

38 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 7 - 10 abril 2025

#SG25



De Noruega hasta Málaga pasando por Galicia

El Salón Gourmets inaugura la 38ª edición con una espectacular exhibición de excelencia gastronómica, reuniendo más de 55.000 productos de alta gama. Vinos, AOVE, caviar, conservas, embutidos, condimentos, salsas, chocolates, dulces, mieles y confituras son solo algunos de los protagonistas de este encuentro, que pone en valor la calidad y diversidad del sector gourmet agroalimentario español y foráneo.

La Sinfonía del Mar de Noruega abrió la segunda jornada de la **Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en Europa**, con los productos más selectos de la cocina nórdica presentados por Tore Holvik, Consejero de Productos del Mar de Noruega en España y de la mano del chef Iñigo Urrechu con recetas como lingote de salmón noruego en costra de pan con gnocchis a la crema y skrei asado con sofrito de tomates enanos y salsa de yogurt.

El **Día de Navarra – Reyno Gourmet** comenzó con el tradicional Chupinazo y un almuerzo navarro con IGP Chistorra y vinos de la DO Navarra, espárganos y verduras de temporada para el aperitivo. Además de las cetas de queso DO Roncal y DO Idiazabal y el paisaje navarro a través del aceite Artajo, pacharán Zoco y chocolates con oro Ekhi Gold. La jornada finalizó con una demostración de cotería con IGP Pacharán Navarro, amenizada con la música en directo de DJ Carlos R. y Ahikar Azcona.

El chef Rubén Fenollar se encargó de mostrar la versatilidad de productos como la Mortadella Bologna IGP, Zampone y Cotechino Modena IGP y Salami Italiani alla Cacciatora DOP en un show cooking organizado por el proyecto europeo **‘A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe’** que tiene como objetivo la promoción del sector de la charcutería y de los distintivos de calidad DOP e IGP europeos.

Los concursantes del **6º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Huerfanta / Grupo Gourmets** tuvieron que enfrentarse a dos pruebas: despiece un solomillo de vaca y elaborar un steak tartar. Gabriela Medina Perea, del restaurante Jimmy's (Madrid) destacó por su habilidad en el arte de cortar la carne y se convirtió en la ganadora del certamen, recibiendo un premio de 1.000 euros y un juego de cuchillos.

Desafío XChef by Cervezas 1906 - Final Nacional demostró una edición más el compromiso de Hijos de Rivera por contribuir a un modelo de hostelería más sostenible y respetuosa con el entorno en este campeonato donde los concursantes tuvieron que demostrar su destreza y creatividad cocinando en directo un plato que debía armonizar con alguna de las cervezas de la familia 1906.

Sergi Arizola, restaurante el Truc (Agramunt, Lérida) fue el ganador con su receta de morro de cerdo, sepia a la brasa, salsifí y consomé de jamón y sepia armonizada con La Minueve, como se conoce a la cerveza reserva especial de la familia 1906.

Ostras, gazpachuelos y merluza de pincho

Jesús Antonio Ruiz Díaz, de Ostrería La Medusa (Málaga) se proclamó **Mejor Abridor de Ostras 2025** y por tanto ganador del **17º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Escalieurs / Sorlut / Grupo Gourmets**. En segunda posición Jessica Magali desde Palma de Mallorca y tercero Ferrán Santis de Barcelona. Ostras Sorlut entregó los Premios Mundo Sorlut diseñados por Agatha Ruiz de la Prada.

La tarde estuvo protagonizada también por el **Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga** con la receta elaborada por Mariano Rodríguez de M de Mariano de Málaga que resultó ser la ganadora y recibió un premio de 2.000 euros. Rafael García, del restaurante malaqueño Beluga fue el segundo clasificado y Daniela Romero, de Alma Playa, también de Málaga, quedó en tercera posición.

