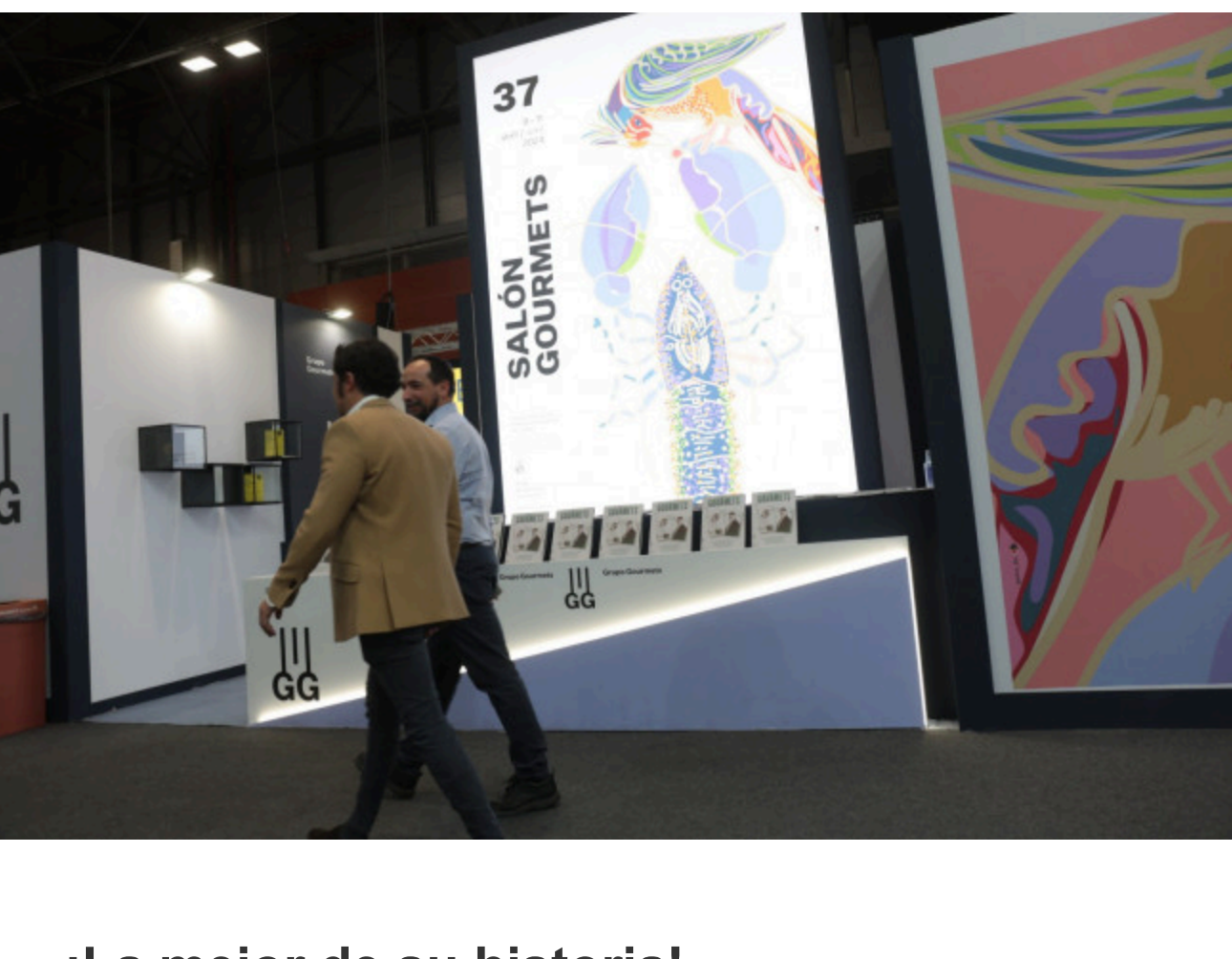




¡La mejor de su historia!

La 36ª edición ha batido récords de asistencia, exposición y superficie. 5 pabellones, más de 2.000 expositores, 55.000 productos, 1.500 novedades y 1.200 actividades han tenido lugar en la edición más frenética y excelente, en términos de calidad y cantidad, celebrada hasta ahora.

