



34

30 de Marzo
al 2 de Abril,
2020

Sobre los escenarios

El 34 Salón Gourmets abrirá sus puertas del 30 de marzo al 2 de abril en Madrid. La mayor feria de alimentos y bebidas de calidad de Europa englobará en los pabellones 4, 6, 8 y 10 de IFEMA más de 50.000 productos elaborados por 2.000 firmas de gran prestigio.

Pero si hay algo que destaca en la feria son sus cerca de 1.000 actividades. Algunas organizadas por los propios expositores y otras por el Grupo Gourmets, todas ellas son una excelente manera de dar a conocer los productos, su versatilidad y llamar la atención de profesionales y medios de comunicación. En esta edición se han creado 6 escenarios –que se podrán ver en riguroso directo a través del canal GourmetsTV– donde el espectáculo está servido.

Escenario Gourmets (Pabellón 6 / stand 6A26)

Se celebrarán algunos de los grandes clásicos como el 27º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura (lunes 30 de marzo a las 11:30) donde 6 expertos demostrarán su destreza con el cuchillo. Los mejores catadores de España medirán sus conocimientos en el 26º Campeonato de España de Sumilleres / Tierra de Sabor con la colaboración de Protos y Nespresso (Semifinal miércoles 1 de abril a las 14:00 / Final Jueves 2 de abril a las 10:00 horas). El 13º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Ecaisseurs / Surlut (martes 31 de marzo a las 13:30) una contrarreloj en la que los participantes abrirán 30 ostras en el menor tiempo posible. El 11º Concurso Nacional de Cóceteles / Panizo (lunes 30 de marzo a las 16:30) en el que 10 barmen elaborarán su combinado con uno de los productos de Panizo en 7 minutos. Un espectacular 2º Campeonato Nacional de Cisoría / Encinar de Humienta (miércoles 1 de abril a las 10:30) en el que deberán despiezar un solomillo de vaca y elaborar un steak tartar en 20 minutos.

Y será el escenario de entrega de los 35º Premios Guía Vinos Gourmets, 9º Premios Revista Club de Gourmets y 7º Premios Liga '99 (martes 31 de marzo a las 17:00).

Auditorio Gourmets (Pabellón 8 / stand 8G50)

El Campeonato Nacional de Cocido Madrileño / Aneto 100% Natural / Gourmets (lunes 30 de marzo a las 12:00 horas), una de las novedades de esta edición; el 4º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana" (lunes 30 de marzo a las 15:00 horas); 2º Certamen de Cocina Atlántica Estrella Galicia (martes 31 de marzo a las 11:00 horas); 17º Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior" (miércoles 1 de abril a las 10:30 horas) son algunos de los concursos que se celebrarán en este espacio.

El último día se concederán los Premios Salón Gourmets (jueves 2 de abril a las 11:00 horas) a los productos expuestos en Innovation Area en las categorías de Presentación, Innovación, Versatilidad y, por primera vez, al producto ecológico más completo nutricionalmente. Y se fallarán en sus distintas categorías a los ganadores del 11º GourmetQuesos / Campeonato de los Mejores Quesos de España 2020 (jueves 2 de abril a las 13:00 horas).

Aula Gourmets (Pabellón 10 / stand 10J60)

Se llevarán a cabo algunas de las catas más prestigiosas como la que impartirá Bodegas Montecillo (lunes 30 de abril a las 11:00 horas) con motivo de su 150 aniversario; la de Château de Beaucastel (martes 31 de marzo a las 10:30 horas) comentada por Thomas Perrin; y la de Torres (martes 31 de marzo a las 16:30) bajo el título "Variedades ancestrales frente al cambio climático" y dirigida por Miguel Torres Maczassek.

Algunas de las novedades de esta edición también se celebrarán en el Aula Gourmets como el Concurso Nacional Maestro Panillero / Okelan / Gourmets 2020 (lunes 30 de marzo a las 14:00 horas) y el primer Burger Combat, Campeonato de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2020 (martes 31 de marzo a las 13:00 horas).

También se convocarán las 8º Mesas Redondas Gourmets (miércoles 1 de abril a las 10:30 horas y jueves 2 de abril a las 12:30 horas) bajo los lemas Cocineros emergentes y adelantados, y los nuevos protagonistas del vino en España.

Show cooking (Pabellón 4 / 4C50)

Su objetivo principal es mostrar la versatilidad de los productos expuestos en Innovation Area. El lunes 30 de marzo a las 10:00 horas se realizará el 11º Campeonato de Los Mejores Quesos de España - GourmetQuesos 2020 y, a las 14:00 horas, Sergio Mange Reyes preparará un aguachile de pulpo, una empanada de callos de pulpo y grelos, pulpo trinchado con reducción de sus jugos y cremoso de aguacate y pulpo a la gallega en nuestra versión con los productos de la firma 3 de pulpo.

El martes 31 de marzo será el turno de la Cámara de Comercio Italiana (11:00 horas), seguidos por Interovic (13:00 horas) y Comfresh / Rijk Zwaan (15:00 horas). Y el miércoles 1 de abril, presentarán sus productos la Asociación de Cultivadores Alubia Anguiano (11:00 horas) y Trufas Manjares de la tierra (13:00 horas).

Escenario Estrella Galicia (Pabellón 4 / stand 4A20)

El Patrocinador Principal junto con su Cerveza Oficial y Agua Oficial (Estrella Galicia y Cabreiroá), dispondrá de un escenario propio en su stand donde celebrarán el 6º Campeonato de Tiraje de Cerveza Madrid (lunes 30 de marzo a las 10:00 horas), el 7º Final de Tiraje de Cerveza, Estrella Galicia (martes 31 de marzo a las 10:30 horas) y el 2º Campeonato de Mixología Maeloc (miércoles 1 de marzo a las 11:30 horas).

FICHA TÉCNICA	MATERIAL GRÁFICO	ACREDITACIÓN PRENSA
PROGRAMA ACTIVIDADES		
SALA DE PRENSA		

SALÓN
GOURMETS



¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

CONTACTO

915 489 651
Información SG
Medios de Comunicación

Organiza y medio corporativo / Organizer & media partner



GRUPO
GOURMETS

Patrocinadores principales / Main sponsors

