



¡El mejor de su historia!

El Salón Gourmets celebra su cuarto y último día con una jornada cargada de reconocimientos, actividades y productos de calidad. Más de 55.000, llenando los stands de los 2.097 expositores participantes en esta edición, así como la asistencia de los visitantes profesionales y autoridades, hacen posible año tras año que el Salón Gourmets sea la **Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en Europa**. Una edición que ha superado todas las expectativas, con 6 pabellones por primera vez en su historia.

- 2.097 expositores
- 117.969 visitantes
- +55.000 productos
- 2.000 novedades
- 1.000 actividades
- 72.000 m²
- +250 mil€ volumen de negocio generado (directo e indirecto)

Tras 4 días de competición, exhibiciones acrobáticas, como la que realizó Francis Tolu, Campeón del Mundo 2023, y masterclass ofrecidas por Rafael Salgado, Valcoberia, IGP Miel de Galicia, 5 Stagioni, Negriini Robo, APYCE y DO Ribeira Sacra, el 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra llega a su último día anunciando los ganadores en cada una de las 10 categorías, así como los mejores clasificados de cada CCAA. Como novedad se ha entregado el trofeo al Mejor Pizzero de España que ha recaído en Pablo Huerfías, Mariu Pizza (Alicante) y Mejor Pízza de España Maridaje para Rugiero Lanotte, Il Cortile (Valencia). Tras la ceremonia, y como broche final, una exhibición acrobática y pizza party en la que se pudo disfrutar de la pizza oficial del campeonato elaborada por Jesús Marquina y armonizado con vinos de la Ribeira Sacra.

Y con premios continúa el día con los que tuvieron lugar en el escenario Auditorio Gourmets. Los primeros fueron los de redes sociales, Verleal #Istardayofwin2025 y la tónica picante de Match Tonic Water fue elegida como #Productofthegame2025 de esta edición.

A continuación, se entregaron los **13º Premios Salón Gourmets**; a la innovación para el queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con lascas de jamón ibérico de Ahuyentalobos, Quesos TGT; al mejor packaging para el vino blanco ecológico con 9 meses de crianza en barrica de roble francés de Habla Diente, Bodegas Habla y finalmente al producto ecológico que fue para la miel ecológica de bosque 100% natural, producida en colmenas de corcho tradicionales de Aumel Organic Honey.

El lunes conocimos a los ganadores por cada una de las 20 categorías con las que cuenta **15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025**, pero hoy se ha conocido el Mejor Queso de España 2025 que ha sido Jabaño, de María Remedios Carrasco Sánchez (Zafra, Badajoz) y en la categoría Cheese from Spain Awards del ICEX el premio especial Champion Gold ha sido para Savel, de la quesería Airas Moniz (Chantada, Lugo).

Otro de los ganadores que hemos conocido hoy ha sido Laura Coe, de Nomad Coffee (Barcelona), ganador del **Spanish Brewers Cup**, tras dos días de competición ha recibido el título de Mejor Barista de España y representará a nuestro país en el World Brewers Cup que tendrá lugar en Yakarta en mayo.

La Comunidad Valenciana, además de ser la **Comunidad Autónoma** invitada de esta edición celebró su día acercando a los visitantes los productos de la región como la Chufa, la Alcañofa de Benicarló, DOP Arroz de Valencia, Nispero de Callosa d'en Sarrià y Vinos de DOP Valencia e IGP Vinos de Castellón. Además, aprovechando el marco del Salón Gourmets, ha tenido lugar la Presentación Oficial de Alicante como Capital Gastronómica 2025.

De los 51 sumilleres que se presentaron a la semifinal que tuvo lugar ayer, tan solo 3 han pasado a la final del **30º Campeonato de España de Sommeliers Tierra de Sabor**, con el copatino de Bodegas Tarsus y Bodega Cuatro Rayas que se ha celebrado hoy, donde los concursantes han tenido que enfrentarse a una cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados o servicio de una botella de vino entre otras pruebas. El jurado compuesto por profesionales de alto nivel en el mundo del vino ha escogido finalmente a Marta Cortizas Fernández de El Celler de Can Roca (Gerona, Cataluña) como Mejor Sumiller de España y por tanto representará a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sommeliers ASI (Association de la Somellerie Internationale).

El show cooking del **Arte de la pasta fresca con Molino Denti** con Raffaele Soldati mostró la amplia gama de harinas que ofrece a la hora de preparar distintos tipos de pasta fresca. Los visitantes profesionales han tenido su última oportunidad para conocer de cerca la experiencia que la compañía Turkish Airlines ofrece a sus pasajeros en su zona business y disfrutar de las más exquisitas recetas de la cocina turca e internacional.

