



¡Última llamada!

El 36º Salón Gourmets supera el ecuador batiendo récord de asistencia. Del 17 al 20 de abril está previsto que visiten la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más importante del mundo más de 100.000 profesionales. 55.000 productos, más de 20.000 expositores y 1.200 actividades amenizan su recorrido por los 5 pabellones de Ifema Madrid -el 4, 5, 6, 7 y 8-.

El tiempo corre en contra porque mañana cerrará sus puertas el **Salón Gourmets** hasta el año que viene. Mientras nadie se quiere perder el mayor espectáculo gastronómico del mundo. Esta es la última oportunidad de asistir a una edición que marcará un hito en la historia del Grupo Gourmets. Con 5 pabellones, dos más que en las ediciones anteriores, 70.000 m² -el equivalente a 10 campos de fútbol-, 55.000 productos, más de 2.000 expositores, 1.500 novedades y 1.200 actividades la sensación de los participantes es de éxito absoluto.

Con buen sabor de boca ha comenzado la tercera jornada. Los cordobeses estaban de fiesta. Han celebrado el **Día de Córdoba** entre show cookings, ponencias, demostraciones y un original concurso de cocina con salmorejo que ha ganado Eva Milán, subcampeona de Masterchef 2012.

Sus buenas vibraciones se podían sentir también en el stand de **Castilla-La Mancha** donde los asistentes pudieron conocer mejor algunos de los productos amparados bajo su sello de calidad Campo y Alma que aglutina 28 denominaciones de origen y 8 indicaciones geográficas protegidas. A cargo de los show cooking ha estado el chef Jose Antonio Medina del Restaurante Coto de Quevedo de Torre de Juan Abad (Ciudad Real) que supo sacar el máximo partido de los productos expuestos.

En los escenarios se palpaba el nerviosismo. Una de las novedades de esta edición, **Master Pinchos Gourmets #productorojano**, puso en valor el producto de su zona gracias a la participación de los 12 chefs que elaboraron coqueitos pinchos empleando ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP rojanas. Finalmente, Jose Antonio Guerrero de Juan Sabores Gastrotbar (Valladolid) conquistó al jurado con su pincho Rojinto con ingredientes tan dispares como la Alubia de Anguiano (DOP), Pera de Rincón de Soto (DOP), Chorizo Rojano (IGP), Pimiento Rojano (IGP), alegría Rojana, piparra, costilla adobada, panceta adobada, hueso de espinazo de cerdo, jamón, zanahoria y masa de pan.

Casi en paralelo, se entregaban los **Premios del Grupo Gourmets**. Chefs, bodegueros, periodistas y elaboradores desfilaban por el escenario recogiendo su merecido galardón. Los 12º Premios Club de Gourmets, entregados en nombre de los lectores de la revista gastronómica pionera en España, reconocen la labor de los profesionales que han destacado durante el 2023. Entre los premiados ha destacado el reconocimiento extraordinario a Martín Berasategui y el premio in memoriam a Félix Paniego, destacado hostelero rojano y padre del chef Francis Paniego.

También se entregaron los Premios 38º Guía Vinos Gourmets y los 10º Premios Liga 99 a aquellos vinos excepcionales que han causado sensación entre los miembros del Comité de Cata del Grupo Gourmets.

