36 SALÓN GOURMETS

Abril 17–20, 2023 IFEMA MADRID

ENGLISH ↓

Espectáculo gourmets

El Salón Gourmets abrió esta mañana las puertas de la edición más espectacular de su historia. Más de 2.000 expositores, 55.000 productos, 1.500 novedades, 1.200 actividades y una previsión de 100.000 profesionales recorrerán los pasillos de los cinco pabellones -el 4, 5, 6, 7 y 8- de IFEMA Madrid.

La primera jornada del Salón Gourmets ha transcurrido con éxito y emoción. A la inauguración oficial, que tuvo lugar a las 11:00 de la mañana, ancho, como es habitual, Luis Planas Puchades, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, además de José Luis Martínez-Almeida y Begoña Villacís, Alcalde y Vicealcaldesa de Madrid respectivamente.

A partir de aquí se sucedieron las catas, degustaciones, premios y show cookings con producto de calidad e innovador por todas partes, difícil abarcar tanta delicia entre los 5 pabellones y 7 escenarios.

El chef Juan Antonio Villamor del Restaurante Raíz en Vitoria (Álava) preparó un bocadillo de jamón, foie, alcachofas y mermelada de alcachofas tan delicioso que se ha merecido el título de Mejor Bocadillo de Jamón Joselito 2023, Campeonato que se celebra por primera vez en el Salón Gourmets.

El Aula Gourmets olía a queso. Las 100 muestras finalistas del 13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España, expuestas estaban listas para ser catadas por los miembros del jurado que han elegido los mejores de cada categoría. Unos ganadores que se conocerán oficialmente el próximo jueves 20 de abril junto al Mejor Queso de España.

Mientras, en el Escenario Gourmets se celebraba el 29º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura donde los 6 concursantes cortaban jamón sin parar. Finalmente el ganador fue Agustín Borreguero Gorjón, "Paisajes Gourmet" (Madrid).

También se conoce la mejor hamburguesa de España elegida en el 3º Burger Combat Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2023. Mariana Hernández Medina del Restaurante El Baifo Street Food en Santa Cruz de La Palma (Tenerife) elaboró su receta Benahoarita. Una combinación de pan Pretzel de Lantmännen Unibake, carne de vaca palmera madurada 15 días, estofado de carne de cabra al vacío, salsa de queso de La Palma y jamón de pata de cabra palmera.

En el restaurante ovetense La Puerta de Cimadevilla se podrá degustar el mejor cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP, mientra que en el Escenario de Pizzas, Marquinetti ha presentado la Pizza Oficial del SG, una receta creada para armonizar con la cerveza Estrella Galicia 1906 Red Vintage.

El último campeonato en celebrarse ha sido el 12 Concurso Nacional de Cócteles Panizo que ha ganado Michael Crescencio Mendoza de Barcelona con su cóctail Arroz Colada.

Estas y muchas más novedades se han sucedido durante la primera jornada del 36º Salón Gourmets. Mañana les esperamos en el mismo lugar (Ifema Madrid) ya la misma hora (de 10.00 a 19.00 h.) con muchas más actividades, presentaciones, catas y sorpresas gastronómicas. ¡Les esperamos!

