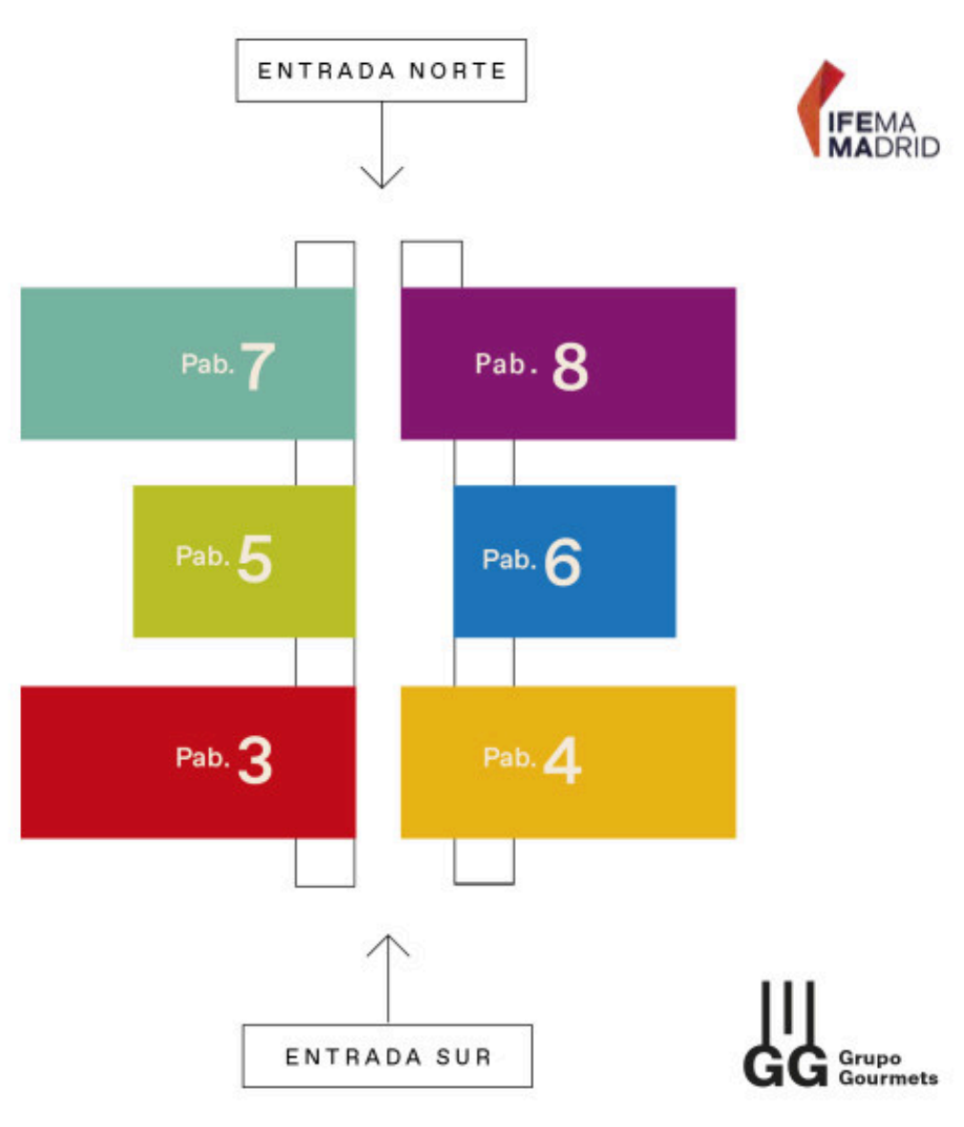
Paco Pérez (Miramar), Jeroni Castell (Les Moles), Mar Ibáñez (AÜRT) y Cyril Vermeulen (Celler de Can Roca) cocinaron en directo en la actividad Menú Catalunya, Región Mundial de la Gastronomía 2025 .

Mañana volveremos a abrir las puertas de 10:00 horas a 19:00 horas con más novedades, concursos, show cookings y muchas sorpresas más ¡Les esperamos!

Descargar material gráfico

Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid

#SG25



Organización y Medios Corporativos

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Bienvenidos al mayor espectáculo gastronómico del mundo.

Un año más, Salon Gourmets, la feria internacional líder de alimentos y bebidas gourmet en Europa, abre sus puertas en Ifema Madrid, consolidando su posición como el mayor evento europeo dedicado a los productos delicatessen, la innovación alimentaria y la alta cocina.

