

ARTURO
SÁNCHEZ*Berkel*

Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026

Best Iberian Montado by Arturo Sánchez and Berkel 2026

Programa

Final: Lunes 13 de abril de 2026
Lugar: Salón Gourmets (Ifema Madrid)
Comienzo del Campeonato: 16:00h.
Convocatoria Concursantes en el escenario: 14:45 h

Presentación

Se abre la convocatoria de **El Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026**, que se celebrará el lunes 13 de abril, en el marco del 39 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 13 al 16 de abril de 2026, en Ifema Madrid.

El objetivo es encontrar el Mejor Montado Ibérico de 2026. Los finalistas deberán demostrar tanto su conocimiento del producto como su creatividad, **y deberán elegir entre realizar un montado frío o un montado caliente**. El jurado evaluará estos montados según criterios como el sabor, la originalidad, la combinación y aderezo de los ingredientes, así como la rapidez y limpieza en su preparación. Además, deberán mostrar su destreza en el manejo de la máquina cortadora **Volano de Berkel**, que utilizarán de manera obligatoria, para cortar los productos seleccionados con los que elaborarán sus montados.

Cada montado deberá incluir, obligatoriamente, uno de los productos ibéricos de Arturo Sánchez seleccionados de la siguiente lista:

Para los montados fríos:

- Jamón Ibérico
- Paleta Ibérica
- Chorizo Ibérico
- Salchichón Ibérico
- Cabecero Ibérico

Para los montados calientes:

- Papada Ibérica
- Presa Ibérica
- Solomillo Ibérico
- Secreto Ibérico
- Abanico Ibérico

El Campeonato se registrará de acuerdo con las siguientes bases:

Program

Date: Monday, April 13, 2026
Place: Salon Gourmets- Ifema Madrid
Beginning of the Championship: 16:00 h.
Call for contestants on stage: : 14:45 h.

Presentation

The competition is open for The Best Iberian Montado by Arturo Sánchez and Berkel 2026, to be held in Madrid on Monday, April 13, within the framework of the 39th Salon Gourmets, from April 13 to 16, 2026, at Ifema Madrid.

The aim is to find The Best Iberian Montado of 2026. The finalists will have to demonstrate their knowledge of the product and their creativity, and they must choose between making a cold montado or a hot montado, wicth the jury will evaluate according to criteria such as flavour, originality, the seasoning of other ingredients, or the speed and cleanliness in its execution. The finalists will also have to demonstrate their handling of **Berkel,s Volano** cutting machine mandatory, which they will use to cut the chosen products for their montados.

Each montado must include, obligatory, one of the Arturo Sánchez Iberian products selected from the following list:

For the cold montados:

- Jamón Ibérico
- Paleta Ibérica
- Chorizo Ibérico
- Salchichón Ibérico
- Cabecero Ibérico

For the hot montados:

- Papada Ibérica
- Presa Ibérica
- Solomillo Ibérico
- Secreto Ibérico
- Abanico Ibérico

The Competition will be regulated according to the following rules:

Bases

1. Está dirigido exclusivamente a hosteleros profesionales que ejerzan su actividad en España.
2. Los concursantes deben ser mayores de edad.
3. Los interesados deberán completar una ficha de inscripción a través de la página [web del Salón Gourmets](#), proporcionando sus datos personales, una descripción detallada de la receta del montado que presentarán al campeonato, especificando si será **frío o caliente**, así como una fotografía del mismo.
4. La inscripción al campeonato es gratuita.
5. La final del campeonato contará con la participación de 6 finalistas. De entre todas las inscripciones recibidas, el Comité Organizador —integrado por Arturo Sánchez, Berkel y Grupo Gourmets— seleccionará a los finalistas, quienes deberán presentarse en IFEMA Madrid en la fecha y hora que la Organización les comunique con la debida antelación.
6. Los finalistas tendrán que acudir una hora antes del comienzo del campeonato para afianzar sus habilidades en el manejo de la máquina cortadora **Volano de Berkel**.
7. Los finalistas tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca, pantalón oscuro y calzado adecuado. La Organización facilitará un delantal a cada uno y será de uso obligatorio. La indumentaria utilizada **no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, logotipo o elemento publicitario**. En el caso de **incumplimiento de esta norma**, el concursante será automáticamente **descalificado** de la prueba y **expulsado del campeonato**.
8. Los finalistas no podrán acudir con ningún ayudante.
9. La participación implica la aceptación íntegra de estas bases.