La merluza de pincho gallega cerró la jornada de actividades de hoy con **Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar** que congregó a chefs venidos de toda España para demostrar que son los mejores preparando este producto tan característico de las lonjas gallegas. Adrián García de Moonlight Experimental Bar (Zaragoza) y su receta de merluza en salmuera cocida a baja temperatura fue la que convenció al jurado y se proclamó ganador del certamen, en segunda posición, Ignacio Garbayo, de Kitchen Club (Madrid) y Yaiza Ortiz, de Maraki Gastrobar (Nájera, La Rioja), que quedó tercera.

Reconocimiento a la trayectoria

El Grupo ALBE-Lácteos del Jarama ha rendido homenaje a Francisco López Canis, Presidente y fundador del Grupo Gourmets entregándole la ‘Chaqueta Albe 2025’ en un acto que ha tenido lugar durante la jornada de hoy, reconociendo así su papel fundamental en la promoción y evolución de la gastronomía en España. ‘Su trayectoria, reconocimientos y labor incansable, han propiciado que la gastronomía española haya alcanzado los niveles de excelencia de los que gozamos en la actualidad’.

Escenarios non stop

El **Espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País Más Rico del Mundo** acogió durante toda la jornada productos galardonados en los premios #Alimentosdespaña, con los desconocidos AOVES murcianos y los cultivos tradicionales de olivos, el aguardiente Veda de Ulla o los productos elaborados con sal de vino de Garnacha de Fuendelejalén en el Campo de Borja.

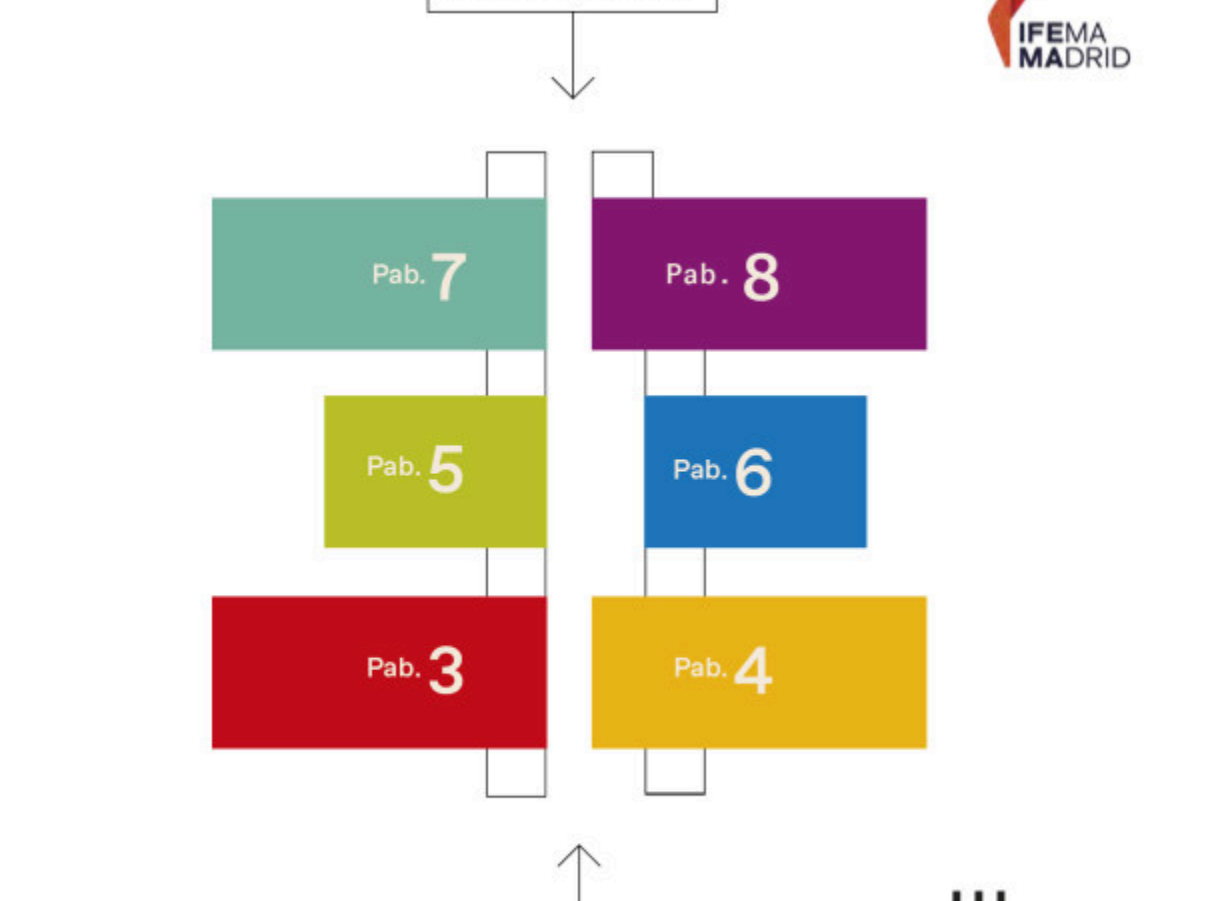
Los visitantes del **Escenario de la Comunidad de Madrid** pudieron degustar el fin de garbanos de La Garbanera Madrileña, a cargo del chef Víctor Díaz, acompañado por un vino DOP Vinos de Madrid, de la Bodega Virgen de la Poveda. Además de conocer, el show cooking de elaboraciones con huevos campores de Granja Villareal y la presentación del cóctel de ASEACAM ‘YocomoMadrid’ elaborado con productos 100% madrileños, y diseñado por el chef Miguel Ángel Mateos.