Por su parte, Rafa Serret, director de la Fundación Bergara, presentó ayer durante el **Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation**, la 1ª Guía de Restaurantes de Carne de Caza creada por la Fundación Bergara que recoge todos aquellos restaurantes de España que ofrecen este plato en sus cartas. La presentación contó con el apoyo de #Alimentosdespaña, Miguel Carretero, chef de Santería 1 Estrella Michelin y Pepa, propietaria de El Quenco de Pepa y responsable de World Central Kitchen en España.

Miel, chocolate y carnes de la Sierra de Guadarrama

La miel fue la protagonista en el **Espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País Más Rico del Mundo**, con una mesa redonda bajo el título "La miel española: el mejor ingrediente para enlutar". La miel de Ibiza también estuvo presente con una cata de 3 variedades que dio a conocer la apicultura de la región ibicenca, un bien patrimonial singular. Por su parte el Escenario de Andalucía - Gusto del Sur acogió el trofeo del Toro, con un dos elaboraciones; hummus ligero de garbanzos de Escacena con salteado de hinojo y pilones de Doflana con aceite de Ciudad de Jaén y gurullos enfadados armonizados con vino tinto de la bodega Dehesa del Zarco, y la presentación de mieles certificadas con la marca Parque Natural de Andalucía producidas dentro del Parque Natural de la Sierra Cardena y Montoro.

Lo mejor de los mercados de Madrid, en concreto el de Chamberí, estuvo presente en el **Escenario de la Comunidad de Madrid** a cargo de los Federación de Mercados de Madrid a través de una cata de tomates y bloody mary con espuma de piparra. Además de un show cooking con productos de chocolates Maykhe! y carnes de MRM armonizado con cervezas La Cabeles. Las Carnes de la IGP Sierra de Guadarrama se pudieron degustar a través de una mousse de ternera que recreaba el ambiente de la sierra madrileña.

Cuatro días cargados de gastronomía nacional e internacional que llega a su fin cerrando una esta edición como la mejor de su historia. Esperamos verlos a todos en la 39ª edición del Salón Gourmets, donde celebraremos además el 50º Aniversario del Grupo Gourmets, apunten las fechas:

