

## **SALÓN GOURMETS 2026: CUNA DE LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA A TRAVÉS DEL PRODUCTO DE ALTA CALIDAD**

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo celebrará su 39ª edición del 13 al 16 de abril en Ifema Madrid; profesionales de todos los puntos del planeta visitarán Salón Gourmets (SG) para descubrir las últimas tendencias del sector agroalimentario, desde la producción ecológica hasta las propuestas más innovadoras de la alta gastronomía

En SG se presentarán este año más de 55.000 productos, más de 1.500 novedades; la fusión entre tradición artesanal y creatividad dará lugar a elaboraciones singulares: desde conservas de atún con matices de pesto o salsa brava, hasta un turrón inspirado en el roscón de Reyes e incluso un chorizo elaborado a base de calabaza



**Madrid, marzo de 2026.**– Ya falta menos de un mes para que arranque la **39ª edición de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo**. Del 13 al 16 de abril, Madrid se convertirá en la capital mundial del sector agroalimentario y en el mejor escaparate para los productos premium. **Salón Gourmets (SG) es una cita imprescindible para todos los agentes que forman parte de este sector, acaparando la atención y las expectativas de quienes buscan innovación, calidad y nuevas experiencias gastronómicas.** Profesionales procedentes de todos los puntos de planeta se desplazarán hasta Ifema Madrid para conocer lo último del mercado. Este año se estima que se presentarán más de 55.000 productos y más de 1.500 novedades; se contará con la visita de más de 110.000 profesionales y acudirán a la cita más de 15.000 compradores extranjeros.

La 39ª edición de Salón Gourmets se celebra, además, en un año especialmente significativo para el **Grupo Gourmets, que en 2026 conmemora el 50º aniversario de su fundación. Consolidado como el mayor escaparate mundial del producto gourmet, SG contará con Estrella Galicia como Cerveza Oficial y Cabreiroá como Agua Oficial; además, Galicia será Comunidad Invitada y Noruega, País de Honor.** El producto será el absoluto protagonista, rodeado de un amplio programa de campeonatos, actividades y zonas temáticas diseñadas para mostrar las tendencias del mercado. Cada marca presente buscará sorprender, innovar y desafiar los límites de la creatividad gastronómica, siempre bajo el paraguas de la excelencia.

**NUEVOS PRODUCTOS, NUEVOS RETOS....**

**SG acercará las últimas tendencias gastronómicas en sus dos zonas de referencia: Innovation Area y Organic Exhibition Area, espacios que gozan de gran popularidad. Innovation Area**, que este año celebra su 32ª edición, está enfocada en los productos recién llegados al mercado; es un espacio de referencia de tendencias y avances en el sector, tanto en producto como en presentación, calidad o tecnología de producción. Por este motivo, desde 2011 se eligen entre estos productos los Premios Salón Gourmets: a la Innovación, a la Presentación y al mejor producto Ecológico.

Entre las marcas más innovadoras destacan la conservera La Curiosa, llegada desde la Ría de Arousa y que combinan el respeto por la tradición y esa curiosidad por aportar nuevas ideas a un sector muy clásico; el resultado son productos como los **filetes de ventresca de atún claro al curry verde y al pesto** o sus sardinillas en salsa brava.



Torrans Vicens, empresa familiar con una larga tradición turrонера, brinda un año más opciones para cautivar a los amantes de este dulce. La marca, todo un referente en el sector al lograr desestacionalizar el consumo de turrón, presenta el **turrón cromatismo con praliné de naranja by Jordi Roca**, inspirado en el postre ‘Cromatisme’ del Cellar de Can Roca; una fusión de chocolate, caramelo de naranja, bizcocho de zanahoria y nuez pecana. Otras de sus propuestas, esta vez de la mano del chef Ángel León, es su **turrón de almendra frita**, que combina almendras fritas ligeramente saladas con chocolate negro, ofreciendo un contraste intenso, crujiente y lleno de matices.



Be Matcha, marca especializada en té matcha orgánico japonés y chino de alta calidad, es otro de los expositores que mostrarán a los visitantes una de sus creaciones más sorprendentes: **matcha prémium con colágeno y chocolate natural**, ideal para bebidas funcionales. Be Matcha trabaja directamente con productores con certificación ecológica europea. Su porfolio incluye matcha ceremonial, prémium y culinario, así como innovaciones funcionales como matcha con colágeno y sabores naturales. Su objetivo es acercar el matcha auténtico de origen chino japonés al consumidor europeo a través de productos sostenibles, saludables y de alta calidad.



El azafrán, una de las joyas culinarias de nuestro país, también irrumpe en el sector agroalimentario de manera diferente a la habitual; ESIR COMPAN, empresa española involucrada en la industria de la alimentación desde hace años, ha creado **café y cerveza con azafrán**. Los más sibaritas que quieran darle un toque de distinción a sus ensaladas, pescados, carnes o postres encontrarán en el expositor La Montaña Aliños su mejor aliado; entre sus propuestas, aliños de gin tonic, canela y horchata, elaborados con una base de vinagre, de manera artesanal, sin conservantes ni colorantes añadidos. Por su parte, la castiza marca Zarro ha encontrado el equilibrio perfecto entre frescura y tradición con su **vermú de pomelo**, que sorprende tanto con su color rosado como con el aroma de esta fruta cítrica.



**....FRENTE A LOS PRODUCTOS MÁS NATURALES**

En paralelo a la innovación más disruptiva, Salón Gourmets reserva un espacio clave para la sostenibilidad. La 6ª edición de Organic Area reúne propuestas que cuentan con el certificado y logotipo de la Unión Europea, garantía del cumplimiento de las estrictas normas de producción ecológica.

Entre los expositores, Yerbal, organización ecológica dedicada al cultivo, selección, envasado y comercialización de **plantas aromáticas siguiendo un proceso 100% ecológico**. El AOVE es uno de los grandes abanderados de esta corriente natural desde hace años, con un amplio porfolio de marcas que tratan de preservar esta tradición milenaria; destaca 12MIL Royales, y su **AOVE ecológico de cosecha temprana, de la variedad Royal de Cazorla** (D.O. Sierra de Cazorla). Otra tradición ancestral es la salinera; Dama Blanca defiende este oficio. Su sal marina virgen, flor de sal y escama de flor de sal son únicas, de



producción limitada y cosechadas artesanalmente en el Parque Natural Bahía de Cádiz —está certificada como producción ecológica por la UE—.

En el sector lácteo destaca Santa Gadea, con su **yogur, kéfir y quesos de cabra**; cuenta con el mayor rebaño de cabra ecológico de España. Spiga Negra utiliza solamente cereales ecológicos del entorno, recuperando variedades antiguas de trigos que estaban en desuso. Para demostrar que un embutido también puede ser orgánico y no de origen animal llega **Calabizo, el primer chorizo de calabaza 100% vegetal**; surge de una receta ancestral de ‘chorizo gallego de calabaza’, convertido en el primer embutido vegetal, ahumado y curado.



**Directora:** Ana Escobar / [anaescobar@accionycomunicacion.com](mailto:anaescobar@accionycomunicacion.com)  
**Ejecutiva:** Esther de la Cruz / [estherdelacruz@accionycomunicacion.com](mailto:estherdelacruz@accionycomunicacion.com)  
**Redactora:** María José Camacho / [mariajosecamacho@accionycomunicacion.com](mailto:mariajosecamacho@accionycomunicacion.com)  
**Web:** [www.accionycomunicacion.com](http://www.accionycomunicacion.com) / Tel.: 91 443 02 93

Organiza y medio corporativo /  
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with