Es inevitable comenzar agradeciendo a todos los participantes, expositores y visitantes, su apoyo y confianza un año más. Sin ellos este éxito no sería posible. El 2023 será recordado como el año en el que Salón Gourmets hizo historia con unos datos asombrosos que esperamos incrementar en futuras ediciones.

- 2.014 expositores
- 116.267 visitantes
- 55.000 productos
- +1.500 novedades
- +1.200 actividades
- 70.000 m²
- +200 mil€ volumen de negocio generado (directo e indirecto)

Durante la última jornada del Salón Gourmets se han desarrollado algunos de los concursos más esperados. A primera hora arrancaba el **28º Campeonato de España de Sommeliers Tierra de Sabor**, donde los tres finalistas han tenido que enfrentarse a un test rápido, una cata oral de vinos, carta enológica, identificación de destilados, licores y bebidas, y, por último, la decantación y servicio de una botella de vino. Finalmente, Alejandro Rodríguez (Madrid) del Restaurante Coque, se ha alzado con el título de mejor sumiller de España y será el representante español en el Campeonato Mundial de Sommeliers ASI (Association de la Sommellerie Internationale).

También, se entregaron los **1º Premios Salón Gourmets 2023** en las siguientes categorías:

Innovación que ha ganado Campomayor con su Vovo cremoso de maracujá, elaborado con clara de huevo, sin lactosa, gluten, grasa, ni azúcar añadido. El premio a la mejor presentación ha recaído en Mielles Anís por sus palmitos de chocolate BIO con miel y polen.

En la categoría de versatilidad, Te Tonic Infusiones del Mediterráneo ha destacado con sus 3 infusiones creadas por Diego Cabrera, Bartender de Salmon Guru. Finalmente, el galardón al mejor producto ecológico ha sido para Sidra Somarzo por su sidra ecológica cántabra elaborada con manzanas de cosecha propia. La firma que apuesta por la innovación y la sostenibilidad cuenta, actualmente, con 11 sidras diferentes de calidad excepcional.

Los usuarios de las redes sociales han sido los responsables de elegir a Galicia como mejor stand en el concurso Stand Wars, las alcachofas como Producto Favorito y nuestra seguidora de Instagram @carolina_pollseni_fotografia, ha acertado el Producto Incógnito, la ginebra de algas de GinMachine.

La primera edición de la **Jornada Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets** ha culminado con éxito. La cita organizada por el Grupo Gourmets, la Federación Española de la Industria de Alimentación y Bebidas (FIAB) y la Plataforma tecnológica "Food for Life-Spain" en colaboración con el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y España Exportación e Inversión (ICEX), ha sido un foro de debate para los profesionales del sector que han abordado temas como la importancia de la investigación, la sostenibilidad, las tecnologías digitales y su aplicación en la alimentación de gran calidad, entre otros.