Por último el **Escenario de Andalucía - Gusto del Sur** acogió al mejor panadero del mundo, Domi Vélez que mostró a los visitantes como elaborar un pan premium y la visita del chef José Álvarez, del restaurante La Costa, (El Ejido, Almería) que elaboró tres platos: TOMATI&Co, manzana, sardina e hinojo, Quisquilla, mantequilla acevichada, crema de batata y crujiente de su cabeza; Tartar de jibia, caldo de gallina y crujiente de su piel.

Descargar material gráfico

Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid

#SG25



From Norway to Malaga via Galicia

Salón Gourmets opens its 38th edition with a spectacular display of gastronomic excellence, bringing together more than 55,000 top-of-the-range products. Wines, EVOC, caviar, canned, cured meats, condiments, sauces, chocolates, sweets, honeys and jams are just some of the protagonists of this event, which highlights the quality and diversity of the Spanish and foreign gourmet agri-food sector.

The Symphony of the Norwegian Sea opened the second day of the **leading International Fine Food and Beverages Fair in Europe**, with the most select products of Nordic cuisine presented by Tore Holvik, Advisor for Norwegian Seafood Products in Spain and chef Iñigo Urrechu with recipes such as Norwegian salmon in a bread crust with cream gnocchis and roasted skrei with sautéed dwarf tomatoes and yoghurt sauce.

Navarra's Day - Reyno Gourmet began with the traditional Chupinazo and a Navarrese lunch with IGP Chistorra PGI and DO Navarra wines, asparagus and seasonal vegetables for the aperitif. In addition to the tastings of DO Roncal and DO Idiazabal cheeses and the Navarrese landscape through Artajo oil, Zoco pacharán and chocolates with Ekhi Gold. The day ended with a cocktail demonstration with IGP Pacharán Navarro, enlivened with live music by DJ Carlos R. and Ahikar Azcona.

Chef Rubén Fenollar was in charge of showing the versatility of products such as Mortadella Bologna IGP, Zampone and Cotechino Modena IGP and Salami Italiani alla Cacciatora DOP, in a show cooking organised by the European project **‘A Slice of Quality - Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe’**, which aims to promote the charcuterie sector and the European PDO and PGI quality labels.

