

38 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 7 - 10 abril 2025

#SG25



¡Última llamada!

Tras dos intensos días repletos de actividad, el Salón Gourmets, la **Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en Europa**, ha arrancado su tercera jornada con un programa vibrante que combina lo mejor de la gastronomía nacional e internacional con interesantes campeonatos y emocionantes entregas de premios. Los 2.097 expositores desplegaron sus productos para llamar la atención de los más de 110.000 profesionales que están previstos en esta 38ª edición.

Los chefs Javier Olleros (Restaurante Culler de Pau, O Grove - Pontevedra) y Lucía Freitas (Restaurante A Tafona, Santiago de Compostela - A Coruña) ofrecieron una muestra del talento a través de elaboraciones que pusieron en valor la calidad y diversidad del producto gallego para celebrar el **Día de la Cocina Atlántica**. **Consellería do Mar y Medio Rural - Xunta de Galicia**. Mientras, Castilla-La Mancha no se quiso quedar atrás y mostró con orgullo sus productos agroalimentarios con sello de garantía amparados por la marca de calidad **Campo y Alma**, destacando el potencial de su despensa regional.

La jornada también estuvo marcada por los prestigiosos galardones del Grupo Gourmets. Un año más entregados los **14º Premios Revela Club de Gourmets** y **Premios 40º Guía Vinos Gourmets 2025**. ¡Pero aquí la novedad! Para conmemorar su aniversario la Guía Vinos Gourmets otorgó por primera vez 100 puntos (hasta hoy la puntuación máxima era 99) a los mejores vinos del año que recibieron los **Premios Liga del 100 - Guía Vinos Gourmets 2025**, además se entregaron los **Premios 40º Aniversario Guía Vinos Gourmets** a los 40 personajes o instituciones más relevantes del sector.

Entre las actividades destacadas, hoy ha comenzado la esperada **Copa de la Cerveza Española**, un campeonato que destaca la artesanía y habilidad en la elaboración manual del café filtrado. Durante la prueba, los 11 concursantes han tenido que preparar una elaboración ciega en la que, sin conocer el tipo de café, han elaborado 15 recetas ante la atenta mirada del jurado que ha valorado aspectos como el aroma, sabor o cuerpo entre otros. ¿El ganador? ¡Habrá que esperar a mañana para conocerlo.

Asimismo, la creatividad fue protagonista con el **3º Master Pinchos Gourmets #productoriano**, en el que Enrique Fernández de Meraki Gastrobar, Nájera (La Rioja) se alzó como ganador gracias a su receta **El Danzador**, elaborada con alubia de anguiano, chorizo riojano y aceite de La Rioja.

Uno de los momentos más emocionantes fue la participación de los 51 finalistas del **30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor** con el patrocinio de Bodegas Tarsus y Bodegas Cuatro Rayes, que se enfrentaron a una prueba escrita y una cata a ciegas en riguroso directo. Mañana conoceremos a los sumilleres que han obtenido la mejor calificación y se enfrentarán en la gran final.

Por la tarde, más y mejor

Comenzó con el show cooking de Oriol Ivern (Hisop Barcelona) y Jordi Morillo (asesor gastronómico), en el que los visitantes pudieron degustar tres tapas elaboradas con su AOVE 'Selección Especial' **Kylett y Germanor: "Tradición y excelencia en cada gota"**.

Yaiza Ortiz Montes de Meraki Gastrobar (Nájera- La Rioja) ha sido la ganadora del **Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor por la Fundación Bergara** con su receta de canelones de venado.

Y para terminar Almudena Alberca, primera mujer Master of Wine de España, e Ignacio Crespo, director de la Guía Vinos Gourmets, moderaron la interesantísima **11ª Mesa Redonda Gourmets: La expresión del terroño** en la que participaron ponentes de la talla de Pedro Ruiz Aragonese, CEO de Alma Carraovejas, María Urrutia, directora de marketing de CVNE, Rodolfo Bastida, director general de Ramón Bilbao y Gonzalo Iturriaga de Juan, director técnico de Tempos Vega Sicilia. Tras la ponencia los asistentes pudieron catar dos de los vinos más singulares de cada bodega.