Dinámica

Excepto el producto de Arturo Sánchez elegido para los montados, que será entregado a cada finalista por el patrocinador, el resto de los ingredientes para la receta serán aportados por el concursante. Además, dispondrán de una máquina cortadora Volano de Berkel para cada dos concursantes.

Rules

1. It is aimed exclusively at professional hoteliers operating in Spain.
2. Contestants must be of legal age.
3. Interested parties must fill in the Application Form published on the [Salón Gourmets website](#), providing their personal details, a detailed description of the recipes of the two montados - specifying whether it will be **cold or hot** - that they wish to submit to the championship, and include a photograph of it.
4. Registration is free of charge.
5. 6 competition finalists will be selected by the the Organizing Committee - made up of Arturo Sánchez, Berkel and Grupo Gourmets – from all the entries received. The selected candidates will have to show up at Ifema Madrid on the day at the time indicated by the Organization prior to the competition.
6. The finalists will have to be there one hour before the start of the championship to improve their skills in the handling of the **Berkel Volano** slicing machine.
7. The finalists must wear appropriate professional clothing: white jacket, dark trousers and suitable footwear. Finalists will be provided with an apron to be worn, and It will be compulsory to use. The clothing used **may not bear any inscription, trademark, logo or advertising element**. In the event of **non-compliance with this rule**, the contestant will be automatically **disqualified** and **expelled from the competition**.
8. It will not be possible to count on the participation of any assistant.
9. Participation implies full acceptance of these terms and conditions.

Dynamics

All the product and ingredients, except for the products bearing the Arturo Sánchez provided by the sponsor of the Championship, will be totally provided by the finalist. Besides, a Berkel,s Volano slicing machine will be available for every two contestants.

Los finalistas podrán aportar elaboraciones realizadas con antelación, tales como cremas, salsas u otros complementos que requieran procesos de elaboración prolongados, siempre que no estén finalizadas ni montadas como parte del plato.

Todos los ingredientes empleados deben de ser comestibles y aptos para el consumo.

Habrá 6 finalistas, 3 de ellos prepararán 4 montados fríos y otros 3 finalistas 4 montados calientes en un tiempo máximo de 20 minutos.

Los montados serán destinados a:

- 3 para su valoración por un jurado profesional
- 1 para reproducción fotográfica.

Los turnos de participación se establecerán por riguroso orden de sorteo, que será celebrado en el escenario destinado a la actividad antes de su comienzo.

Los finalistas competirán de forma consecutiva, con una diferencia de cinco minutos en el inicio de cada elaboración, siguiendo el orden determinado por sorteo.

Los finalistas deberán aportar el menaje para el emplatado de los montados y **deberán hacerse cargo de él en todo momento**. El resto de menaje, utensilios de cocina, pequeña maquinaria, cuchillos de trabajo, etc, deberán ser aportados igualmente por cada concursante.

Una vez realizados los montados, tendrán que explicarle brevemente al jurado en qué consisten.

Equipamiento del Escenario

Zona de Presentación / Escenario:

- Mesas de trabajo y tres planchas Princess para aquellos que elaboren montados calientes. Dispondrán también de 1 microondas. Contarán con una base de 3 enchufes de 2 KW.

Cocina / Office:

- Habrá una nevera para la conservación de productos en horas previas
- Pila, toma de agua y desagüe.

Finalists may bring in preparations made in advance, such as creams, sauces, or other accompaniments that require lengthy preparation processes, provided that they are not finished or assembled as part of the dish.

All ingredients used must be edible and suitable for consumption.

There will be 6 finalists, 3 of whom will have to prepare 4 cold montados and the other 3 will have to prepare 4 hot montados in a maximum time of 20 minutes.

The montados will be delivered to:

- 3 to be judged by a professional jury.
- 1 for the photographic clipping.

The turns of participation will be established in the order of the drawing of lots, which will be held on the stage set aside for the activity before it begins.

The finalists will compete consecutively, with a five-minute interval between the start of each preparation, following the order determined by lottery.

Finalists must provide the utensils for plating the montados and **must take care of them at all times**. The rest of the kitchenware, tools, small machinery, work knives, etc., must be provided by each contestant.