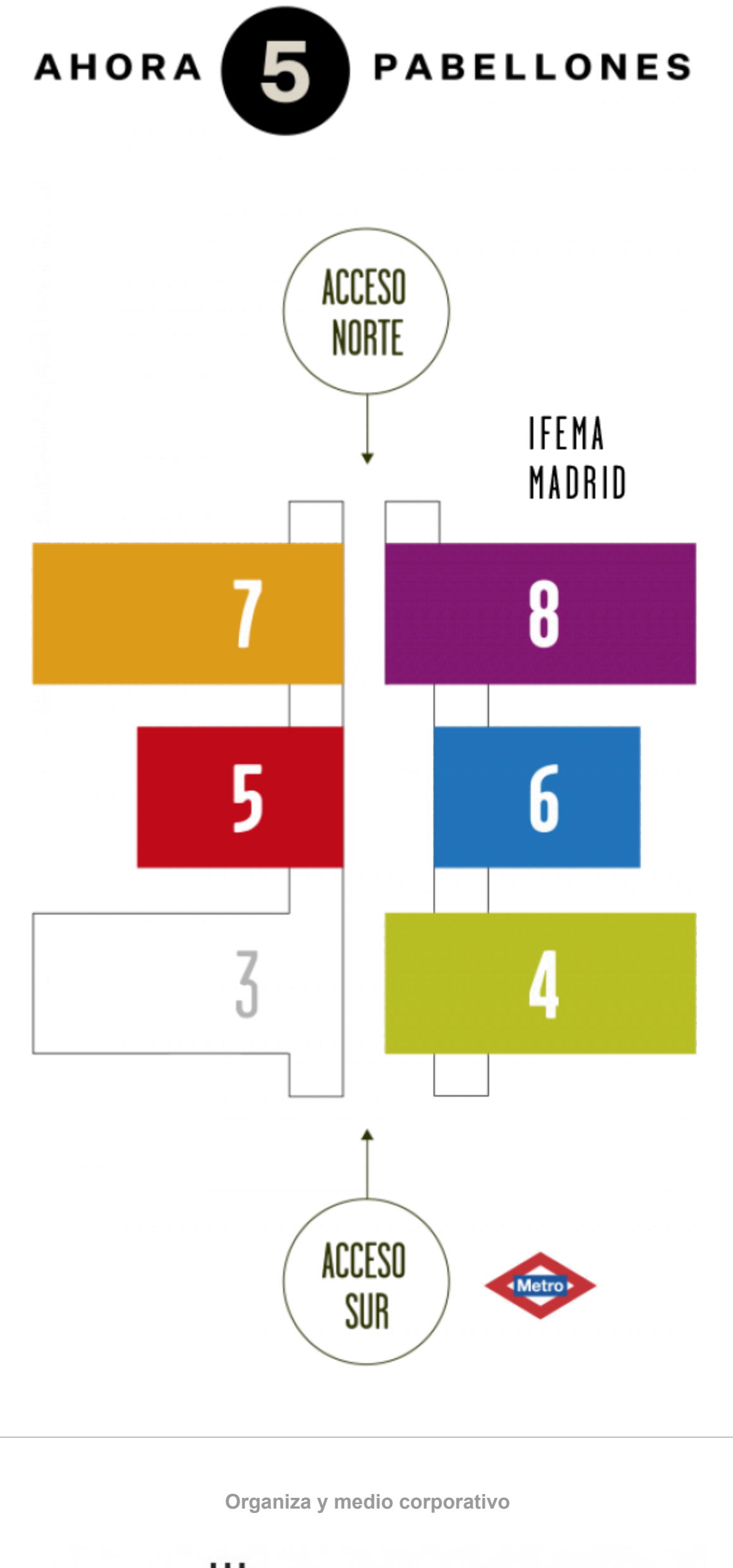
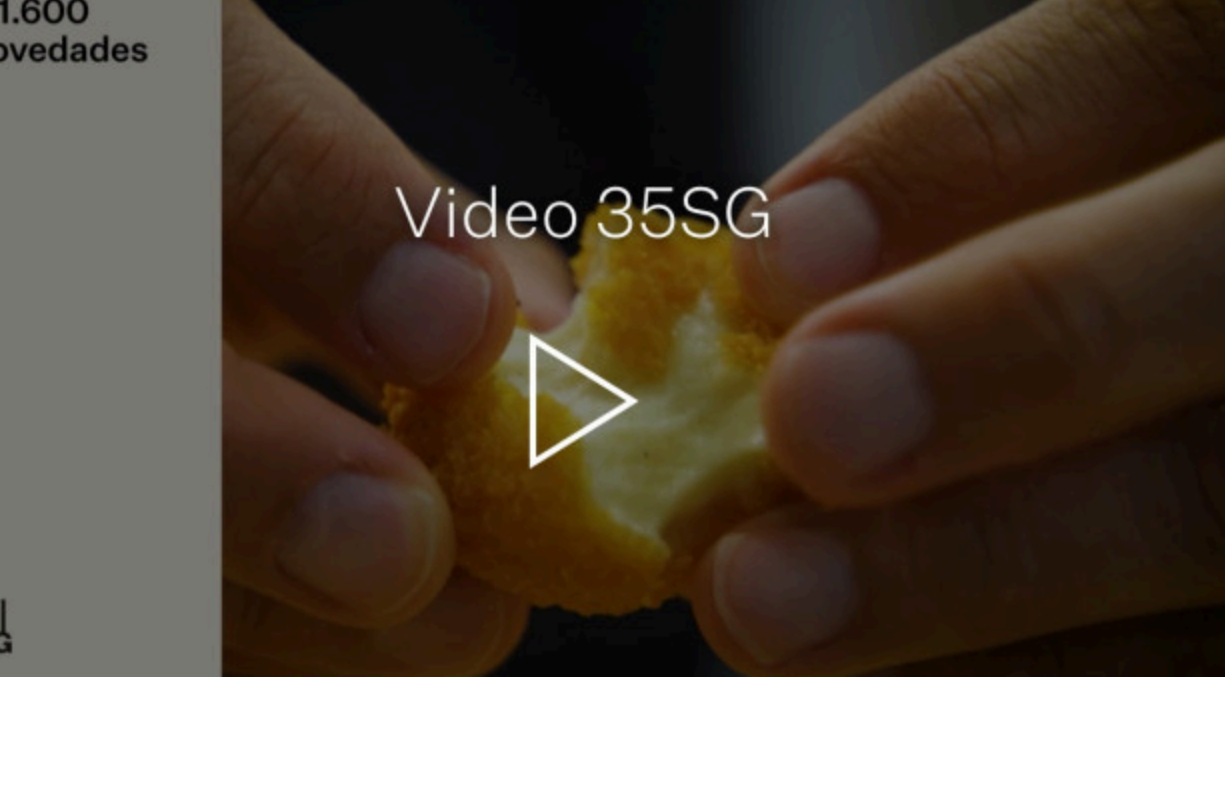
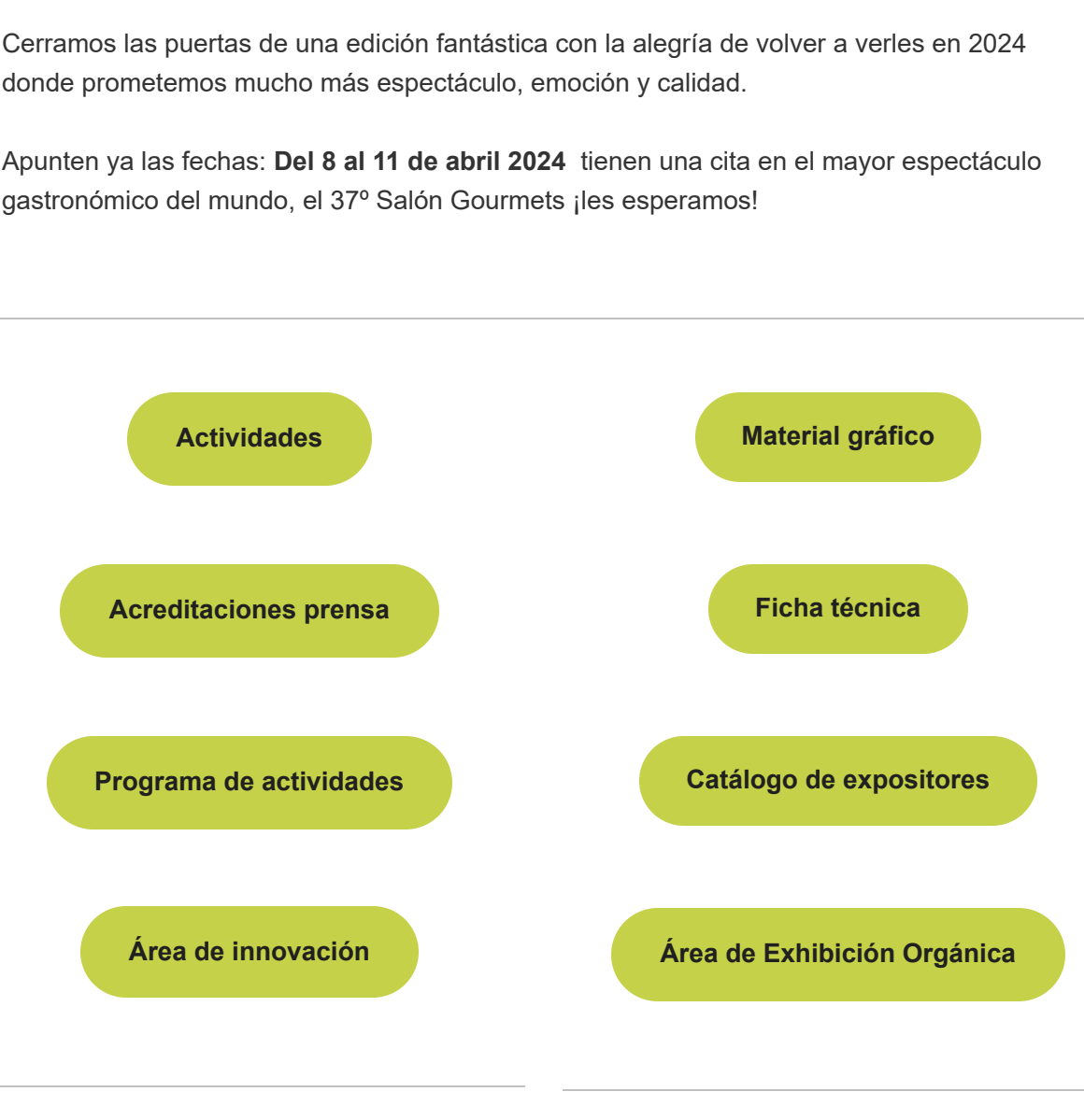
La **Cata 30 Aniversario de Oremus** (Tempos Vega Sicilia) y la **Cata Vertical Celebración 25º Aniversario de Bodega Numantia** han sido todo un éxito. Los asistentes han podido descubrir algunas de las joyas de la corona de estas dos bodegas emblemáticas.

