

MULTIMEDIA PARA USO EDITORIAL

FOTOS Y VIDEO © GRUPO GOURMETS

Cuenta Atrás para el Salón Gourmets 2025

El Salón Gourmets, la feria internacional profesional líder de alimentos y bebidas de calidad en Europa, regresa con una edición aún más emocionante del 7 al 8 de abril.

Celebrada anualmente en Madrid, este prestigioso evento reúne a chefs, productores, distribuidores y amantes de la gastronomía de todo el mundo para exhibir lo mejor en productos gourmet, tendencias culinarias y experiencias innovadoras.

La edición del [Salón de Gourmets 2025](#), de [Grupo Gourmets](#), tendrá lugar del 7 al 10 de abril en IFEMA – Feria de Madrid, promete ser una celebración de la excelencia gastronómica. Los asistentes disfrutarán de una amplia gama de exhibiciones, desde delicias artesanales hasta soluciones de tecnología alimentaria de vanguardia. Con más de 2,000 expositores, el Salón Gourmets **#SG25** ofrecerá un viaje gastronómico por España y hasta 30 países a través de sus productos de delicatessen, todo sin salir de Madrid. El evento contará con al menos diez escenarios—incluyendo algunos exclusivos para la Comunidad de Madrid y Andalucía—que abarcan más de 8,000 m², donde los expositores demostrarán la versatilidad de sus productos mediante demostraciones de cocina en vivo, sesiones de cata, campeonatos y conferencias. Nuevas actividades debutarán, lideradas por marcas como Fundación Bergara, Xunta de Galicia, Turkish Airlines, el evento Día de Noruega y el Día de Navarra – Reyno Gourmet.

En esta XXXVIII edición – un éxito de [Grupo Gourmets](#) - todas las 17 Comunidades Autónomas de España estarán presentes, apoyando a más de 1,300 empresas y cientos de pequeños productores que utilizan la feria para destacar la producción agrícola y vinícola de cada región. Sabores tradicionales e innovadores estarán en exhibición, con la participación de Diputaciones Provinciales y Ayuntamientos para promover a sus productores locales. La feria espera recibir a más de 100,000 visitantes profesionales, incluyendo más de 15,000 compradores internacionales de más de 100 países, según la asistencia del año pasado.

La calidad de la mayoría de los productos está respaldada por sellos reconocidos por la Unión Europea: Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP). Las DOP son para productos elaborados íntegramente en un área específica, mientras que las IGP requieren al menos una etapa de producción en esa zona, ambas bajo estrictos estándares. Los expositores mostrarán productos con las 212 DOP y 145 IGP de España, desde la más antigua—Rioja (reconocida en 1925 y

elevada a DOP Calificada en 1991, compartida solo con Priorat)—hasta las más recientes, como Chistorra de Navarra y Torrezno de Soria, aprobadas en 2024.

[Ver Video oficial ES](#)

[Ver Oficial video #SG24 EN](#)

Actividades

Las actividades son protagonistas en el Salón Gourmets, con más de 1,200 eventos llenando los stands y escenarios de los pabellones. Entre los concursos icónicos están el 31º Concurso de Corte de Jamón / Dehesa de Extremadura y el 15º GourmetQuesos, [Campeonato de los Mejores Quesos de España](#), respaldado por ICEX España Exportación e Inversiones. GourmetQuesos, la competencia de quesos más prestigiosa del país, regresa para elegir los mejores quesos de España. Cerca de 900 muestras competirán en 20 categorías, evaluadas por 60 expertos en dos rondas clasificatorias, culminando en 60 finalistas y un ganador absoluto. Este año, #GourmetQuesos batió su propio récord en la semifinal, celebrada el 19 y 20 de marzo en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

Llegaron 895 muestras de quesos de todos los rincones de España, recepcionadas por la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER). Durante dos días, 64 jueces catadores probaron, olieron y evaluaron cada muestra según corteza, color, textura y sabor, seleccionando 100 finalistas para las 20 categorías. El jurado incluyó técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros, periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes. La gran final será el lunes 7 de abril, y los ganadores se anunciarán el jueves 10 de abril tras una cata ciega a cargo de 40 jueces, quienes elegirán los 3 mejores por categoría y el Mejor Queso de España 2025.