Actividades

Material gráfico

Acreditaciones prensa

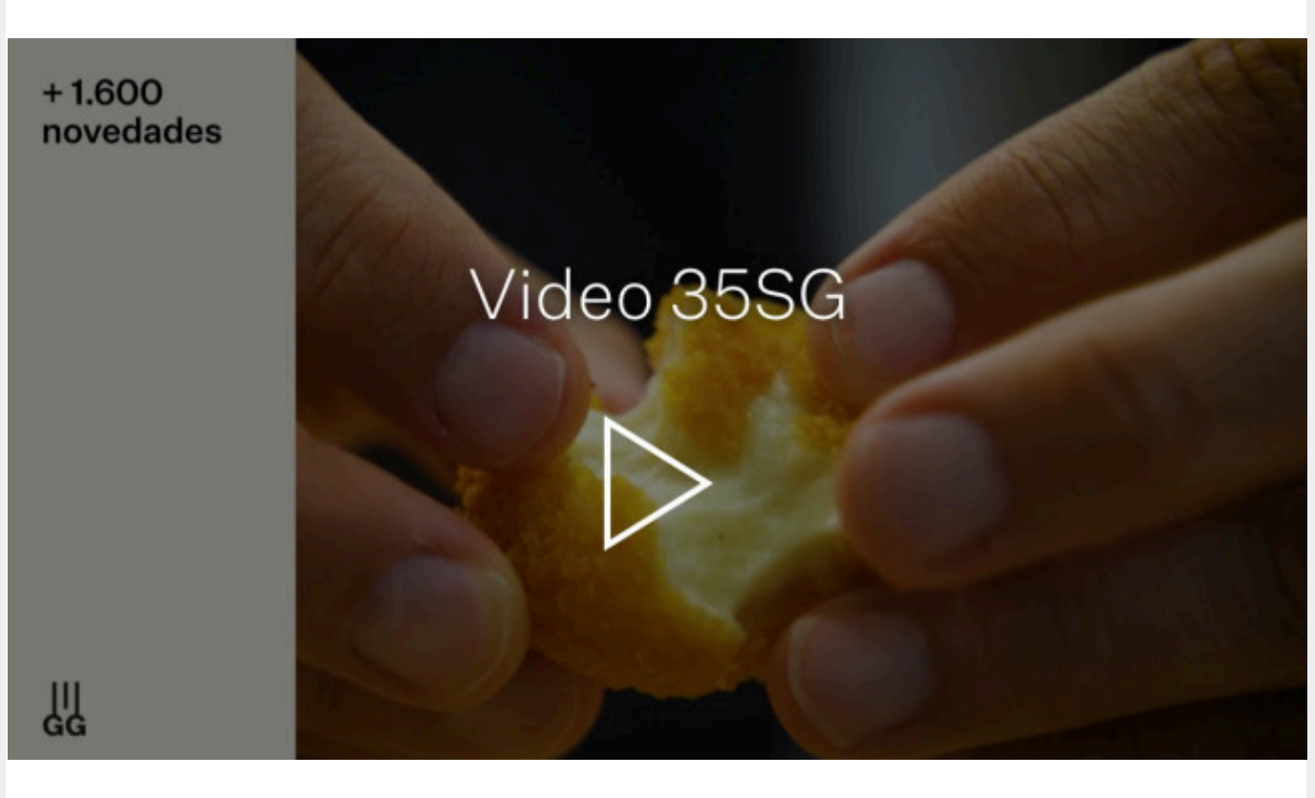
Ficha técnica

Programa de actividades

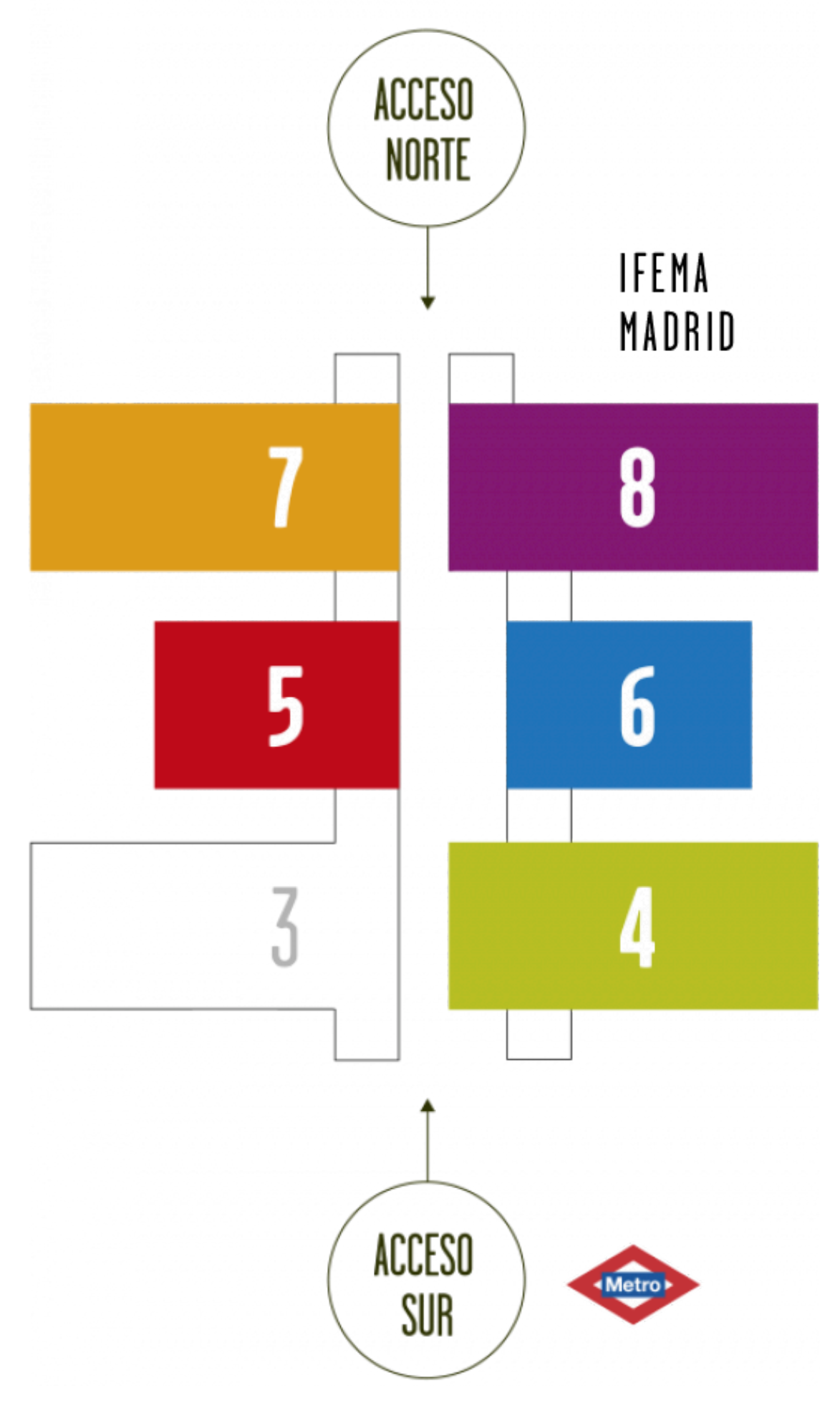
Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



AHORA 5 PABELLONES



Organiza y medio corporativo

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Feria Gourmet

Salon Gourmets abrió esta mañana las puertas de la edición más espectacular de su historia. Más de 2.000 expositores, 55.000 productos, 1.500 novedades, 1.200 actividades y unos 100.000 profesionales recorrerán los cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8) de IFEMA Madrid.

La primera jornada del Salón Gourmets transcurrió con éxito y entusiasmo. A la inauguración oficial, que tuvo lugar a las 11:00 horas, asistieron, como es habitual, Luis Planas Puchades, consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como José Luis Martínez-Almeida y Begoña Villacís, alcalde y teniente de alcaldesa de Madrid, respectivamente.
A partir de ese momento, se sucedieron concursos, premios y demostraciones de cocina en vivo con productos innovadores y de alta calidad por doquier, resultando difícil abarcar tantas delicias entre los 5 pabellones y 7 escenarios.

