38 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 17-20 abril 2026

¡El mejor de su historia!

El Salón Gourmets celebra su cuarto y último día con una jornada cargada de reconocimientos, actividades y productos de calidad. Más de 55.000, llenando los stands de los 2.097 expositores participantes en representación de 110 países, entre profesionales, compradores y autoridades, hacen posible año tras año que el Salón Gourmets sea la **Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en España**. Un evento que ha superado todas las expectativas, con 6 palabras por primera vez en su historia:

→ 2.097 expositores
→ 717.065 visitantes
→ 55.000 productos
→ 110.000 compras
→ 7.000 actividades
→ 110 países
→ +250 mM volumen de negocio generado (directo e indirecto)

Tras 4 días de competición, exhibiciones acrobáticas, -como la que realizó Francis Tolo, Campeón del Mundo 2023- y masterclases ofrecidas por Ángel Sánchez, Chefs Tv, Ana Ruiz, Pepa Muñoz, Rafa Gómez, Rubio, APYCE y DO Ribera Sacra, el **4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet** by DO Ribera Sacra llega a su último día anunciando los ganadores de las categorías Clásica, Creativa y Sin Gluten, además de clasificados de cada CCAA. Como novedad se entregó el trofeo al Mejor Pizzero de España que ha recaído en Pablo Huertas, Maria Pizza Napoletana (Madrid), Pablo Fernández, Pizzeria Pablo (Galicia), Ivo Ferrer, Cortile (Valencia). Tras la ceremonia, y como broche final, una exhibición acrobática y pizzá party en la que se pudo disfrutar de la mejor pizza de la mano de Pablo Fernández, Jesús Marquina y amonizado con vinos de la Ribera Sacra.

Y con premios continua el día con los que tuvieron lugar en el escenario del Pabellón Gourmets, donde se entregaron los Premios Gourmets #WinterWonderlandSG25 y la última pinarte de Match Tuc Rotten Ice elegida como #ProductoIncreíbleSG25 de esta edición.

A continuación, se entregaron los 13º Premio Salón Gourmets, a la innovación para el quinto elaborado con leche pasteurizada de oveja elaborado en Quesería Ovejas Sanchez (Cuenca), con el nuevo packaging para el mini queso ecológico con 5 meses de crianza en barrica de roble francés de Hatiba Quesos. Bodegas Hatiba y finalmente el premio a la innovación en el sector de la panadería para el pan de masa natural, producida en cotimeras de corcho tradicionales de Aurial Organic Honey.

Y llegamos a los ganadores por cada una de las 20 categorías que componen el **Salón Gourmets Galardón, Campeonato de las Mejores Quesos de España 2025**, pero hoy se ha conocido el Mejor Queso de España, que ha recaído en Quesos Ibéricos Cuatro Patas de Sánchez (Ciáfra, Badajoz) y en la categoría Cheese from Spain Awards del ICEX el premio especial Champion Gold ha sido para Savel, de la quesería Arias Morro (Cheratada, Lugo)

Otro de los galardones que hemos conocido hoy ha sido Laura Coe, de Chocolates Coe (Cantabria) ganadora del **Premio Salón Gourmets**, tras dos días de competición ha recibido el título de Mejor Bombón de España y representará a nuestro país en el World Brewers Cup que tendrá lugar en Tailandia en mayo.

La Comunidad Valenciana, además de ser la Comunidad Autónoma Invitada de honor, ha logrado que **Alicante** sea la provincia con más productos de la región como la Chufa, la Alcachofa de Benicarló, DOP Cítricos Valencianos, Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina Alicante Valencia e IGP Vino de Castellón. Además, aprovechando el marco del Salón Gourmets, se ha presentado la Presentación Oficial de Alicante como Capital Gastronómica 2025.

De los 51 sumilleres que se presentaron a la semifinal que tuvo lugar ayer, ten sólo 3 han pasado a la final del **50º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor**, con el cooptrocinio de Bodegas Tarsus y Bodegas Torres, que se celebrará el 20 de abril. Los ganadores también han tenido que enfrentarse a una cata ciega de vinos, cata ciega, identificación de destilados o servicio de una botella de vino entre otras pruebas. Los ganadores representarán a España en el concurso de mundo del vino ha escogido finalizarlo a Marta Cordoba Fernández, de El Celler de Can Roca (Gerona, Cataluña) como Mejor Sumiller de España. Los ganadores representarán a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Asociación de la Sumillería Internacional).

El show cooking del Arte de la paella fresca con Molino Denti con Rafaelle Soldati ofreció a los asistentes una muestra de cómo se pueden preparar distintos tipos de paella fresca. Los visitantes internacionales han tenido su oportunidad para conocer de cerca la experiencia gastronómica de la paella fresca, un producto que está en auge en el business y disfrutar de las más exquisitas recetas de la cocina turca a internacional.

Por su parte, Rafa Serret, director de la Fundación Bergara, presentó por durante el Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor by Fundación Bergara que recoge todos aquellos restaurantes de Bergara creada por la Fundación Bergara que recoge todos aquellos restaurantes de España que ofrecen este plato en sus cartas. La ganadora del Premio Salón Gourmets Fundación Bergara fue Carretero, chef de Sardenta. "L'Estela Michelin y Pepa Muñoz, propietarias de El Quinoco de Pepa y responsable de World Central Kitchen en Spain.