The contestants of the **6th Art of Knife Meat Cutting National Competition El Encinar de Huerfanta / Grupo Gourmets** had to face two tests: cutting up a beef sirloin and preparing a steak tartar. Gabriela Medina Perea, from Jimmy's restaurant (Madrid) stood out for her skill in the art of cutting the meat and became the winner of the competition, receiving a prize of 1,000 euros and a set of knives.

XChef Challenge by 1906 Beers - National Final once again demonstrated Hijos de Rivera's commitment to contributing to a more sustainable and environmentally friendly catering model in this skill championship where the contestants had to demonstrate their skill and creativity by cooking a dish live that had to be paired with one of the beers from the 1906 family. Sergi Arizola, El Truc restaurant (Agramunt, Lérida) was the winner with his recipe of pork knuckle, grilled cuttlefish, salsify and ham and cuttlefish consommé paired with La Minueve, name of the special aged beer from 1906 families.

Oysters, gazpachuelos and hake

Jesús Antonio Ruiz Díaz, of Ostrería La Medusa (Málaga) was proclaimed **Best Oyster Opener 2025** and therefore winner of the **17th Oyster Opener-Escalieurs / Sorlut / Grupo Gourmets / Spanish Championship**. In second place was Jessica Magali from Palma de Mallorca and third was Ferrán Santis from Barcelona. Sorlut Oysters presented the Sorlut World Awards designed by Agatha Ruiz de la Prada.

The afternoon also featured **Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga Championship** with the recipe prepared by Mariano Rodríguez, from M de Mariano in Málaga being the winner and receiving a prize of 2,000 euros. Rafael García, from the Málaga restaurant Beluga was the second prize and Daniela Romero, from Alma Playa, also in Málaga, came in third place.

Galician hake closed the day's activities with **Merluza do Pincho Challenge** by Xunta de Galicia do Mar which brought together chefs from all over Spain to demonstrate that they are the best at preparing this product so characteristic of Galician fish markets. Adrian García from Moonlight Experimental Bar (Zaragoza) and his recipe for hake in brine cooked at low temperature was the one that convinced the jury and was proclaimed the winner of the competition, followed by Ignacio Garbayo, from Kitchen Club (Madrid) and Yaiza Ortiz, from Maraki Gastrobar (Nájera, La Rioja), who came in third.

Recognition of the trajectory

The ALBE-Lácteos del Jarama Group has paid tribute to Francisco López Canis, President and founder of the Gourmets Group by presenting him with the 'Albe 2025 Jacket' in a ceremony that took place today, in recognition of his fundamental role in the promotion and evolution of gastronomy in Spain. 'His career, awards and tireless work have enabled Spanish gastronomy to reach the levels of excellence that we enjoy today'.

