

## SALÓN GOURMETS 2026: LAS ZONAS ESTRATÉGICAS DEL MAYOR ESCAPARATE GASTRONÓMICO INTERNACIONAL

Más allá de los stands, Salón Gourmets (SG) estructura su oferta en áreas temáticas diseñadas para impulsar la innovación, la promoción de la calidad diferenciada y la internacionalización, consolidándose como plataforma clave para el negocio agroalimentario

Innovation Area y Organic Exhibition Area son el termómetro de las nuevas tendencias del mercado; más de 1.000 lanzamientos y productos ecológicos certificados convierten estas áreas en el espacio clave para entender hacia dónde evoluciona el sector

El espacio #Alimentosdespaña MAPA El País Más Rico del Mundo y sus túneles monográficos ponen en valor la excelencia de los productos agroalimentarios de nuestro país; el Túnel del Vino, el Túnel del AOVE y el Túnel del Queso —patrocinado por el ICEX— consolidan su papel como herramientas de divulgación y posicionamiento de las DOP, IGP y ETG nacionales

Hosted Buyers Program, el programa impulsado junto a ICEX y MAPA que refuerza la dimensión exportadora del Salón, facilita encuentros personalizados entre expositores y compradores internacionales de los cinco continentes



**Madrid, febrero de 2026.**— El 39ª Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo, que se celebrará del 13 al 16 de abril, contará con las marcas más destacadas del sector agroalimentario mundial que formarán parte del mayor escaparate de productos de calidad del planeta. El alcance de esta feria se confirma en las cifras del año anterior, en 2025 reunió a más de 2.000 expositores con más de 55.000 productos selectos de todo el mundo, y albergó más de 1.000 actividades dirigidas al público profesional. Los visitantes conciben esta cita como referente para conocer las últimas novedades del mercado, así como una cita de negocio ineludible.

Una de las más firmes apuestas de Salón Gourmets (SG) es la internacionalización del sector agroalimentario. Para ello, ofrece de manera gratuita a sus expositores el **Hosted Buyers Program**, un programa en colaboración con ICEX y MAPA, dentro del convenio Spain Food Nation, que pone en contacto a los expositores del SG con **compradores internacionales de los cinco continentes**. Las empresas expositoras interesadas en la exportación cuentan con este servicio, sin coste adicional, que les permite programar reuniones con compradores afines, eligiendo el día y la hora que mejor les convenga y organizando su agenda de manera personalizada. La organización ofrece, durante los cuatro días que dura el evento, un espacio exclusivo para mantener estas reuniones, el Business Center, que cuenta con salas de reuniones privadas y servicio de traductores e intérpretes gratuitos.

En este contexto, Salón Gourmets se consolida como una auténtica puerta de entrada al mercado español para las exportaciones internacionales, actuando como plataforma de conexión entre productores globales y el canal profesional nacional. La presencia de compradores estratégicos españoles, europeos y latinoamericanos refuerza su dimensión internacional y su capacidad para generar oportunidades reales de negocio, facilitar acuerdos comerciales y abrir nuevas vías de distribución en mercados clave. SG no es solo un escaparate de producto, sino un hub estratégico donde convergen oferta, demanda e innovación gastronómica a escala global.

#### ESPACIOS INDISPENSABLES DE SG

La Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder mundial es el **epicentro del producto gourmet, muchos de ellos nuevos para el mercado, ávidos de acercar sus virtudes y singularidades al público**. En el SG estarán presentes marcas como, por ejemplo, La Catedral de Navarra y Maison Huchin; Tomates de autor, dedicada a la producción y comercialización de variedades exclusivas de tomate; Biotuna, centrada en el atún rojo; la cafetera Segafredo-Massimo Zanetti Beverage Iberia; Genuine Coconut, especialistas en productos de coco; Berlin Packaging, que ofrece una colección de envases para la industria alimentaria; Vitium Pistachios, que procesa, selecciona y comercializa pistachos siguiendo los rigurosos controles de calidad, y Les Verges Boiron, destinada al sector frutícola.

**Más allá de los miles de stands, SG cuenta cada año con una serie de áreas temáticas que gozan de gran popularidad y respaldo por parte de los visitantes**. Especialmente enfocada en los productos recién llegados, una de ellas es **Innovation Area**, que este año celebra su 32ª edición. Es un amplio e impresionante espacio que exhibe las últimas novedades en alimentos y bebidas de calidad; cada marca brinda una muestra del producto, una ficha descriptiva, así como el expositor al que pertenece y la ubicación de su stand en el Salón. Otra de estas zonas es la 6ª **Organic Exhibition Area**, enfocada en la promoción y el lanzamiento de productos ecológicos. Todos los productos expuestos deben disponer del certificado y logotipo de la Unión Europea que garantiza el respeto de las normas sobre agricultura ecológica.

**Creado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), #Alimentosdespaña no falta a su cita anual con Salón Gourmets a través de ‘El País Más Rico del Mundo’; show cookings**, conferencias y presentaciones para promocionar los productos de calidad de la gastronomía española. Este espacio demuestra año tras año su compromiso con la calidad y el medio ambiente, amparados bajo sus respectivas etiquetas de calidad: Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). Como parte de este espacio del MAPA, **el Túnel del Vino** —este año alcanza la 30ª edición—, que ofrece la posibilidad de catar los mejores monovarietales del país, con 54 zonas vinícolas representadas; asimismo, los asistentes pueden conocer los diferentes métodos de elaboración y crianza de los vinos blancos, tintos, rosados y espumosos, así como sus particularidades y armonías. Otro de los indispensables de la zona del MAPA, **el Túnel del AOVE** —celebra su 8ª edición—, ideal para conocer y catar las marcas de calidad diferenciada de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de este ‘oro líquido’. Por su parte, **el Túnel del Queso**, con el patrocinio del ICEX, da a conocer y degustar los mejores quesos del país. Expertos queseros guían a los visitantes a través de largas mesas

donde se exhiben los quesos finalistas de la 16ª edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026.

**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