Actividades sin parar

Como cada día, el ritmo ha sido frenético en los escenarios. En **Escenario Andalucía - Gusto del Sur**, entre las numerosas actividades, destacó el show cooking dirigido por Xantú Elias del restaurante Finca Alfóiz (Aljaraque, Huelva), en el que utilizó productos locales de cercanía para crear recetas únicas, mientras que en el **Escenario de la Comunidad de Madrid** se ha celebrado el **IV Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos** de la Comunidad de Madrid que ha ganado el Bar Docamar gracias a su tapa titulada 'Domingo'.

Además, los asistentes han podido disfrutar de catas dirigidas en el **Túnel del Vino** y el **Túnel del AOVE**, guiados por expertos. En **Gourmets on Air - Turkish Airlines**, los profesionales han experimentado de primera mano el excepcional servicio empresarial de la aerolínea, una oportunidad única para saborear sus menús.

Tailandia ha cautivado con sus productos exóticos, sabores especiados y su riqueza cultural, ofreciendo a grupos seleccionados una introducción a los ingredientes esenciales tailandeses, como las salsas que son la base del sabor, el arroz o la leche de coco, entre otros, y elaborando menús exclusivos en los que han plasmado la diversidad gastronómica internacional.

¿Queréis descubrirlo? Mañana tenéis la última oportunidad para asistir al Salón Gourmets, el epicentro de la alta gastronomía española ¡no os lo perdáis!

Descargar material gráfico

Del 7 al 10 de abril 2025

en Ifema Madrid

#SG25



Organización y Medios Corporativos

GG Grupo Gourmets, THE GOURMETS, and GUÍA VINOS GOURMETS logos.

Patrocinadores Principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



¡Última llamada!

Tras dos intensos días repletos de actividad, Salon Gourmets, la **feria internacional líder de alimentos y bebidas gourmet en Europa**, dio comienzo a la jornada con un programa dinámico que combinó lo mejor de la gastronomía nacional e internacional, con interesantes campeonatos y emocionantes ceremonias de entrega de premios. Los 2097 expositores mostraron sus productos para captar la atención de los más de 110.000 profesionales que se esperaban en esta 38ª edición.

Los chefs Javier Olleros (Restaurante Culler de Pau, O Grove - Pontevedra) y Lucía Freitas (Restaurante A Tafona, Santiago de Compostela - A Coruña) ofrecieron una muestra de talento a través de elaboraciones que resaltaron la calidad y diversidad de los productos gallegos para celebrar el **Día de la Cocina Atlántica** de la Consellería do Mar y Rural Environment - Xunta de Galicia. Mientras tanto, Castilla-La Mancha no quiso quedarse atrás y mostró con orgullo sus productos agroalimentarios con sello de garantía avalado por la marca de calidad **Campo y Alma**, destacando el potencial de su despensa regional.

El día también estuvo marcado por los prestigiosos premios del Grupo Gourmets. Un año más, se entregaron los **14º Premios de la Revista Club de Gourmets** y los **Premios de la 40ª Guía de Vinos Gourmets 2025**. ¡Pero aquí la novedad! Para conmemorar su aniversario, la Guía de Vinos Gourmets otorgó por primera vez 100 puntos (hasta ahora la puntuación máxima era 99) a los mejores vinos del año, que recibieron los **1er Premios Liga 100 - Guía de Vinos Gourmets 2025**. Además, se entregaron los **Premios del 40º Aniversario de la Guía de Vinos Gourmets** a las 40 personas o instituciones más relevantes del sector.

Entre las actividades destacadas, hoy comenzó la esperada **Copa Española de Cafeteros**, un campeonato que resalta la artesanía y la habilidad en la preparación manual del café filtrado. Durante la prueba, los 11 concursantes tuvieron que preparar una infusión a ciegas en la que, sin conocer el tipo de café, elaboraron 15 recetas bajo la atenta mirada del jurado, que evaluó aspectos como el aroma, el sabor y el cuerpo, entre otros. ¿El ganador? ¡Tendremos que esperar hasta mañana para saberlo.