Concursos

Otros concursos destacados incluyen el [Desafío Merluza do Pincho por Xunta de Galicia](#), el Concurso de Cocina Atlántica por Xunta de Galicia, el Campeonato de Sabores de Caza Silvestre por Fundación Bergara y el Campeonato de Gazpachuelos por Sabor a Málaga. Clásicos como el 30º Campeonato Español de Sumilleres Tierra de Sabor, el 17º Campeonato de Apertura de Ostras / Sorlut / Grupo Gourmets, el 16º Campeonato de Tiraje de Cerveza por Estrella Galicia y los Desafíos XChef por Cervezas 1906 también regresan. Otros eventos notables son el 8º Concurso Nacional “Mejor

Cachopo con Ternera Asturiana IGP”, el 5º Campeonato Nacional de Arte de Tallado El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets, el [5º Combate de Hamburguesas Gourmet Burger Championship / Lantmännen](#) y el 4º Campeonato de Pizza Gourmet. La cocina en miniatura brillará en el 3º Master Pinchos Gourmets #productoriojano, organizado con el Gobierno de La Rioja, donde ocho participantes usarán DOP/IGP como Peras de Rincón de Soto, Chorizo Riojano o Verduras de La Rioja, y en el 2º Mejor Montado Ibérico por Arturo Sánchez y Berkel. Por segundo año, “Enjoy It’s From Europe” / A Slice of Quality presentará charcutería italiana premium.

#SG25 enfatiza la internacionalización con colaboraciones entre ICEX España Exportación e Inversiones y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación bajo el acuerdo Spain Food Nation. El Programa de Compradores Invitados, - [Hosted buyers program](#)- patrocinado por ICEX y MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), facilitará más de 6,000 reuniones de negocios en el Centro de Negocios entre expositores y 300 compradores internacionales seleccionados. El espacio #Alimentosdespaña del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación exhibirá sellos de calidad, incluyendo el 29º Túnel del Vino y el 7º Túnel del AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra), áreas únicas para explorar las Denominaciones de Origen de España y su diversidad en vinificación y producción de aceite de oliva.

Con su 38ª edición acercándose, el Salón Gourmets consolida su posición como referente clave en el sector de alimentos y bebidas, promoviendo calidad, sostenibilidad y creatividad.

Atentos a sus RRSS y #SG25

El [Salón Gourmets](#) es la reconocida feria profesional de alimentos y bebidas de calidad, que lleva 36 años consecutivos en marcha y sigue creciendo en números. Es la más visitada por profesionales nacionales e internacionales del sector gastronómico, como restaurantes, hoteles, distribuidores, empresas de catering y mayoristas y minoristas especializados. Es verdaderamente un evento global que celebra lo mejor del mundo gastronómico.

El [Salón de Gourmets, #SG25](#), ahora en su XXXVIII edición, está organizado por el [Grupo Gourmets](#), pionero y líder en la promoción de la gastronomía gourmet en España y Europa.

Esta información es de uso libre para fines editoriales y ha sido publicada con [Presspage](#), líder mundial en software para salas de prensa y propósitos de relaciones públicas.

[ENGLISH VERSION](#)

INFORMACIÓN Y PRENSA

Reyes López

Directora Adjunta

reyes@gourmets.net

34-91 548 96 51



Raquel Castellanos Salón Gourmets

Prensa Salón de Gourmets /Press Salón de Gourmets

Press Accreditations

Media and Authorities

Web for press acreditations:

<https://www.gourmets.net/sala-de-prensa/press-acreditations>

prensa@gourmets.net

+34 915 489 651 (ext.2006)