Se han hecho de rogar pero ¡por fin! se conoce el mejor queso de España. El ganador absoluto del **13º GourmeQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España**, ha sido Cremositos del Zujar, de Artesanía, en Campanario (Badajoz), un queso blanco y cremoso, con un sabor intenso, ligeramente agrio y de fermentación que se funde en la boca.

El **2º Campeonato de España de Pizzas Gourmet de Estrella Galicia 1906 Red Vintage** ya tiene ganadores. Marco Reato, de Margherito Pizza (Madrid) en la categoría de Pizza Clásica, Cristina Georgita, de 22.2 Gradi (Zaragoza) en Pizza Pala, Nicolás Rosenbaum en Pizza Taglio, Luca Tripoli, de Il Cortile (Valencia) en Pizza sin Gluten, Joelson Nascimento Gomes, de Grupo Con Fuego (Madrid y Murcia) en Pizza Acrobacia, Alberto Bracone, de Dolce Vita (Santiago de Compostela) en Pizza Napolitana, Luca Tripoli, de Il Cortile (Valencia) en Velocidad y Felipe Lobo Rodríguez, de Pizzeria Venezia (Aranda del Duero) en Pizza Più Larga han sido los vencedores en esta edición.

Cerramos las puertas de una edición fantástica con la alegría de volver a verles en 2024 donde prometemos mucho más espectáculo, emoción y calidad.

Apunten ya las fechas: **Del 8 al 11 de abril 2024** tienen una cita en el mayor espectáculo gastronómico del mundo, el 37º Salón Gourmets ¡les esperamos!



¡El mejor de su historia!

La 36ª edición batió récords de asistencia, exposición y superficie. Cinco pabellones, más de 2.000 productos, 55.000 alimentos y bebidas de alta calidad, 1.500 novedades y 1.200 actividades se dieron cita en la edición más dinámica y excelente, tanto en calidad como en cantidad, jamás celebrada.

Es imprescindible comenzar agradeciendo a todos los participantes, expositores y visitantes su apoyo y confianza un año más. Sin ellos, este éxito no habría sido posible. 2023 será recordado como el año en que Salón Gourmets hizo historia con cifras extraordinarias que esperamos superar en futuras ediciones.

