



38

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

**SALÓN
GOURMETS**

30
AÑOS

ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

QUESO DE OVEJA CON LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO, CAFÉ MOLIDO CON AROMA DE PISTACHO O MIEL ECOLÓGICA DE BOSQUE SON ALGUNOS DE LOS NOVEDOSOS PRODUCTOS GANADORES DE LOS 13º PREMIOS SALÓN GOURMETS 2025

Estos galardones destacan las novedades más originales y llamativas que se presentan al Salón Gourmets; hay tres categorías: Innovación, Presentación (Packaging) y Mejor Producto Ecológico

También se han entregado los galardones de los concursos en redes sociales: el stand favorito de los usuarios ha sido Verleal, productores y comercializadores de verduras navarras de la mejor calidad, y Natalia Espartero ha averiguado el Producto Incógnito, que era la Tónica Picante de Match Tonic Water, del expositor Curius AG

Además, durante el día de hoy, SG ha dado a conocer a la Mejor Sumiller de España en el 30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor: Marta Cortizas, de El Cellar de Can Roca, que ha sido galardonada con el primer premio del certamen, representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale)

Jabaño, un queso de cabra de coagulación láctica elaborado en Zafrá (Badajoz), ha sido elegido Mejor Queso de España 2025 mientras que Savel Airas Moniz, producido en Chantada (Lugo), ha sido el ganador ICEX Cheese from Spain Awards, galardón que pretende apoyar a los elaboradores españoles con capacidad exportadora





7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Madrid, 10 de abril de 2025.- El 3ltimo d3a de Sal3n Gourmets (SG), la Feria de Alimentaci3n y Bebidas de Calidad l3der de Europa, es de los m3s esperados por el 3xito que supone la presentaci3n de las novedades del a3o. En cada edici3n, esta 3ltima jornada de SG acoge la entrega de los Premios Sal3n Gourmets – que este 2025 celebra su 13 aniversario- como un reconocimiento especial a aquellas marcas que presentan nuevos productos. Hay tres categor3as: **Innovaci3n, Packaging y Producto Ecol3gico**. El primero se concede al producto m3s singular, cuya incorporaci3n al mercado suponga un avance tanto para el sector como para los consumidores. El segundo premia al equilibrio entre la est3tica del envase y la claridad en la informaci3n de sus valores nutricionales. Por 3ltimo, el premio al Mejor Producto Ecol3gico reconoce a aquellos que destacan por su sostenibilidad y respeto al medioambiente.

Estos han sido los galardones por categor3as de la 13ª edici3n de los Premios Sal3n Gourmets:

Premios a la innovaci3n:

Primer premio: Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con lascas de jam3n ib3rico. **Expositor:** Quesos TGT

Segundo premio: Bloc de jam3n ib3rico, producto gourmet con un 60% de cerdo ib3rico. **Expositor:** Etxenike

Tercer Premio: Caf3 molido con aroma de pistacho. **Expositor:** Caf3s Granell

Premios a la presentaci3n (Packaging):

Primer premio: Vino blanco ecol3gico con 9 meses de crianza en barrica de roble franc3s. **Expositor:** Bodegas Habla

Segundo premio: Bottarga envuelta en cera de abeja. **Expositor:** Salazones Garre

Tercer premio: Tarta de almendra con chocolate belga 100% natural, sin gluten y sin lactosa. **Expositor:** Tarta La Condesa

Premios al mejor productor ecol3gico:

Primer premio: Miel ecol3gica de bosque. 100% miel natural, producida en colmenas de corcho tradicionales.