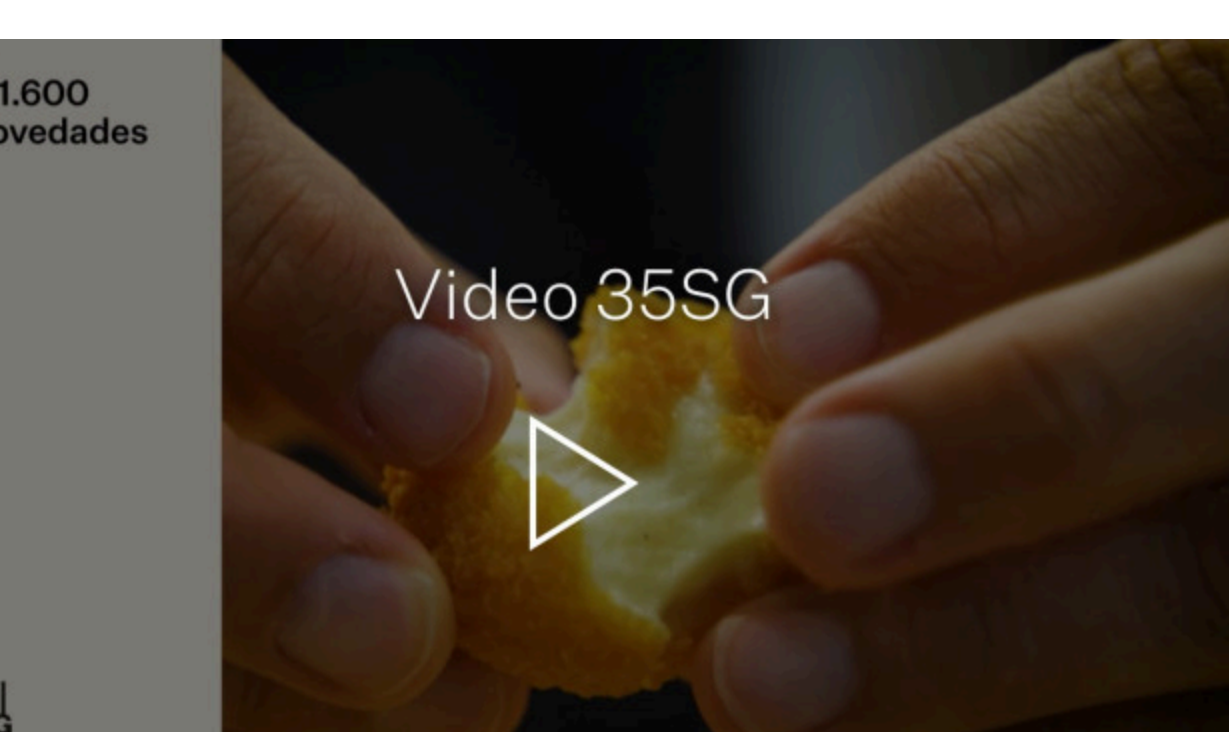
Seguimos con vino, en la semifinal del **28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor** donde más de 50 sumilleres se enfrentaron a un examen escrito con preguntas tipo test y a desarrollar y una cata escrita de vinos. Los tres finalistas se anunciarán mañana antes de la competición. También se conocerán en la última jornada los aceites de oliva virgen extra vencedores del **2º Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets** y los más originales a nivel de Packaging e Innovación.

La firma murciana pionera en Europa en la cría y comercialización de salún, Fuentes, arrancó el campeonato **GourmetTapa by Fuentes** con un espectacular ronqueo de salún, un momentazo que atrajo la atención de visitantes y medios de comunicación.

