



Preparados, listos y acción

El 37º Salón Gourmets vuelve a abrir sus puertas con cerca de 1.980 expositores, más 55.000 productos y más de 1.300 novedades. Un éxito absoluto que reafirma, un año más, el prestigio de la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa.

10.00 de la mañana y las firmas expositoras del [37º Salón Gourmets](#) tenían todo preparado para mostrar el potencial de sus productos a los visitantes, que esperaban impacientes la apertura de los pabellones 3, 4, 5, 6 y 8 de Ifema Madrid. Una edición en la que **Marruecos** es País de Honor, **Andalucía**, Comunidad Autónoma Invitada, y **Estrella Galicia y Cabreiroá**, Cerveza y Agua Oficial.

La inauguración de la feria corrió a cargo de **María Begoña García Bernal**, Secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación del MAPA, **María Inmaculada Sanz Otero**, Vicealcaldesa del Ayuntamiento de Madrid y **Karima Benyaich**, embajadora del Reino de Marruecos, que recorrieron los 5 pabellones saludando a las autoridades en sus stands correspondientes.

El Aula Gourmets olía a queso. Los 100 finalistas expusieron sus muestras ante la atenta mirada del jurado que ya ha elegido los **60 mejores quesos de España** y a los ganadores de los **Cheese from Spain Awards** (puede consultarlos en [este enlace](#)), aunque todavía habrá que esperar al jueves para conocer al ganador absoluto en ambas categorías.

En paralelo se sucedieron diferentes actividades como la cata **LAN, 50 años de un apasionante desafío**, en el que unos privilegiados pudieron descubrir, gracias a la enóloga María Barúa, una selección de añadas históricas conformada por 8 vinos caracterizados por la singularidad de la tierra donde se ubican y que reflejan la trayectoria de la bodega desde los años 70 hasta nuestros días, o la cata **Riedel Experience: La importancia de la copa desde el punto de vista técnico, que no estético**, en la que los asistentes comprobaron como la elección de la copa puede afectar considerablemente al sabor del vino.



Los chefs más prometedores del país pusieron a prueba sus habilidades culinarias en la final regional **Desafío XChef by Cervezas 1906 - Zona Centro**. La originalidad y calidad de los platos sorprendió al jurado que finalmente se decantó por la receta de Álvaro Ibáñez García que participará en la gran final que se celebrará mañana.

La salmantina Rocío Pérez Benito demostró sus habilidades y amplios conocimientos sobre la cultura del jamón en el **30º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura**.

Y, por fin, sabemos cuál es la mejor hamburguesa de España. Martín Fernández de Bágoa Gastrobar (Ourense) se ha alzado con el prestigioso título de **Burger Combat** que otorga **Lantmännen Unibake** con 'A Fuxidia', una receta que rinde homenaje a su abuela y está elaborada con vaca rubia gallega y papada de cerdo de castañas.

Pero, no ha sido el único. También conocemos el mejor cachopo de España elaborado con Ternera Asturiana. En el restaurante Los Arcos de Cangas de Onís (Asturias) se puede encontrar el 'Cachopo al Estilo Nature', receta ganadora del **7º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P"** elaborado con solomillo de ternera asturiana IGP, relleno de paletilla de Ibérico, queso de los Beyos y ahumado de Pría con panceta curada 'Joselito' y crema de angula del monte.

Además, por primera vez, se ha convocado el concurso **El Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel** en el que Denis Domingo Pérez del restaurante Abarrote (Alicante) ha preparado el mejor montado frío, titulado 'El Chamo' y Sara Cámara Fernández del Restaurante Casa Pacheco (Salamanca) ha ganado el mejor montado caliente con 'Secreto en dos Pasos'.

Finalmente, un clásico del Salón Gourmets. El jurado del **13º Concurso Nacional de Cócteles Panizo** eligió el cóctel 'La Gilda' del cántabro Borja Gutiérrez como el mejor de 2024.

Jesús Marquina fue el encargado de dar el pistoletazo de salida al **3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cerveza 1906 Red Vintage** y tras la presentación de la pizza oficial, comenzaron las masterclass a cargo de los patrocinadores como 'La Pizza es Alta Cocina' ofrecidas por Pimentón de la Vera y Atún Fuentes o la exhibición acrobática a cargo de Francis Tolu, campeón del mundo 2023.

Los escenarios de la comunidad de Madrid, MAPA y Gastronomía Solidaria estuvieron en constante ebullición. Talleres a cargo de pescaderías tradicionales, un show cooking con Pepa Muñoz y los productos M Producto



Certificado, así como la presentación de "La Mejor Tortilla de Patata de la Comunidad de Madrid 2024" y la torrija más innovadora se eligieron en el Salón Gourmets.

Mañana volveremos a abrir las puertas de 10.00 horas a 19.00 horas con novedades, concursos, show cookings y muchas sorpresas más ¡Les esperamos!

#SG24

**SALÓN
GOURMETS**

Aniceto Marinas, 92
28008 Madrid

T. +34 915 489 651
W. gourmets.net

TW. [@SalonGourmets](https://twitter.com/SalonGourmets)
FB. Salón Gourmets

IG. [grupogourmets](https://www.instagram.com/grupogourmets)