La creatividad también fue protagonista en el **III Máster Pinchos Gourmets #productoriano**, en el que Enrique Fernández de Meraki Gastrobar, Nájera (La Rioja) resultó ganador gracias a su receta **El Danzador**, elaborada con judías de Anguiano, chorizo riojano y aceite de La Rioja, poniendo en valor los sabores únicos de La Rioja.

Uno de los momentos más emocionantes fue la participación de los 51 finalistas del **30º Campeonato Español de Sommeliers Tierra de Sabor**, copatrocinado por Bodegas Tarsus y Cuatro Rayes, quienes se enfrentaron a una prueba escrita y una cata a ciegas en vivo. Mañana conoceremos a los sommeliers que obtuvieron la mejor clasificación y se enfrentarán en la gran final.

Por la tarde, más y mejor

Comenzó con la demostración culinaria de Oriol Ivern (Hisop Barcelona) y Jordi Morillo (asesor gastronómico), en la que los visitantes pudieron degustar tres tapas elaboradas con sus vinos AOVE 'Selección Especial' **KYLETT y GERMANOR "Tradición y excelencia en cada gota"**.

Yaiza Ortiz Montes, del Meraki Gastrobar (Nájera-La Rioja), fue la ganadora del **Campeonato de Sabores de Carne de Caza Mayor de la Fundación Bergara** con su receta de canelones de venado.

Finalmente, Almudena Alberca, la primera mujer Master of Wine en España, e Ignacio Crespo, director de la Guía de Vinos Gourmets, moderaron la interesantísima **XI Mesa Redonda Gourmets: La expresión del terroño**, con la participación de ponentes de la talla de Pedro Ruiz Aragonese, CEO de Alma Carraovejas, María Urrutia, directora de marketing de CVNE, Rodolfo Bastida, director general de Ramón Bilbao, y Gonzalo Iturriaga de Juan, director técnico de Tempos Vega Sicilia. Tras la presentación, los asistentes pudieron degustar dos de los vinos más singulares de cada bodega.

Actividades sin parar

Como cada día, el ritmo en los escenarios ha sido frenético. En el **Escenario Andalucía - Gusto del Sur**, entre las numerosas actividades, destacó la demostración culinaria a cargo de Xantú Elias del restaurante Finca Alfóiz (Aljaraque, Huelva), donde utilizó productos locales para crear recetas únicas, mientras que en el **Escenario Comunidad de Madrid** acogió el **IV Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos** de la Comunidad de Madrid, que ganó el Bar Docamar gracias a su tapa titulada 'Domingo'.

Además, los asistentes pudieron disfrutar de catas guiadas en el **Túnel del Vino** y el **Túnel del Aceite de Arroz Verde**, dirigidas por expertos. En **Gourmets on Air - Turkish Airlines**, los profesionales experimentaron de primera mano el excepcional servicio de negocios de la aerolínea, una oportunidad única para degustar sus menús.

Tailandia ha cautivado con sus productos exóticos, sabores picantes y rica cultura, ofreciendo una introducción a ingredientes tailandeses esenciales, como las salsas que son la base del sabor, el arroz o la leche de coco, entre otros, y preparando menús exclusivos en los que han capturado la diversidad gastronómica internacional.

¿Quieres descubrirlo? Mañana tienes la última oportunidad de asistir al Salón Gourmets, el epicentro de la alta cocina española. ¡No te lo pierdas!

Del 7 al 10 de abril de 2025

en Ifema Madrid

#SG25



Organizador y socios de medios

GG Grupo Gourmets, THE GOURMETS, and GUÍA VINOS GOURMETS logos.

Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG coopera con



Grupo Gourmets, Salón Gourmets, IFEMA MADRID, and other logos.

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

#SG25