- 2.014 expositores
- 116.267 visitantes
- +55.000 productos
- +1.500 novedades
- +1.200 actividades
- 70.000 m²
- Generación de más de 200 millones de euros de facturación (directa e indirecta)

Durante el último día del Salón Gourmets, se celebraron algunas de las competiciones más esperadas. El **28º Campeonato de Sommeliers Tierra de Sabor de España** dio comienzo a primera hora de la mañana, donde los tres finalistas tuvieron que superar una prueba rápida, una cata oral de vinos, una prueba de identificación de un menú incorrecto, la identificación de destilados, licores y bebidas y, finalmente, la decantación y el servicio de una botella de vino. Finalmente, Alejandro Rodríguez (Madrid), del Restaurante Coque, se alzó con el título de mejor sumiller de España y representará al país en el Campeonato Mundial de Sommeliers de la ASI (Association de la Sommellerie Internationale).

También se entregaron los premios Salón Gourmets 2023 en las siguientes categorías:

Innovación, ganado por Campomayor con su Vovo cremoso de maracujá, elaborado con clara de huevo, sin lactosa, sin gluten, sin grasa y sin azúcares añadidos. El premio a la Presentación fue para Mielles Anís por sus bombones de chocolate ecológicos con miel y polen. En la categoría de versatilidad, Te Tonic Infusiones del Mediterráneo destacó con sus 3 infusiones creadas por Diego Cabrera, Bartender de Salmon Guru. Finalmente, el premio al mejor producto ecológico fue para Sidra Somarzo por su sidra ecológica cántabra elaborada con manzanas de cultivo propio. La empresa, comprometida con la innovación y la sostenibilidad, cuenta actualmente con 11 sidras diferentes de excepcional calidad.

Los usuarios de las redes sociales han sido los responsables de elegir Galicia como el mejor stand en el concurso Stand Wars, las alcachofas como Producto Favorito y la usuaria @carolina_pollseni_fotografia, ha adivinado el Producto Incógnito de esta edición, la ginebra de algas GinMachine.

La primera edición del Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets Day ha concluido con éxito. El evento, organizado por el Grupo Gourmets, la Federación Española de la Industria Alimentaria y de Bebidas (FIAB) y la Plataforma Tecnológica "Food for Life-Spain" en colaboración con el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y Spain Export and Investment (ICEX), ha servido como foro de debate para profesionales del sector, quienes han abordado temas como la importancia de la investigación, la sostenibilidad, las tecnologías digitales y su aplicación en la alimentación de alta calidad, entre otros.