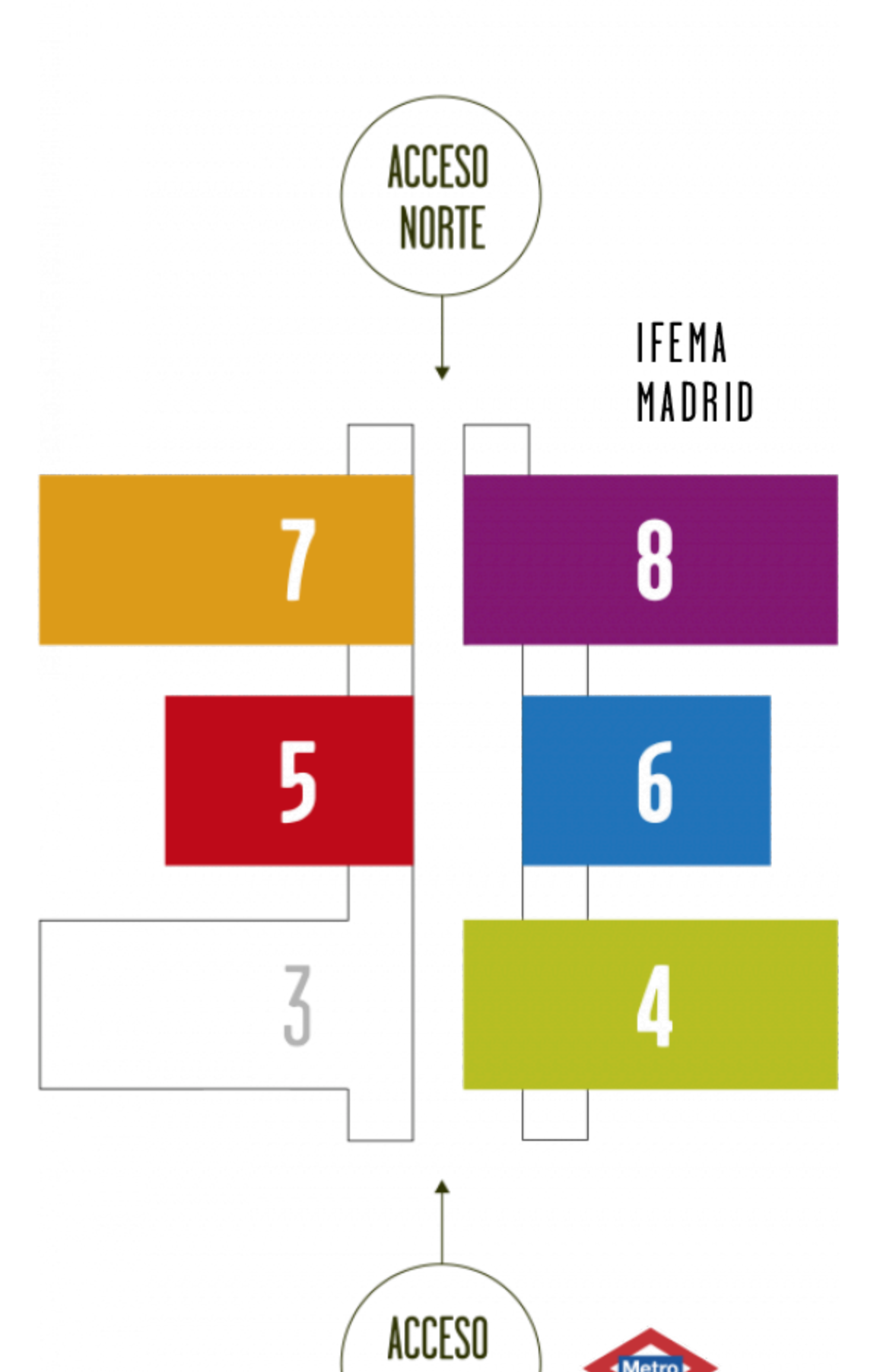
Tras esta hazaña, los 12 concursantes elaboraron su tapa con este líquido como ingrediente principal. Un pequeño bocanito valorado en 2.000 euros que se llevó Jose Antonio con su receta "Japoteaco de Abun".

Como cada día en el Escenario de Pizzas donde se celebra el **2º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Estrella Galicia 1906 Red Vintage** se sucedieron las masterclasses y tuvieron lugar la competición en la categoría de pizza clásica, pala, taglio, napolitana y sin gluten. Mañana, por fin, se conocerán a los ganadores de estos concursos que se han sucedido durante los 4 días de feria.

Para todos los visitantes que decidan acudir mañana, además de mucho producto y novedades, podrán presenciar la **Jornada Innovagourmets / FIAB / Grupo Gourmets**, las exclusivas catas 30º Aniversario de Oremus y la Cata vertical celebración 25º aniversario de **Bodega Numantina**, así como el ganador absoluto del 13º **GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España**. ¡No se lo pierdan!



AHORA 5 PABELLONES



Organiza y medio corporativo



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



Last call!

The 36th Salon Gourmets passes the halfway point, beating attendance records. From April 17 to 20, more than 100,000 professionals are expected to visit the world's most important Fine Food and Beverages Fair. 55,000 products, more than 20,000 exhibitors and 1,200 activities will enthrall their journey through the 5 halls of Ifema Madrid -4, 5, 6, 7 and 8-.

Time is running against us because tomorrow **Salón Gourmets** will close its doors until next year. Meanwhile no one wants to miss the greatest gastronomic show in the world. This is the last chance to attend an edition that will mark a milestone in the history of Grupo Gourmets. With 5 halls, two more than in previous editions, 70,000 m² -the equivalent of 10 soccer fields-, 55,000 products, more than 2,000 exhibitors, 1,500 novelties and 1,200 activities, the feeling of the participants is of absolute success.

The third day began with a good taste in the mouth. The people of Córdoba were parting. They have celebrated the **Córdoba's Day** Show cookings, presentations, demonstrations and an original cooking contest with salmorejo won by Eva Milán, runner-up of Masterchef 2012. Its good vibes could also be felt at the Castilla-La Mancha stand where attendees were able to learn more about some of the products covered under its quality seal **Campo y Alma**, which brings together 28 designations of origin and 8 protected geographical indications.