Once made, they will have to explain briefly to the jury what their montados consists of.

Stage Equipment

Presentation Area / Stage:

- Work tables and three Princess griddles for those preparing hot dishes. There will also be one microwave oven available. There will be a 2 KW 3-socket base.

Kitchen/Office:

- There will be a refrigerator for storing products in the hours prior to the event.
- Sink, water supply, and drainage.

Jurado

Estará compuesto por profesionales del sector, cocineros y periodistas gastronómicos.

El jurado valorará de 0 a 10 puntos aspectos como:

- Sabor y jugosidad.

El jurado valorará de 0 a 5 puntos aspectos como:

- Manejo y Habilidad con la cortadora Volano de Berkel.
- Aderezo del resto de ingredientes utilizados.

El jurado valorará de 0 a 3 puntos aspectos como:

- Originalidad.
- Explicación técnica del montado.
- Presentación
- Rapidez en la ejecución.
- Limpieza y orden en el área de trabajo.
- Facilidad de réplica en una barra de bar y otros espacios similares.

Premios

Primer premio Montados Fríos: 1.000€ y un lote de productos Arturo Sánchez.

Primer premio Montados Calientes: 1.000€ y un lote de productos Arturo Sánchez.

El resto de los finalistas recibirán diploma de participación y un lote de productos Arturo Sánchez.

Nota: Los premios con un importe superior a 500 euros están sujetos a retención fiscal.

Gastos de Alojamiento

Los gastos de alojamiento y desplazamiento serán por cuenta de cada finalista. No obstante, a cada concursante procedente de fuera de la Comunidad Autónoma de Madrid, se le entregará, en concepto de "Bolsa de Viaje" y sin necesidad de justificación la cantidad de 150 €, que será abonada por la Organización.

Jury

The jury will be made up of professionals from the sector: chefs and gastronomic journalists.

The jury will award between 0 and 10 points aspects such as:

- Taste and juiciness.

The jury will award between 0 and 5 points aspects such as:

- Handling and skill with the Berkel Volano slicer.
- Seasoning of the other ingredients used.

The jury will award between 0 and 3 points for aspects such as:

- Originality.
- Montado description: Preparation technique.
- Presentation.
- Speed of execution.
- Cleanliness and order in the work area.
- Facility of replication in a bar and other similar spaces.

Prizes

First prize for Cold Montados: 1.000€ and a set of Arturo Sánchez products.

First prize for Hot Montados: 1.000€ and a set of Arturo Sánchez products.

The rest of the finalists will receive a diploma according to their participation and a selected Arturo Sánchez products.

Note: Prizes of more than 500 euros are subject to withholding tax.

Lodging Expenses

Accommodation and travel expenses will be paid by each finalist. However, each finalist coming from outside the Autonomous Community of Madrid will be given, as a 'Travel allowance' and with no need of justification, the amount of 150 €, which will be paid by the Organization.

Derechos de Imagen

La Organización se reserva la exclusiva de los derechos publicitarios y de imagen de los finalistas de cada categoría o especialidad de competición durante un año, incluyendo la utilización sin límites del material fotográfico, vídeo, etc, sin petición previa de autorización a los finalistas.

Los finalistas, por el solo hecho de concursar en esta última fase ceden todos los derechos inherentes y derivados de las recetas para las campañas promocionales de la empresa patrocinadora.

Aceptación de Bases Legales

La participación en este campeonato implica la aceptación íntegra y sin reservas de las presentes bases legales.

El juicio del jurado será inapelable. No se admitirán recursos.

La Organización se reserva el derecho de modificar las presentes bases con el fin de mejorar el desarrollo del campeonato.

La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de "fuerza mayor".

Image Rights

The Organization reserves the exclusive rights to the publicity and image of the finalists of each category or speciality of competition for one year, including the unlimited use of photographic material, video, etc., without prior request for authorization from the finalists.

The finalists, by the mere fact of participating of entering the competition, assign all inherent and derive rights of the recipes for the promotional campaigns of the sponsoring company.

Acceptance of the Rules

Participation in this championship implies full and unreserved acceptance of these legal bases.

The jury,s decision shall be final and appeals will not be allowed.

The Organization reserves the right to modify the following bases in order to improve the development of the competition.

The Organization reserves the right to change the date and venue in the event of a postponement and/or cancellation of the event due to 'force majeure'.