

JAVIER CAMPOS SE PROCLAMA GANADOR DEL 32º CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN / DEHESA DE EXTREMADURA Y SANTIAGO SALGUEIRO SE CONVIERTE EN LA MEJOR HAMBURGUESA EN EL BURGER MASTERS- CAMPEONATO NACIONAL DE HAMBURGUESAS GOURMETS BY ARCECARNE

Javier Campos ha sido elegido el Mejor Cortador de Jamón del concurso pionero de Salón Gourmets (SG); Santiago Salgueiro, de La Pepita Burger Bar (Vigo, Pontevedra), se ha llevado el primer premio del nuevo Burger Masters, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets by Arcecarne

Además, la primera jornada de Salón Gourmets ha acogido el primer concurso Tacomanía – Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias, que ha ganado Daniel Martínez, del restaurante Tatemado (Madrid); también se ha elegido al ganador de La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet

Desde hoy, lunes 13 de abril, y hasta el jueves 16, Ifema Madrid acoge de nuevo la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder mundial, que en su 39ª edición cuenta con 1.993 expositores, 55.000 productos y una previsión de asistencia de más de 110.000 profesionales



Madrid, abril de 2026.– En la primera jornada de la 39ª edición de Salón Gourmets (SG) se han celebrado dos de los concursos más esperados: el 31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura y el Burger Masters, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets by Arcecarne. Dos certámenes que han puesto a prueba el talento, el ingenio y la destreza de los participantes. También se ha disputado el recién estrenado concurso Tacomanía- Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias y el Reto Reyno Gourmet donde se ha elegido La Mejor Menestra de Navarra. Salón Gourmets contará con Estrella Galicia como Cerveza Oficial y Cabreiroá como Agua Oficial. En el 32º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura el primer premio ha sido para Javier Campos (Cuenca), mientras que Raúl Piriz, de Salamanca, ha obtenido el segundo premio y Toño Rodríguez, de Casares Costa

(Málaga), ha conseguido el tercero. El ganador del certamen, que se ha llevado también el premio al Mejor Plato Creativo/Artístico por el que ha sido obsequiado con un diploma acreditativo y un jamón de Cebo Campo DOP Dehesa de Extremadura, ha explicado: «estoy muy orgulloso de este premio, fruto de mucho trabajo y dedicación. He afrontado la competición con esfuerzo y constancia, claves para conseguirlo. En el corte, lo esencial es hacer lonchas finas para disfrutar mejor del jamón».

Los concursantes han contado con hora y media para demostrar sus habilidades y convertirse en el Mejor Cortador de Jamón de España. Seis cortadores han competido en destreza ante un jurado de profesionales, compuesto por Francisco Javier Morato Moro, Presidente del DOP Dehesa de Extremadura, Carlos Briz, Vicepresidente DOP Dehesa de Extremadura, Florencio Sanchidrián, maestro cortador, Elena Arzak, chef y propietaria del restaurante Arzark, Fernando Romay, exjugador de la Selección Española de Baloncesto, Sergio Pazos, actor, Juan José Álvarez, Director General de ASAJA y Alejandro Hernández, chef del restaurante Versátil. El Jurado ha valorado parámetros como el grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza y la velocidad, entre otros. En el certamen, los participantes han tenido que calcular una ración de 100 gramos, demostrar su conocimiento sobre la cultura del jamón respondiendo a una pregunta afín y presentar un plato con cada una de las partes de este producto: maza, babilla y punta.

En la entrega de premios que ha tenido lugar tras el concurso, el ganador ha recibido un jamón de Cebo Ibérico DOP Dehesa de Extremadura y un premio en metálico de 1.000 €, además de un trofeo y un diploma que le acredita como Mejor Cortador de España 2026. El segundo puesto, un soporte jamonero y un diploma acreditativo y el tercer clasificado una manta de cuchillos.

Este lunes también ha tenido lugar el 16º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026, el campeonato más prestigioso de España dedicado al queso. Un año más, GourmetQuesos ha vuelto 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. Hoy lunes se han conocido a los premiados de cada categoría, los diez quesos Gold de la categoría Cheese from Spain Awards (ICEX) y el premio Champion Gold, pero no al Ganador Absoluto. Los tres primeros clasificados de cada una de las categorías optan al premio 'Mejor Queso de España', elegido por un panel de 20 jueces profesionales, que fallarán por el gran ganador el jueves 16 de abril en el escenario Plató Gourmets (pab 7) a las 12:30 horas.