In charge of the show cooking was the chef Jose Antonio Medina from the Coto de Quevedo Restaurant in Torre de Juan Abad (Ciudad Real) who knew how to make the most of the products on display.

Nervousness was palpable on the stages. One of the novelties of this edition, **Master Pinchos Gourmets #productorojano**, highlighted the value of local produce thanks to the participation of the 12 chefs who prepared delicious pinchos using ingredients from the PDO or PGI of La Rioja. Finally, Jose Antonio Guerrero de Juan Sabores Gastrotbar (Valladolid) won over the jury with his pincho Rojinto with ingredients as diverse as Anguiano beans (PDO), Rincón de Soto pears (PDO), Rojano chorizo (PGI), Rojano peppers (PGI), Rojano alegría, piparra, marinated ribs, marinated bacon, pork spine bone, ham, carrots and bread dough.

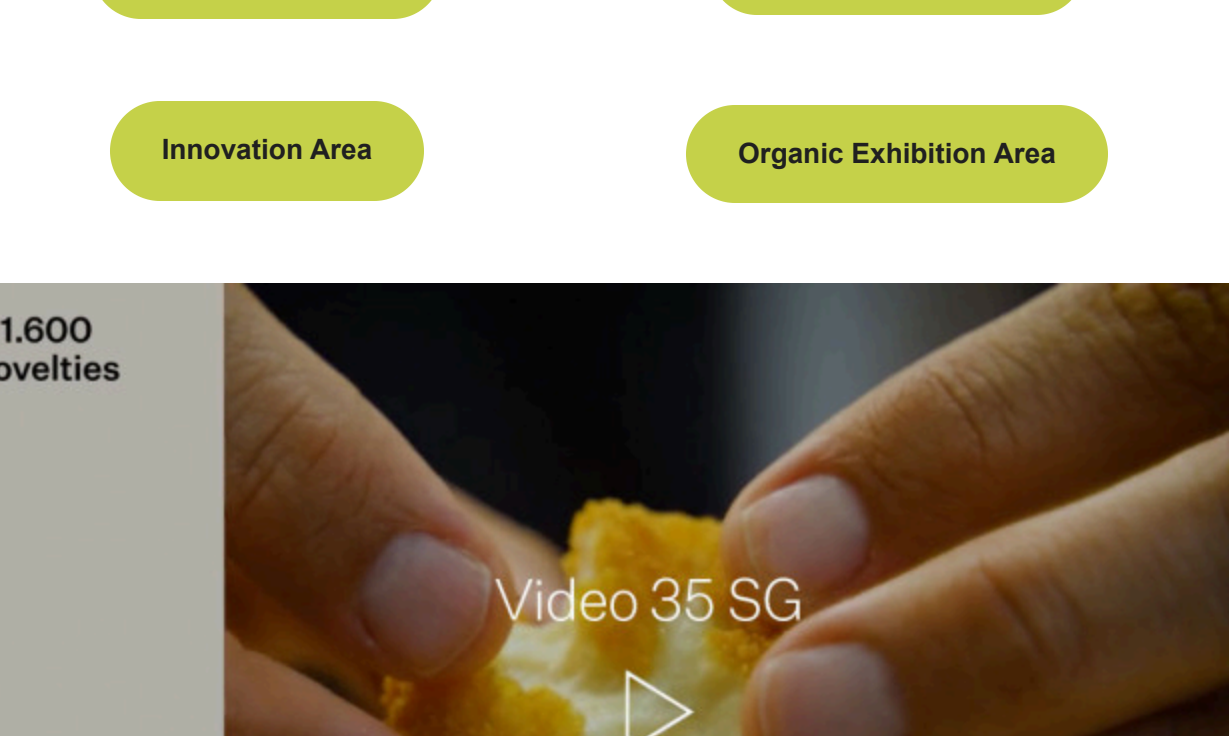
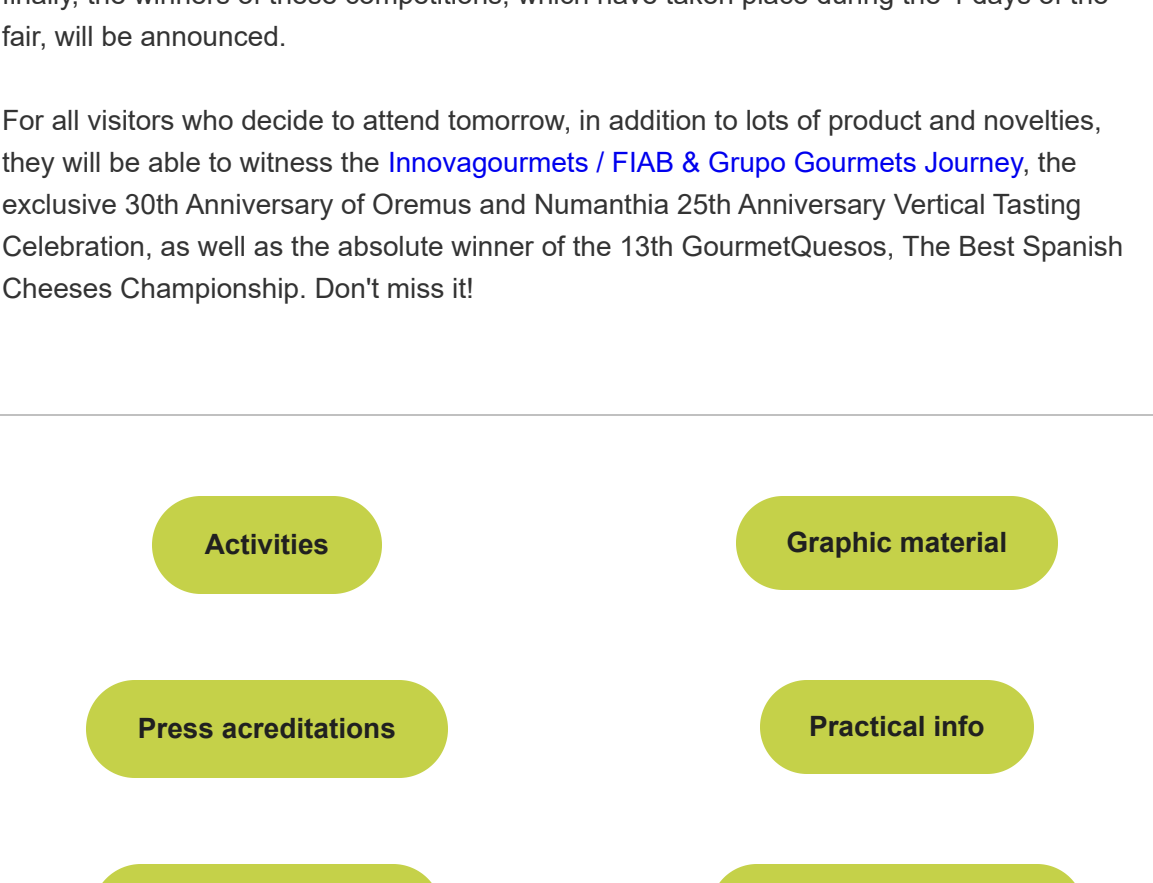
Almost at the same time, the **Gourmets Group Awards** were presented. Chefs, winemakers, journalists and processors paraded on stage to collect their well-deserved awards. The 12th Club de Gourmets Magazine Awards, presented on behalf of the readers of the pioneering gastronomic magazine in Spain, recognize the work of professionals who have stood out during 2023. Among the award winners were the extraordinary recognition to Martín Berasategui and the in memoriam award to Félix Paniego, a prominent Rojano restaurateur and father of chef Francis Paniego. Awards of the 38th Gourmets Wine Guide and the 10th League '99 Awards were also presented to those exceptional wines that have caused a special feeling among the members of the Gourmets Group Tasting Committee.