El chef Juan Antonio Villamor del restaurante Raíz de Vitoria (Álava) ha preparado un bocadillo de jamón, foie gras y mermelada de alcachofa tan delicioso que ha ganado el título de Mejor Bocadillo de Jamón Joselito 2023, concurso que tuvo lugar por primera vez en el Salón Gourmets.

El Aula Gourmets olía a queso. Las 100 muestras finalistas de la XIII edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España, estaban listas para ser catadas por el jurado, que eligió a los mejores de cada categoría. Los ganadores se anunciarán oficialmente el próximo jueves 20 de abril, junto con el ganador absoluto.

Mientras tanto, en el Escenario Gourmet, se celebró el XXIX Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, donde los seis concursantes cortaron jamón sin parar. Finalmente, el ganador fue Agustín Borreguero Gorjón, "Paisajes Gourmet" (Madrid).

La mejor hamburguesa de España también fue descubierta gracias al 3er Burger Combat, Campeonato Español de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2023. Mariana Hernández Medina, del restaurante El Baifo Street Food en Santa Cruz de La Palma (Tenerife), preparó su receta Benahoarita. Una combinación de pan de pretzel de Lantmännen Unibake, carne de vacuno de palma madurada durante 15 días, estofado de carne de cabra envasado al vacío, salsa de queso La Palma y jamón de cabra de palma.