Non-stop stages

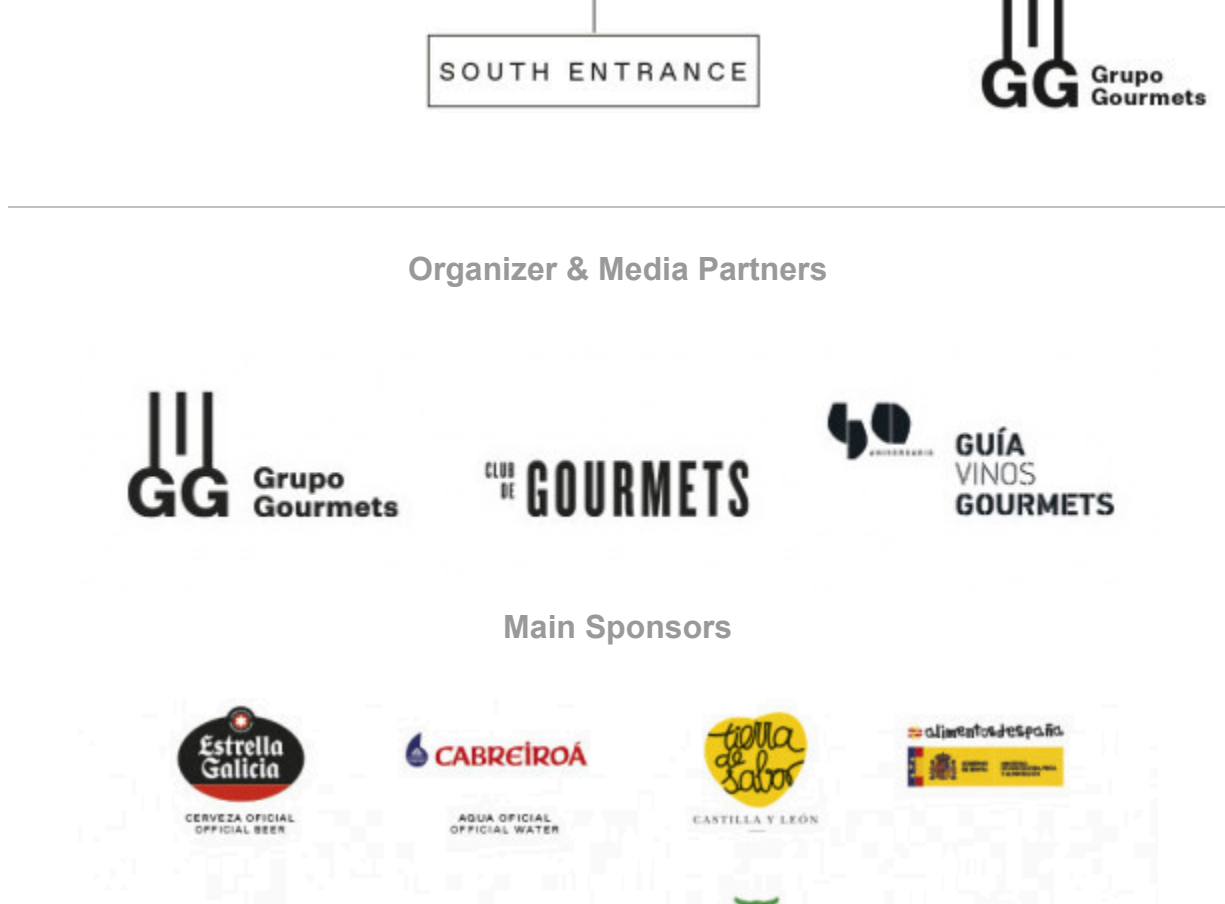
The **#Alimentosdespaña / MAPA The Tastiest Country in the World** stage hosted products awarded with the #Alimentosdespaña prizes throughout the day, with the AOVES from Murcia and traditional olive groves, the Veda de Ulla brandy or products made with Garnacha de Fuendelejalén wine salt in the Campo de Borja region.

Visitors of the **Comunidad de Madrid Stage** could taste the chickpea flan of La Garbanera Madrileña, prepared by chef Víctor Díaz, accompanied by a wine DOP Vinos de Madrid, from the Bodega Virgen de la Poveda. In addition, there was a show cooking with free-range eggs from Granja Villareal and the presentation of the ASEACAM cocktail 'YocomoMadrid' made with 100% Madrid products and designed by the chef Miguel Ángel Mateos.

Finally, the **Andalusia Stage - Gusto del Sur** hosted the world's best baker, Domi Vélez, who showed visitors how to make premium bread, and the visit of the chef José Álvarez, from the restaurant La Costa, (El Ejido, Almería) who prepared three dishes: TOMATI&Co, apple, sardine and fennel; Quisquilla (butter, olive butter, sweet potato cream and crispy head); Tartar de jibia (cuttlefish tartare), chicken broth and crispy skin.

From 7 to 10 de April 2025
at Ifema Madrid

#SG25



Orino Gourmets
Aníbal Martínez 92, Madrid

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

www.gourmets.net | comunicacion@gourmets.net | Tel. +34 915 450 651

#SG25

Instagram, X, Facebook, LinkedIn