We continue with wine, in the semifinal of **28th Sommeliers Spanish Championship Tierra de Sabor**, more than 50 sommeliers faced a written exam with multiple choice questions and a written wine tasting. The three finalists will be announced tomorrow before the competition.

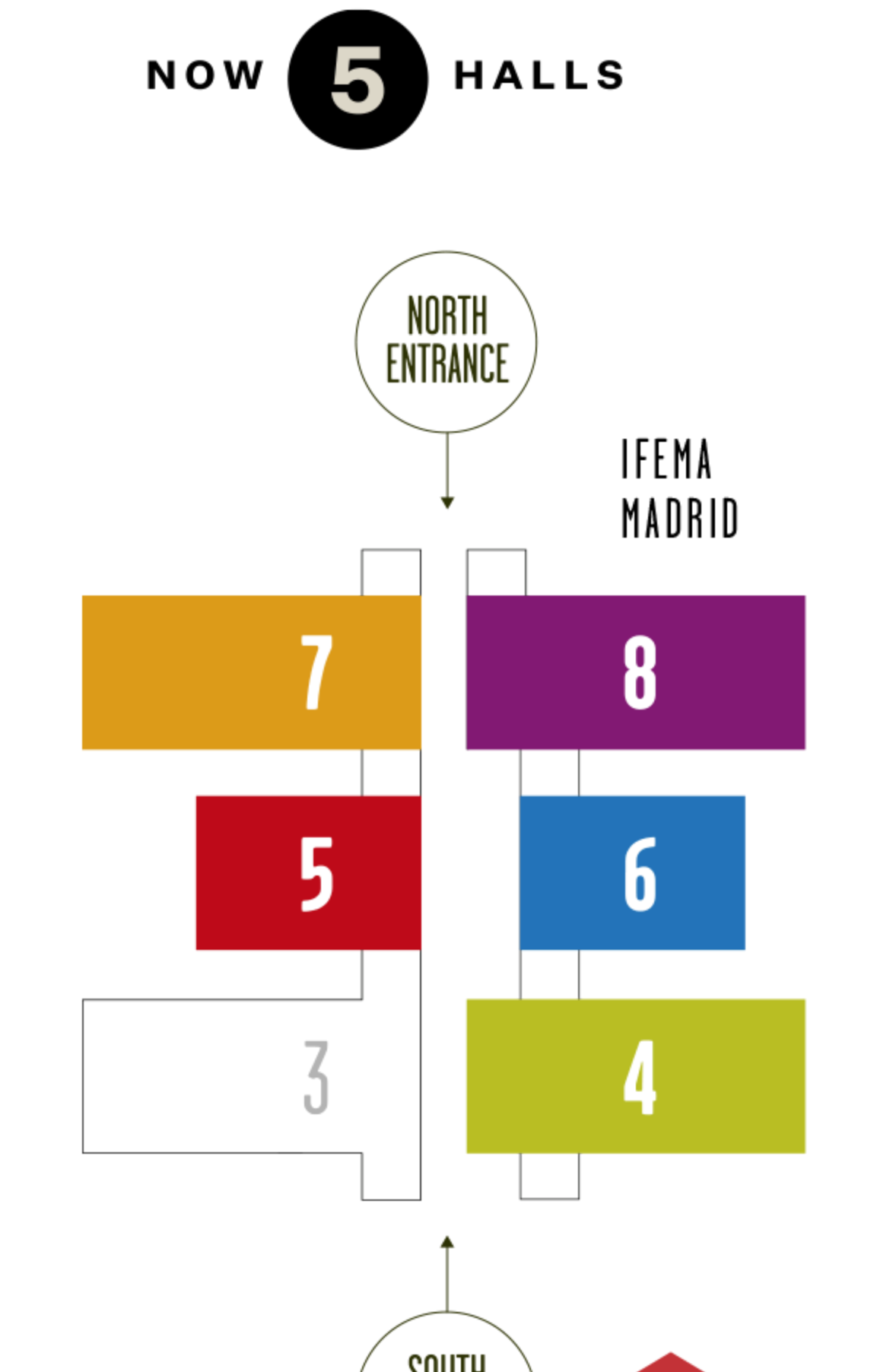
The Murcian company Fuentes, a pioneer in Europe in the fishing and commercialization of tuna, kicked off the **GourmetTapa by Fuentes** championship with a tuna ronqueo, an spectacular moment that attracted the attention of visitors and the media. After this feat, the 12 contestants prepared their tapa with this tuna as the main ingredient. A small moment valued at 2,000 euros was won by Jose Antonio with his recipe "Japoteaco de Abun".

As every day on the Pizza Stage where the **2nd Gourmet Pizza Spanish Championship 1906 Red Vintage** is held, the masterclasses followed one after the other and the competition took place in the classic, pala, taglio, Neapolitan and gluten-free pizza categories. Tomorrow, finally, the winners of these competitions, which have taken place during the 4 days of the fair, will be announced.

For all visitors who decide to attend tomorrow, in addition to lots of product and novelties, they will be able to witness the **Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets Journey**, the exclusive 30th Anniversary of Oremus and Numantina 25th Anniversary Vertical Testing Celebration, as well as the absolute winner of the 13th GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship. Don't miss it!



NOW 5 HALLS



Organizer & media partner



Main Sponsors



Co-sponsors



Collaborators



SG cooperates with