Del 20 al 23 de abril 2026

en Ifema Madrid

#SG26



Descargar material gráfico

Organiza y Medios Corporativos



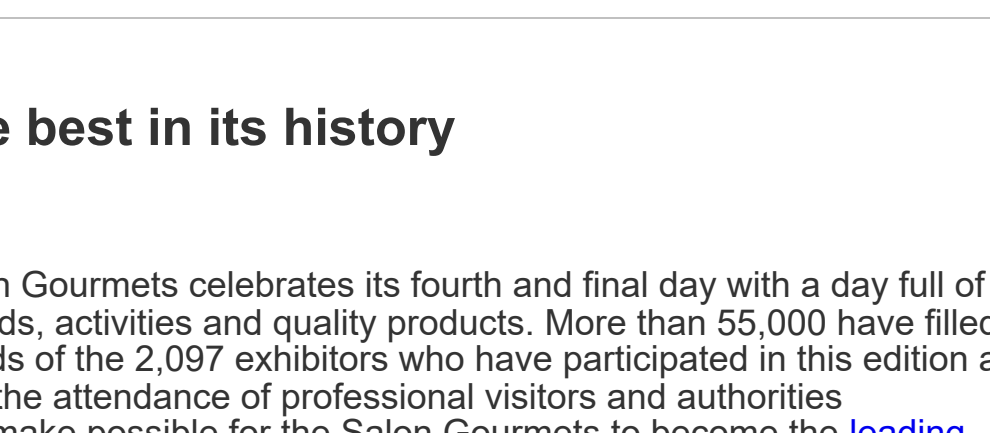
Patrocinadores Principales



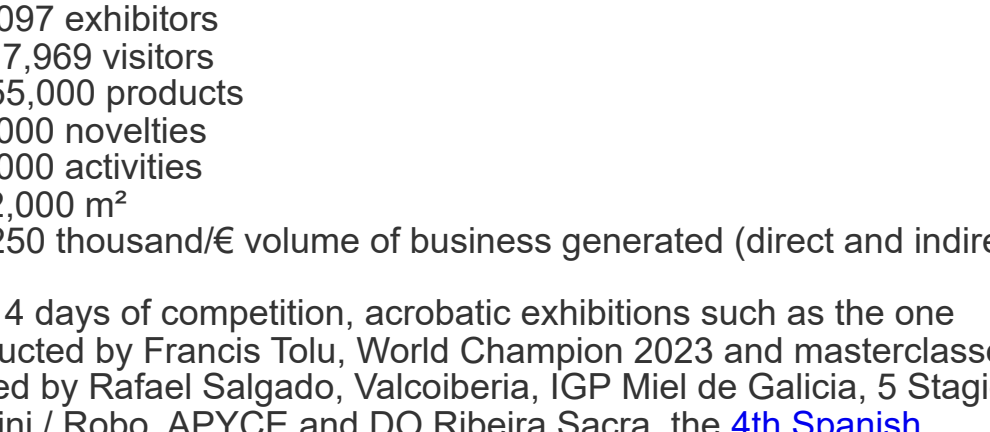
Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



The best in its history

Salon Gourmets celebrates its fourth and final day with a day full of awards, activities and quality products. More than 55,000 have filled the stands of the 2,097 exhibitors who have participated in this edition along with the attendance of professional visitors and authorities that make possible for the Salon Gourmets to become the **leading International Fine Food and Beverages Fair in Europe**. An edition that has exceeded all expectations, with 6 halls for the first time in its history.

- 2.097 exhibitors
- 117.969 visitors
- +55.000 products
- 2.000 novelties
- 1.000 activities
- 72.000 m²
- +250 thousand€ volume of business generated (direct and indirect).

After 4 days of competition, acrobatic exhibitions such as the one conducted by Francis Tolu, World Champion 2023 and masterclasses offered by Rafael Salgado, Valcoberia, IGP Miel de Galicia, 5 Stagioni, Negriini / Robo, APYCE and DO Ribeira Sacra, the 4th Spanish **Championship of Gourmet Pizzas by DO Ribeira Sacra** reaches its last day announcing the winners in each of the 10 categories that this year has had the competition, as well as the best classified of each CCAA. In addition, as a novelty, the trophy for the Best Pizza Maker of Spain was awarded to Pablo Huerfías, Mariu Pizza (Alicante) y Best Paired Pizza in Spain para Rugiero Lanotte, Il Cortile (Valencia). After the awards ceremony, and as a finale, an acrobatic exhibition and pizza party where the attendees could enjoy the official pizza of the championship prepared by Jesús Marquina harmonised with Ribeira Sacra wines.

And the day continued with the awards that took place on the Auditorio Gourmets stage. The first were social media, Verleal #Myfavoutestand2025 and Match Tonic Water's spicy tonic was chosen as this year's #Productofthegame2025.

Then, the **13th Salon Gourmets Awards**; for innovation the winner was cheese made from pasteurized sheep's milk with slices of Iberian ham from Ahuyentalobos, Quesos TGT; the best packaging went to the organic white wine with 9 months of aging in French oak barrels from Habla Diente, Bodegas Habla and finally, the organic product went to the 100% natural organic forest honey, produced in traditional cork hives from Aumel Organic Honey.

On Monday we met the winners for each of the 20 categories of the **15th GourmetQuesos, Championship of the Best Cheeses of Spain 2025**, but today we have known the Best Cheese of Spain 2025 which has been Jabaño, from María Remedios Carrasco Sánchez (Zafra, Badajoz) and in the category Cheese from Spain Awards of ICEX the special award Champion Gold has been for Savel, from the cheese factory Airas Moniz (Chantada, Lugo).

Another of the winners that we have known today has been Laura Coe, Nomad Coffee (Barcelona), winner of the **Spanish Brewers Cup**, who, after two days of competition has received the title of Best Barista of Spain, and will represent our country at the World Brewers Cup in Jakarta in May.

The Valencian Community, in addition to being the **Guest Autonomous Region** of this edition, celebrated its day bringing to the visitors the products of the region such as Tiger Nuts, Benicarló Artichoke, PDO Valencia Rice, Callosa d'en Sarrià Locust and Wines of PDO Valencia and IGP Castellón Wines, as well as the Official Presentation of Alicante as Gastronomic Capital 2025.

Of the 51 sommeliers who participated in the semi-final that took place yesterday, only 3 have passed to the final of the 30th Spanish **Championship of Sommeliers Tierra de Sabor** co sponsored by Bodegas Tarsus and bodega Cuatro Rayas that took place today, where the contestants had to face an oral wine tasting, wrong menu, identification of distillates or service of a bottle of wine among other tests. The jury composed of top professionals in the world of wine has finally chosen Marta Cortizas Fernández, El Celler de Can Roca (Gerona, Cataluña) as Best Sommelier of Spain and therefore will represent our country in the World Championship of Sommeliers ASI (Association de la Somellerie Internationale).