Miel, chocolate y carnes de la Sierra de Guadarrama

La miel fue la protagonista en el Espacio #AlimentosdespañaSG / MAPA El Pozo Miel Rico del Mundo, con una mesa redonda bajo el título "La miel española: el mejor ingrediente para endulzar". La miel de Ibiza también estuvieron en la mesa de la mano de Miel Ibiza, que ha logrado que su apicultura de la región Balear, un de las mejores del mundo. Por su parte el Escenario de Andalucía – Gusto del Sur acogió al chef Daniel Ruiz, de Restaurante Ruiz, que preparó un delicioso menú de tapas de Escaroma con salteado de hongo y pétalos de Gerbera con aceite Ciudad de Jaén y gazpacho enfebadas armonizados con vino tinto de la bodega Ruiz Aguilera. Los vinos de Ruiz Aguilera son elaborados en la marca Parque Natural de Andalucía productoras dentro del Parque Natural de la Sierra Cardeña y Montoro.

Los ganadores del Premio Salón Gourmets, en concreto el de Chamberí, se entregaron en el Escenario de la Comunidad de Madrid a cargo de la Federación de Mercados de Madrid a través de una cata de botellas de vino de la Ribera del Duero y Rioja, de la mano de Bodegas Torres y productos de chocolates Mashka y carnes de MRM ahumados con cerezas La Cibeles. Las carnes de la Sierra de Guadarrama se ahumaron con cerezas de la casa de mosaic de terrero que recreaba el ambiente de la sierra madrileña.

Cuatro días cargados de gastronomía nacional e internacional que llega a su fin cerrando una esta edición como la mejor de su historia. Esperamos verles a todos en la 39ª edición del Salón Gourmets, donde celebraremos además el 50º Aniversario del Grupo Gourmets, aquí#en las fechas:

Descargar material gráfico

Del 20 al 23 de abril 2026 en Ifema Madrid

#SG26

Organizan y Medios Corporativos

Patrocinadores Principales

Colaboradores

Cooperadores

SG Compra con

The best in its history

Salón Gourmets celebrates its fourth and final day with a day full of awards, activities and quality products. More than 55,000 have filled the stands of the 2,097 exhibitors from 110 countries, including people along with the attendance of professional visitors and authorities, that make possible for the Salón Gourmets to become the leading International Food and Beverage Quality Fair in Spain. This edition has exceeded all expectations, with 6 halls for the first time in its history:

→ 2,097 exhibitors
→ 717,065 visitors
→ +55,000 products
→ 110,000 purchases
→ 7,000 activities
→ 110 countries
→ +250 mUSD volume of business generated (direct and indirect).

After 4 days of competition, acrobatic exhibitions such as the one conducted by Francis Tolo, World Champion 2023 and masterclasses offered by Ángel Sánchez, Chefs Tv, Ana Ruiz, Pepa Muñoz, Rafa Gómez, Rubio, APYCE and DO Ribera Sacra, the 4th Spanish Championship of Gourmet Pizzas by DO Ribera Sacra reaches its last day announcing the winners of the Classic, Creative and Gluten Free categories, has had the coloquerías, as well as the best classified of each CCAA. In addition, as a novelty, the trophy for the Best Pizza Maker of Spain was awarded to Pablo Huertas, Maria Pizza Napoletana (Madrid), Pablo Fernández, Spain pizza Rugiero Lancilla, Il Cortile (Valencia). After the award ceremony, and as a finale, an acrobatic exhibition and pizza party where Pablo Fernández, Jesús Marquina and Pepa Muñoz participated, prepared by Jesús Marquina harmonized with Ribera Sacra wines.

And the day continued with the awards that took place on the Auditorio Gourmets stage. The first were social media, Vendeo Gourmets Awards, and the Premio Salón Gourmets. Rafa's spicy tonic was chosen as this year's #IncreíbleProduct2025.

Then, the 13th Salon Gourmets Awards, for innovation the winner was cheese made from pasteurized sheep's milk with slices of Iberian ham, aged for 5 months in barrels, from Quesería Ovejas Sánchez (Tragacete, Region). Hatiba, APYCE and DO Ribera Sacra, the 4th Spanish Championship of Gourmet Pizzas by DO Ribera Sacra reaches its last day announcing the winners of the Classic, Creative and Gluten Free, has had the coloquerías, as well as the best classified of each CCAA. In addition, as a novelty, the trophy for the Best Pizza Maker of Spain was awarded to Pablo Huertas, Maria Pizza Napoletana (Madrid), Pablo Fernández, Spain pizza Rugiero Lancilla, Il Cortile (Valencia). After the award ceremony, and as a finale, an acrobatic exhibition and pizza party where Pablo Fernández, Jesús Marquina and Pepa Muñoz participated, prepared by Jesús Marquina harmonized with Ribera Sacra wines.