Expositor: Aumel Organic Honey

Segundo premio: Sangr3a bio Villaolivo, natural y refrescante para el verano. **Expositor:** Villaolivo

Tercer premio: Conserva de borraja al natural gourmet bio. **Expositor:** Gardeniers

PREMIOS TAMBI3N EN LAS REDES SOCIALES

Sal3n Gourmets tambi3n est3 muy presente en las redes sociales y como cada a3o ha celebrado el **6º Concurso Sal3n Gourmets #MistandfavoritoSG25** y el **5º Concurso Sal3n Gourmets #Productoinc3gnitoSG25**. El primero de ellos permite a los usuarios a elegir su stand favorito entre los seleccionados por la organizaci3n. En esta 38ª edici3n, el galard3n ha reca3do en **Verleal, productores y comercializadores de verduras navarras de la mejor calidad**. Por otro lado, en #Productoinc3gnitoSG25, Sal3n Gourmets selecciona un Producto Inc3gnito que deben averiguar los usuarios a trav3s de las diferentes pistas que se proporcionan en Instagram durante los cuatro d3as de celebraci3n. Natalia Espartero ha averiguado cu3l era la referencia secreta: la **T3nica Picante de la marca Match Tonic Water, del expositor Curius AG**.

MARTA CORTIZAS, DE EL CELLER DE CAN ROCA, MEJOR SUMILLER DE ESPA3A 2025

La jornada matinal del jueves de Sal3n Gourmets tambi3n ha acogido otro cl3sico de sus concursos, el **30º Campeonato de Espa3a de Sumilleres Tierra de Sabor** copatrocinado por Tarsus y Bodega Cuatro Rayas. En esta trig3sima edici3n del certamen, coorganizada por la UAES (Un3n de Asociaciones espa3olas de Sumilleres) y Grupo



7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Gourmets, la ganadora ha sido **Marta Cortizas, de El Celler de Can Roca (Girona)**, que se hace con el título de **‘Mejor Sumiller de España’** y que representará a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale). El segundo galardón ha recaído en **Anna Casabona, sumiller y delegada comercial de la bodega Juvé & Camps**, con sede en Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona), y la tercera plaza ha sido para **Diego Alfonso Tornel, del Hotel Paradisus Gran Canaria by Meliá**.

Esta esperada cita se ha celebrado en dos actos. La primera semifinal, a la que se presentaron 51 sumilleres, tuvo lugar durante el día de ayer y en ella los participantes tuvieron que enfrentarse a un cuestionario escrito, con preguntas tipo test y a desarrollar y una cata escrita de vinos. Los mejores pasaron a la gran final de hoy donde han superado las siguientes pruebas: **test rápido, cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados, licores y bebidas, y, por último, decantación y servicio de una botella de vino.**

LOS MEJORES QUESOS DE ESPAÑA

895 muestras, 64 jueces, dos fases clasificatorias, 20 categorías y un ganador han sido los ingredientes del campeonato más prestigioso de España dedicado al queso. Una edición más, **GourmetQuesos** volvió a elegir los mejores quesos nacionales, valorando aspectos como la corteza, el color, la textura, el olor, el sabor, el regusto y la persistencia de cada una de las muestras. El pasado lunes se eligieron los ganadores de las 20 categorías, de los cuales **Jabaíno, un queso de cabra de coagulación láctica elaborado por la quesería Jarropa y Sita, propiedad de María Remedios Carrasco Sánchez, en Zafrá (Badajoz), se proclamó como el "Mejor Queso de España 2025"**.

Cheese from Spain Awards, la categoría promovida por **ICEX España Exportación e Inversiones**, tuvo como objetivo apoyar a los elaboradores españoles con capacidad exportadora. El jurado internacional ha otorgado seis premios Gold, además de un premio especial **Champion Gold al queso Savel Airas Moniz, elaborado en Chantada (Lugo)**, que ha sido elegido por mayoría absoluta.



Directora: Ana Escobar / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutiva: Esther de la Cruz / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

Redactor: Luis Gutiérrez / luisgutierrez@accionycomunicacion.com

Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93



38

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

**SALÓN
GOURMETS**

30
AÑOS

ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



CLUB DE
GOURMETS



Patrocinadores / Sponsors



CERVEZA OFICIAL
OFFICIAL BEER



AGUA OFICIAL
OFFICIAL WATER



CASTILLA Y LEÓN



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with