The show cooking of **The art of fresh pasta with Molino Denti** with Raffaele Soldati showed the wide range of flours offered when preparing different types of fresh pasta. Professional visitors had their last chance to get a close look at the experience that Turkish Airlines offers its passengers in its business area and enjoy the most exquisite recipes of Turkish and international cuisine.

Rafa Serret, director of the Bergara Foundation, presented yesterday during the **Flavours of Big Game Meat Championship by Bergara Foundation**, the 1st Guide to Game Meat Restaurants created by the Bergara Foundation, which includes all the restaurants in Spain that offer this dish on their menus. The presentation was supported by #Alimentosdespaña, Miguel Carretero, chef at Santería, 1 Michelin Star and Pepa Muñoz, owner of El Quenco de Pepa and head of World Central Kitchen in Spain.

Honey, chocolate and meats from Sierra de Guadarrama

Honey was the protagonist in the **#Alimentosdespaña Stage / MAPA The Tastiest Country in the World**, with a round table under the title Spanish honey: the best ingredient to sweeten. Ibiza's honey was also present with a tasting of 3 varieties that made known the beekeeping of the ican region, a unique heritage asset. The Andalucía - Gusto del Sur Stage hosted by chef Daniel del Toro, with two dishes; a light hummus of chickpeas from Escacena with sautéed fennel and pine nuts from Doflana with Ciudad de Jaén olive oil and angry pasta harmonised with red wine from the Dehesa del Zarco winery, and the presentation of honeys certified with the Parque Natural de Andalucía brand produced in Sierra Cardena and Montoro Natural Park.

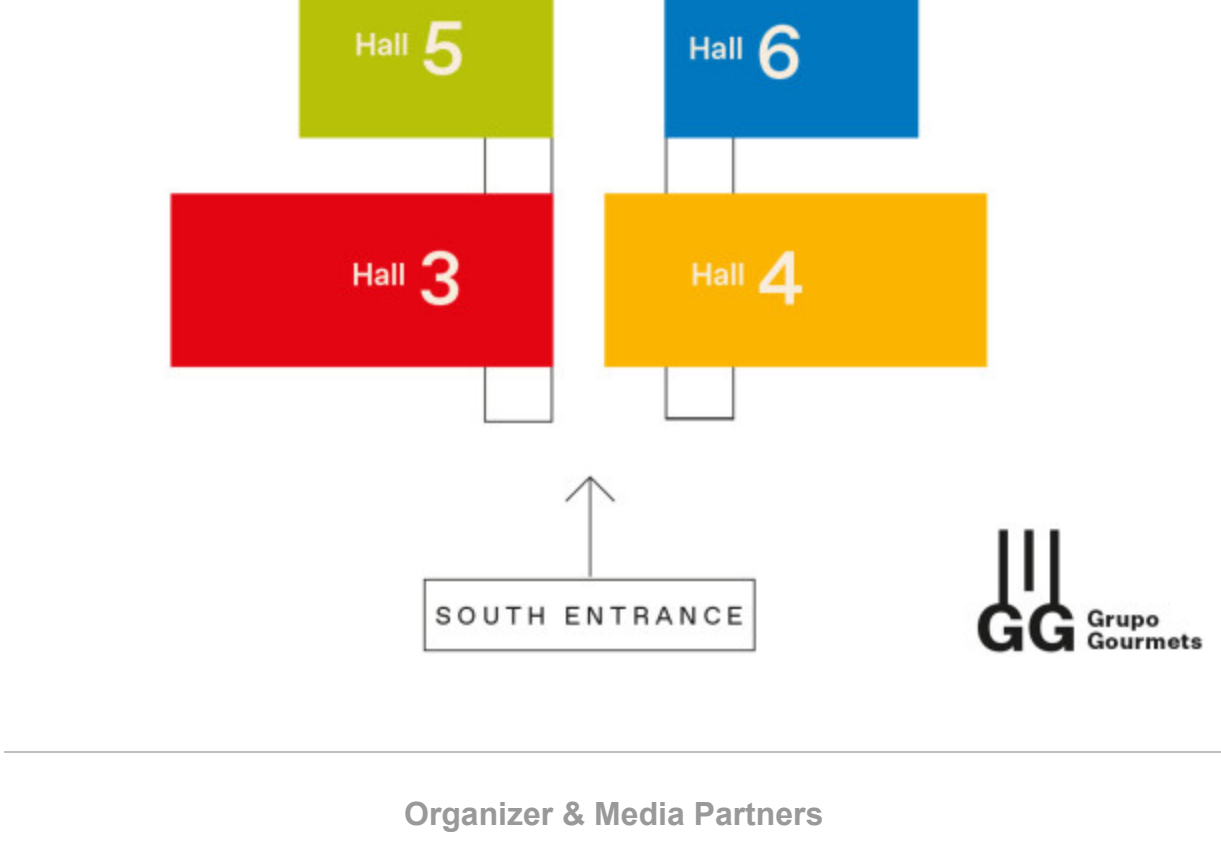
The best of the markets of Madrid, specifically Chamberí, was present on the **stage of the Community of Madrid** by the Federation of Markets of Madrid through a tasting of tomatoes and bloody mary with piparra foam. In addition to a showcooking with products of Maykhe! chocolates, MRM meats and harmonized with La Cabeles beers. IGP Sierra de Guadarrama meals could be tasted through a veal mousse that recreated the atmosphere of the mountains of Madrid.