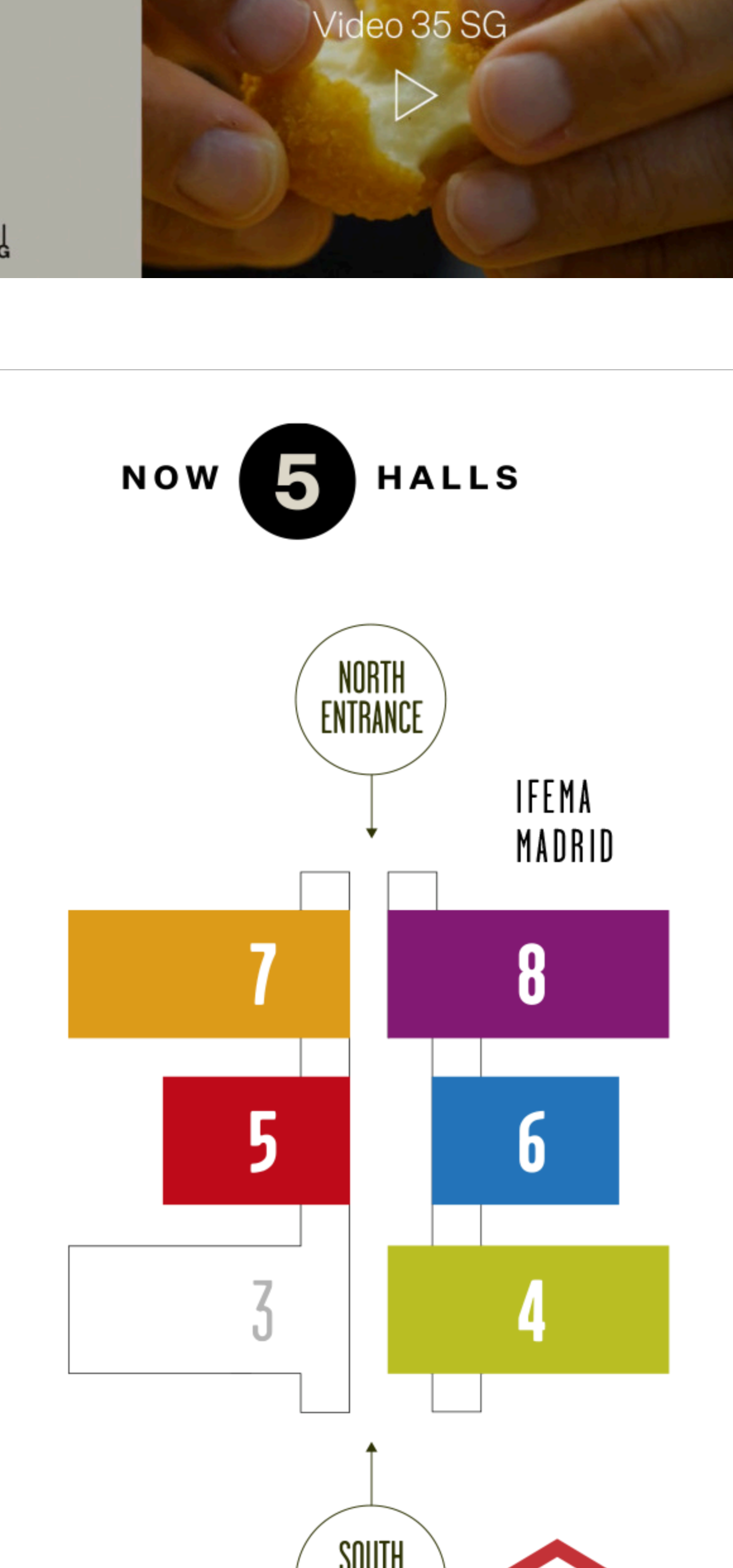
La **Cata del 30º Aniversario de Oremus** (Tempos Vega Sicilia) y la **Cata Vertical del 25º Aniversario de Bodega Numantia** han sido todo un éxito. Los asistentes pudieron descubrir algunas de las joyas de la corona de estas dos emblemáticas bodegas.

¡Por fin! El mejor queso de España ya es conocido. El ganador absoluto del XIII GourmeQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España, fue Cremositos del Zujar, de Artesanía, en Campanario (Badajoz), un queso suave y cremoso con un sabor intenso y ligeramente ácido y una fermentación que se deshace en la boca. El II Campeonato de España de Pizzas Gourmet

de Estrella Galicia 1906 Tinto Vintage ya tiene ganadores. Marco Reato, Margherito Pizza (Madrid), en la categoría de pizza clásica, Cristina Georgita, 22.2 Gradi (Zaragoza), en Pizza Pala, Nicolás Rosenbaum en Pizza Taglio, Luca Tripoli, Il Cortile (Valencia), en Pizza sin Gluten, Joelson Nascimento Gomes, Grupo Con Fuego (Madrid y Murcia) en Pizza Acrobacia, Alberto Bracone, Dolce Vita (Santiago de Compostela) en Pizza Napolitana, Luca Tripoli, Il Cortile (Valencia) en Velocidad y Felipe Lobo Rodríguez, Pizzeria Venezia (Aranda del Duero), en Pizza Più Larga fueron los ganadores en esta edición.

Cerramos las puertas de una edición fantástica con la alegría de volver a verlos en 2024, en el 37º Salón Gourmets, en el que prometemos mucho más espectáculo, emoción y calidad.

¡Reserva la fecha! Del 8 al 11 de abril de 2024, tienes una cita en el mayor espectáculo gastronómico del mundo. ¡Te esperamos!



Grupo Gourmets
Aníbal Martínez 92, Madrid

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

www.gourmets.net | info@salon@gourmets.net | Tel.: +34 915 458 481 651

#SG23