La 38ª edición, con Italia como País de Honor y la Comunidad Valenciana como Comunidad Autónoma Invitada, es la más grande celebrada hasta la fecha, con 6 pabellones (3, 4, 5, 6, 7 y 8) repletos de calidad, sabor y talento gastronómico.

La inauguración oficial estuvo presidida por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas Puchades, quien destacó que "esta Feria es una muestra de orgullo y representación para España", así como el valor estratégico de la industria agroalimentaria española y la importancia de este tipo de eventos para su desarrollo e internacionalización.

Al mismo tiempo, la preparación culinaria dio comienzo en los escenarios. El IV Campeonato Español de Pizza Gourmet de la DO Ribeira Sacra arrancó con Jesús Marquina como maestro de ceremonias y la presentación de la Pizza Oficial diseñada por el pentacampeón mundial con Miel IGP Galicia y aceite Rafael Salgado, que armoniza con los vinos de la DO Ribeira Sacra.

Se celebró uno de los eventos más esperados: la XV edición de GourmetQuesos, el Campeonato de los Mejores Quesos Españoles 2025 , patrocinado por ICEX, que reunió a 40 expertos para catar los 100 quesos finalistas y elegir el mejor de 2025. El próximo jueves se anunciará el premio al Mejor Queso de España.

Lorena Medina, de 'La Taberna II' en Alcorcón, ha ganado el XI Campeonato de Servicio de Cerveza Estrella Galicia , una de las competiciones más prestigiosas del Salón Gourmets. El campeonato, que valora la destreza, la presentación, la técnica y el conocimiento del producto, se consolida una vez más como referente en la promoción de la cultura cervecera y la profesionalización del sector de la hostelería.

Tras una final reñida y emocionante, el título de Mejor Chef de Hamburguesas Gourmet de España recae en Manuel Andrés Pérez Álvarez, del Bediako Batzoki Berria (Bilbao - Vizcaya). Su creatividad al combinar sabores con el pan de pretzel Unibake de Lantmännen le valió el galardón. Bacon lacado en soja y chile dulce, una fusión de quesos (cheddar, azul, parmesano, Idiazábal), yema crujiente y líquida, cebolla con boletus y reducción de PX, todo ello ahumada con madera de encina, fueron los ingredientes de la receta ganadora del 5º Burger Combat, Campeonato Español de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2025, bajo el nombre de 'Llama de Arratia'.

Josué Falcón Morales de Frimancha Canarias (Arucas, Gran Canaria) ganó con su destreza y precisión el clásico 31 Concurso de Corte de Jamón / Dehesa de Extremadura y el Mejor Plato Creativo, mientras que el restaurante Casa Repinaldo de Candás (Asturias) sorprendió al jurado con su original receta con queso Tres Oscos en el 8º Concurso Mejor Chuleta de Ternera a la Asturiana, Cachopo .

Además, tras el éxito del año anterior, se celebró la segunda edición del concurso Mejor Ibérico Montado de Arturo Sánchez y Berkel 2025 , en el que David Hernández Nieto del Restaurante Los Caños de Haro (La Rioja) conquistó el paladar de los miembros del jurado con su montado en frío 'Baguetín Arturo Sánchez' y Rocío Maya Díaz de La Taberna de Noa en Fuentes de León (Badajoz) con su montado en caliente titulado 'Como Cerdo en la Dehesa' (Como cerdo en el pasto).

El cóctel Al-Andalus, creado por Víctor Manuel Suárez Morán del Hotel Vulcano (Tenerife), ha sido la combinación ganadora del 14º Concurso Nacional de Cócteles Panizo .

Con motivo del Día de Canarias , el chef Alberto González Margallo mostró la biodiversidad marina del archipiélago y ofreció un recorrido sensorial a través de sus productos autóctonos. También se celebró el 250 aniversario de la bodega El Grifo y una colaboración con Vinos & Bombones.