Four days full of national and international gastronomy that comes to an end closing this edition as the best in its history. We hope to see you all at the 39th edition of Salon Gourmets, where we also celebrate the 50th Anniversary of Grupo Gourmets, save the dates:

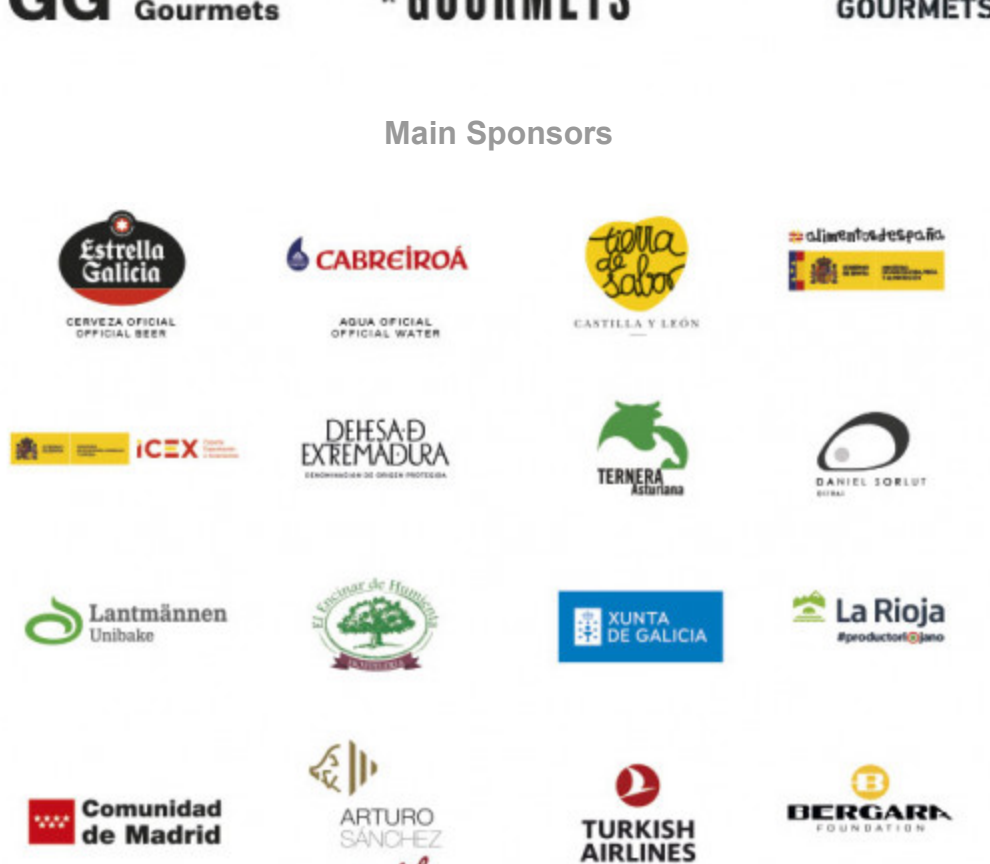
From 20 to 23 de April 2026

at Ifema Madrid

#SG25



Organizer & Media Partners



Main Sponsors



Co-Sponsors



Collaborators



SG Cooperates with

Grupo Gourmets
Artículo Muebles SG Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, Pabellón 5, Madrid
7 al 10 de abril, 2025

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

#SG25