LAS MEJORES HAMBURGUESAS SE DAN CITA EN EL BURGER MASTERS

El evento de hamburguesas gourmet más esperado del año se ha celebrado este lunes en SG. En el Burger Masters, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets by Arcecarne, Santiago Salgueiro, de La Pepita Burger Bar (Vigo, Pontevedra), ha conseguido el primer puesto con una hamburguesa que parte de una mezcla de cuatro carnes —vaca de aldea, buey, wagyu y angus— y se completa con ingredientes pensados para acompañarlas sin enmascarar su sabor: setas glaseadas, rosti de patata, crema de queso de oveja y ligeros toques de cecina y salsa de carne. El resultado es una propuesta equilibrada, donde la carne sigue siendo la auténtica protagonista. «La hemos creado específicamente para el concurso y, tras la acogida, no descartamos incorporarla próximamente a carta». El segundo clasificado ha sido Jon Dávila, de Kai Street Food (San Sebastián) y en el tercer puesto ha quedado Ramón Francho, de Salvaje Burger, (Vitoria). Ha habido además una mención especial para Luis Franco, de Monkey Food (Sevilla, Huelva y Badajoz).

En el certamen, organizado por Arcecarne y Grupo Gourmets, han participado seis cocineros de todo el país, que solo han contado con 20 minutos para realizar cuatro hamburguesas. Los participantes han tenido que elaborar una receta con carne seleccionada del extenso catálogo de Arcecarne, marca creadora y organizadora, demostrando su habilidad en el punto de cocción, la jugosidad y el sabor, con el objetivo de impresionar al Jurado que evaluó todos estos aspectos minuciosamente. El Jurado ha estado compuesto por Carnívora Gourmets, influencer; Jhosef Arias, Grupo Jhosef Arias, y Joaquín Felipe, chef de Atocha 107. Además, Arcecarne ha presentado una nueva clase de hamburguesa recién creada: La Mestiza. El concurso ha terminado con una degustación de hamburguesas para el público.

TACOMANÍA-CONCURSO DE TACOS, UNO DE LOS ESTRENOS MÁS ESPERADOS

Esta primera jornada de Salón Gourmets ha estrenado un nuevo concurso: Tacomanía – Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias. Este campeonato ha tenido como objetivo premiar la mejor elaboración de un taco mexicano con el Aguacate de Canarias con Indicación Geográfica Protegida (IGP) protagonista, fomentando la creatividad, la técnica, el sabor y la rapidez de ejecución. El ganador ha sido Daniel Martínez, del restaurante Tatemado (Madrid), que ha obtenido un premio de 1.500 euros, y el segundo premio ha sido para Salvador Melgar, CIFP en Santa Mª de Guía (Las Palmas), con un premio de 1.000 euros.

LA MEJOR MENESTRA DE NAVARRA

Salón Gourmets ha celebrado la excelencia de la huerta navarra reuniendo a chefs profesionales y productos de calidad en un mismo espacio. El Campeonato La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet ha puesto en valor la menestra de verduras de la huerta navarra con la participación de seis concursantes que han demostrado que son los mejores elaborando este plato emblemático. Los participantes han presentado sus elaboraciones ante el jurado, que debían contar obligatoriamente con dos verduras de temporada; el Espárrago de Navarra IGP, la Alcachofa de Tudela IGP y Aceite de Navarra DOP. El primer premio ha sido para Cristina Salas, del restaurante Habitual by Ricard Camarena (Valencia), quien ha declarado: «Es la primera vez que me presento a un concurso de cocina y estoy muy agradecida por este reconocimiento. En nuestro restaurante, las verduras son el eje de nuestra cocina, es lo que más nos representa, y recibir un premio por ello nos hace especial ilusión. Además, es un logro compartido con todo el equipo, que también lo va a celebrar mucho. El segundo premio ha sido para José Ignacio Gordo, de Aromas de Rioja by Zenith (Calahorra. La Rioja) t el tercero para Carlota Lerma, del restaurante El Baelo (Torrelodones. Madrid).

[FOTOS EN ALTA AQUÍ: @GG](#)

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with