En el restaurante La Puerta de Cimadevilla de Oviedo, se podrá degustar el mejor cachopo elaborado con carne de vacuno asturiana con IGP, mientras que en el escenario de la pizza, el cinco veces campeón mundial de pizza, Marquinetti, presentó la Pizza Oficial de la SG, una receta creada para maridar con la cerveza Estrella Galicia 1906 Red Vintage.

El último campeonato que se celebró fue el XII Concurso Nacional de Cócteles Panizo, ganado por Michael Crescencio Mendoza de Barcelona con su cóctel Arroz Colada.

Estas y muchas otras novedades tuvieron lugar durante la primera jornada del 36º Salón Gourmets. Mañana os esperamos en el mismo lugar (Ifema Madrid) y a la misma hora (de 10:00 a 19:00 h) con muchas más actividades, presentaciones, catas y sorpresas gastronómicas. ¡Os esperamos!

Actividades

Material gráfico

acreditaciones de prensa

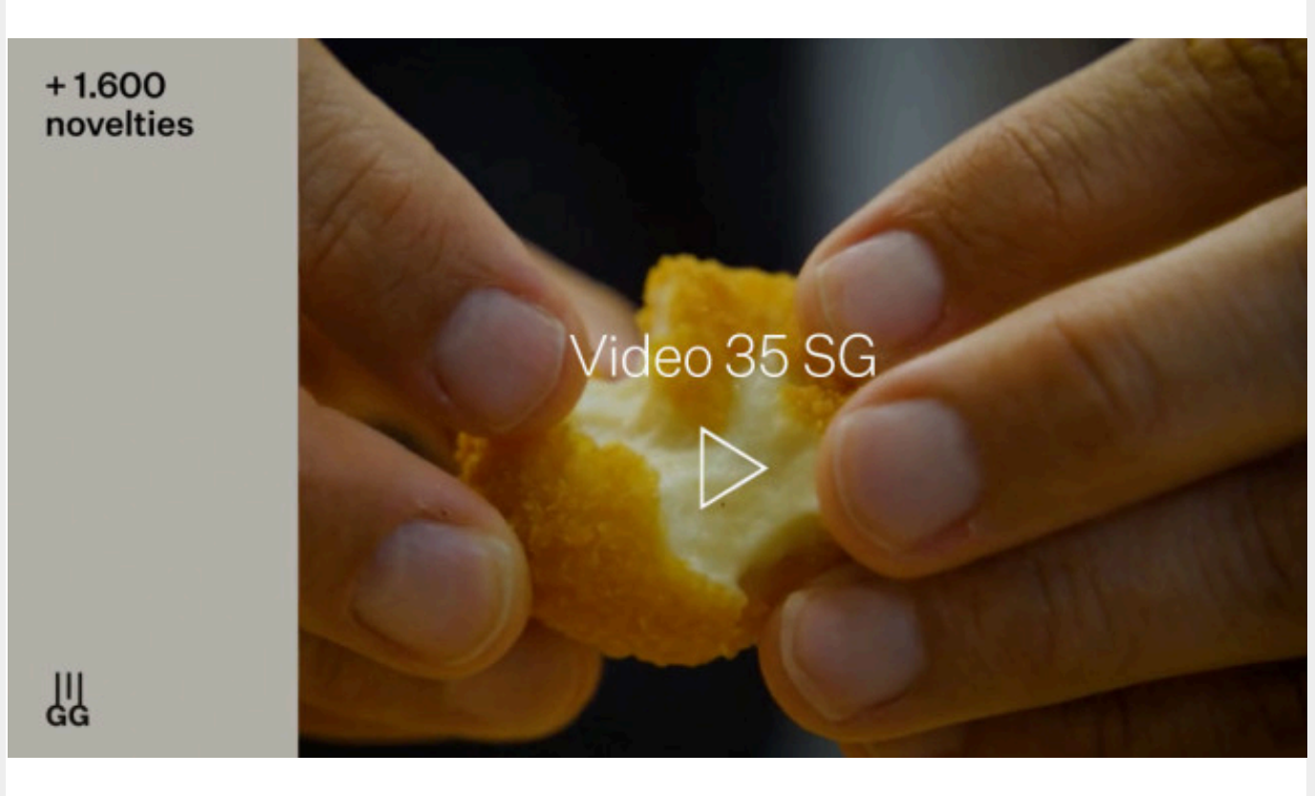
Información práctica

Programa de actividades

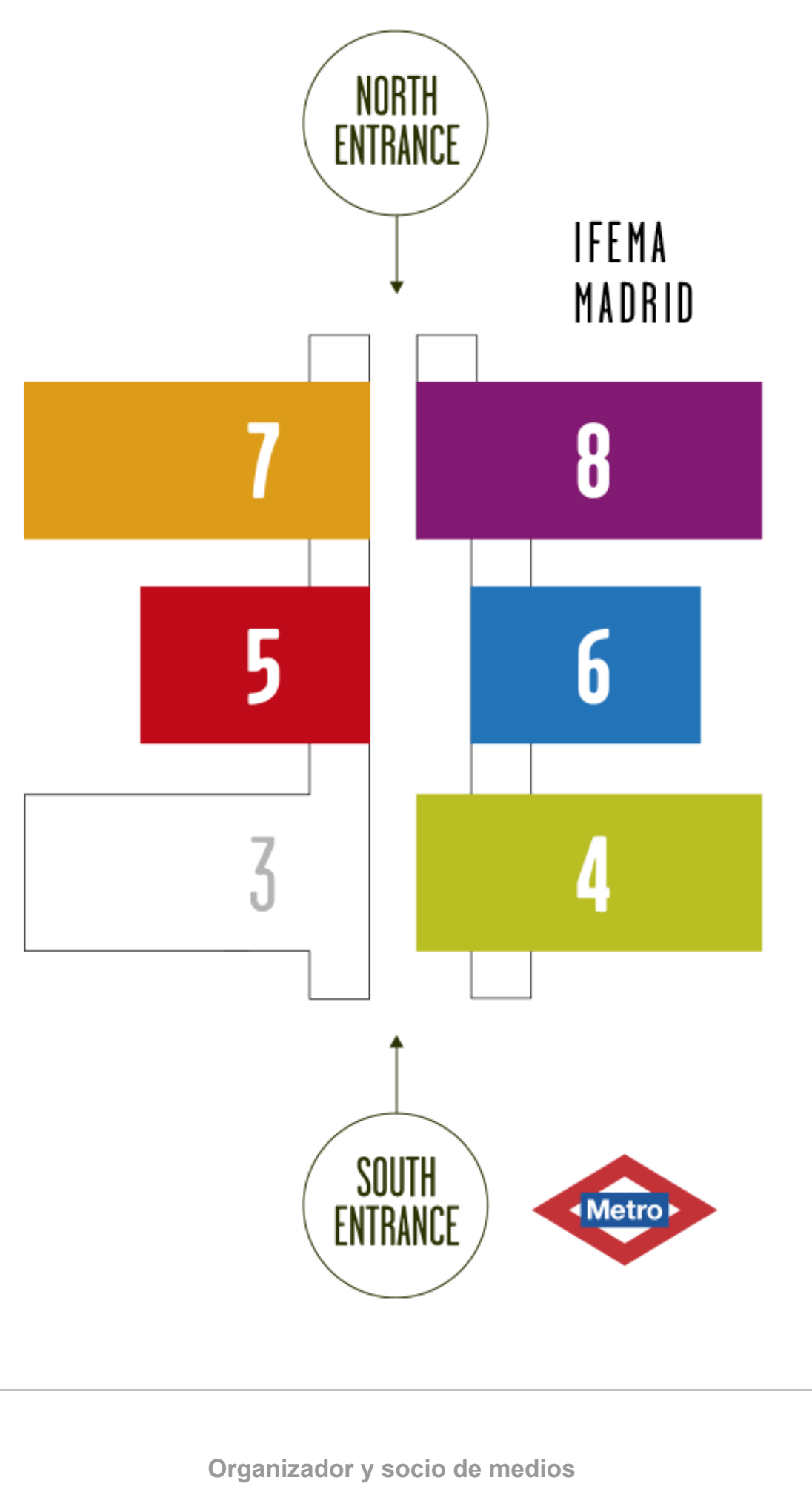
Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



NOW 5 HALLS



Organizador y socio de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. AV. Partenón 5, Madrid
17 al 20 de abril, 2023

www.gourmets.net

infosalon@gourmets.net

Tel.: +34 915 489 651

#SG23