And the day continued with the awards that took place on the Auditorio Gourmets stage. The first were social media, Vendeo Gourmets Awards, and the Salon Gourmets Prize. Rafa's spicy tonic was chosen as this year's #IncreíbleProduct2025.

Then, the 13th Salon Gourmets Awards, for innovation the winner was cheese made from pasteurized sheep's milk with slices of Iberian ham, aged for 5 months in barrels, from Quesería Ovejas Sánchez (Tragacete, Region). Hatiba, APYCE and DO Ribera Sacra, the 4th Spanish Championship of Gourmet Pizzas by DO Ribera Sacra reaches its last day announcing the winners of the Classic, Creative and Gluten Free, has had the coloquerías, as well as the best classified of each CCAA. In addition, as a novelty, the trophy for the Best Pizza Maker of Spain was awarded to Pablo Huertas, Maria Pizza Napoletana (Madrid), Pablo Fernández, Spain pizza Rugiero Lancilla, Il Cortile (Valencia). After the award ceremony, and as a finale, an acrobatic exhibition and pizza party where Pablo Fernández, Jesús Marquina and Pepa Muñoz participated, prepared by Jesús Marquina harmonized with Ribera Sacra wines.

Another of the winners that we have known today has been Laura Coe, Nomad Coffee (Barcelona), winner of the Spanish Brewers Cup, Premio Salón Gourmets, which will represent the Spanish Brewers of Spain, and will represent our country at the World Brewers Cup in Jakarta in May.

The Valencian Community, in addition to being the Guest Autonomous Region of this edition, celebrated its day bringing to the visitors the products of the region, such as Chufa, Artichoke Benicarló, PDO Citrus Valencia Rice, Cultivos Elche Sarrió Luzquel and Wines of PDO Valencia and IGP Castellón Wines, as well as the Official Presentation of Alicante as Gastronomic Capital 2025.

Of the 51 sommeliers who participated in the semi-final that took place yesterday, only 3 have passed to the final of the 50th Spanish Championship Sommeliers Land of Taste, with the support of Bodegas Tarsus and bodega Cuatro Rayas that took place today, where the contestants had to face an oral wine tasting, wrong menu, identification of distillates or service of a bottle of wine among other tests. The jury composed of top professionals in the world of wine has finally chosen Marta Cordoba Fernández, El Celler de Can Roca (Gerona, Catalunya) as the winner and will represent our country at the International Sommelier ASI (World Championship of Sommeliers ASI (Association de la Sommellerie Internationale).

The show cooking of The art of fresh paella with Molino Denti with Raffaele Soldati showed the wide range of flours offered when preparing fresh paella, a product that is increasingly in demand and that allows to get a close look at the experience that Turkish kitchen offers its passengers in its business area and enjoy the most exquisite recipes of Turkish and international cuisine.

Rafa Serret, director of the Bergara Foundation, presented yesterday during the Flavours of Big Game Meat Championship by Bergara Foundation, the winner of the Salon Gourmets Prize Foundation Bergara Foundation, which includes all the restaurants in Spain that offer this dish on their menus. The presentation was supported by Bodegas Tarsus and Bodegas Torres. The winner was Carretero, Chef Star and Pepa Muñoz, owner of El Quinoco de Pepa and head of World Central Kitchen in Spain.

Honey, chocolate and meats from Sierra de Guadarrama

Honey was the protagonist in the #AlimentosdespañaSG Stage / MAPA The Tastiest Country in the World, with a round table under the title Spanish honey: the best ingredient to sweeten". The Ibiza honey was also present, with a tasting of 3 varieties that made known the beekeeping of the region, the best of the world, Ibiza Honey. The Andalusia Gourmet Stage hosted chef Daniel del Ruiz, with his menu "Lightness of chickpeas from Escaroma with sautéed fennel and pine nuts from Gerbera petals with Ciudad de Jaén Aceite and gazpacho enfebadas" red wine from the Dehesa del Zarco winery, and the presentation of honeys certified with the Parque Natural de Andalucía brand produced in Sierra Cardeña and Montoro Natural Park.

The best of the markets of Madrid, specifically Chamberí, was present at the Stage of the Community of Madrid, with the Federation of Markets of Madrid through a tasting of tolvaites and bloody mary with pisarra foam. In addition to a showcasing with products of Mashka chocolates, MRM smoked meats with cherries La Cibeles. The meats of the Sierra Guadarrama meats could be tasted through a vest mosaic that recreated the atmosphere of the mountain of Madrid.

Four days full of intense and demanding competition that comes to an end closing a first edition that has exceeded its expectations to be one for the 39th edition of Salon Gourmets, where we also celebrate the 50th Anniversary of Grupo Gourmets, save the dates:

From 20 to 23 de April 2026 at Ifema Madrid

#SG25

Organizer & Media Partners

Main Sponsors

Co-Sponsors

Collaborators

SG Companies with

Grupo Gourmets
Avenida Manoteras 32, Madrid

Salón Gourmets
Pabellón Gourmets de Fycarbón 3, Madrid
7 al 10 de abril, 2026

www.gourmets.net comunicaciones@gourmets.net Tel. +34 915 489 021

#SG25