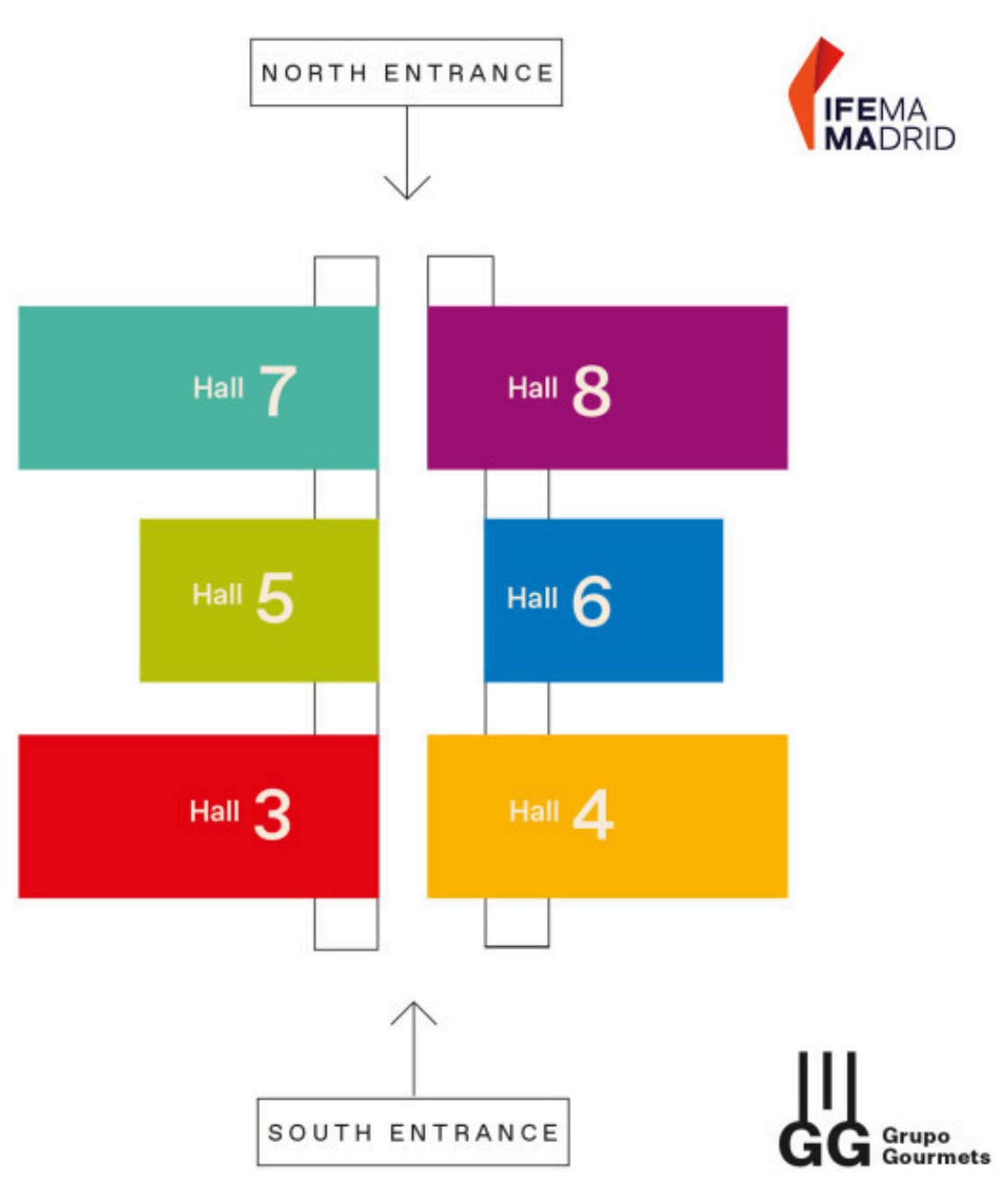
Miguel Ángel de la Cruz, del restaurante La Botica de Matapozuelos, realizó una demostración culinaria en la que mostró la calidad y versatilidad de los productos de Valladolid en Food from Valladolid . To every taste. Bajo el título 'Ourense, Provincia Enogastronómica y Sostenible' , varios chefs de la Asociación Ourense, Provincia Enogastronómica y Sostenible, cocinaron con productos típicos de la región.

Paco Pérez (Miramar), Jeroni Castell (Les Moles), Mar Ibáñez (AÜRT) y Cyril Vermeulen (Celler de Can Roca) cocinaron en directo en el Menú Cataluña, actividad de Región Mundial de la Gastronomía 2025.

Mañana volveremos a abrir nuestras puertas de 10:00 a 19:00 con más novedades, concursos, demostraciones de cocina y muchas sorpresas más. ¡Os esperamos!

Del 7 al 10 de abril de 2025
en Ifema Madrid

#SG25



Organizador y socios de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. AV. Partenón 5, Madrid
7 al 10 de abril de 2025

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

#SG25