

39 SALÓN GOURMETS



referente e impulsor de la revolución gastronómica.

La **Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder mundial** volverá a convertir Madrid –del 13 al 16 de abril– en el epicentro del producto más selecto. Durante 4 días más de 55.000 productos nacionales e internacionales llenarán los 6 pabellones de Ifema Madrid por segundo año consecutivo, reflejando el crecimiento imparable en sus casi 40 años de historia. Más de 2.000 expositores

Con las tendencias y novedades más actuales del mercado y el sector HORECA, retail y hostelería representados en los más de 117.000 compradores profesionales que se esperan acuden a la cita.

Más allá del producto de calidad

Pero el **Salón Gourmets** siempre ha ido un paso más allá, por eso cada año organiza una extensa lista de actividades, unas clásicas, otras

de 1.000 el año pasado. 9 escenarios con ponencias, show cookings y co-

la excelencia del trabajo de los productores, sino también la creatividad de los cocineros, que consiguen sorprender cada año a los visitantes profesionales con unas propuestas que elevan los productos al máximo nivel.

Este año se podrá disfrutar de concursos clásicos como el **Campeonato de España de Abridores de Ostras - Ecailleurs / Sortir / Grupo** que tendrá como ganador al cocinero que logre abrir el mayor número de ostras al abridor de ostras más rápido de España o el **7º Campeonato Nacional Arte de Cioria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**, que mide la destreza de los concursantes, cuchillo en mano, despiezando un solomillo de vaca y preparando el Steak Tartar, más rompedor. Esto solo

Otro de los puntos fuertes del SG es el vino. Además de la presencia de los mejores bodegas que exhiben sus nuevas creaciones, se organizan

bodegueros que nadie se

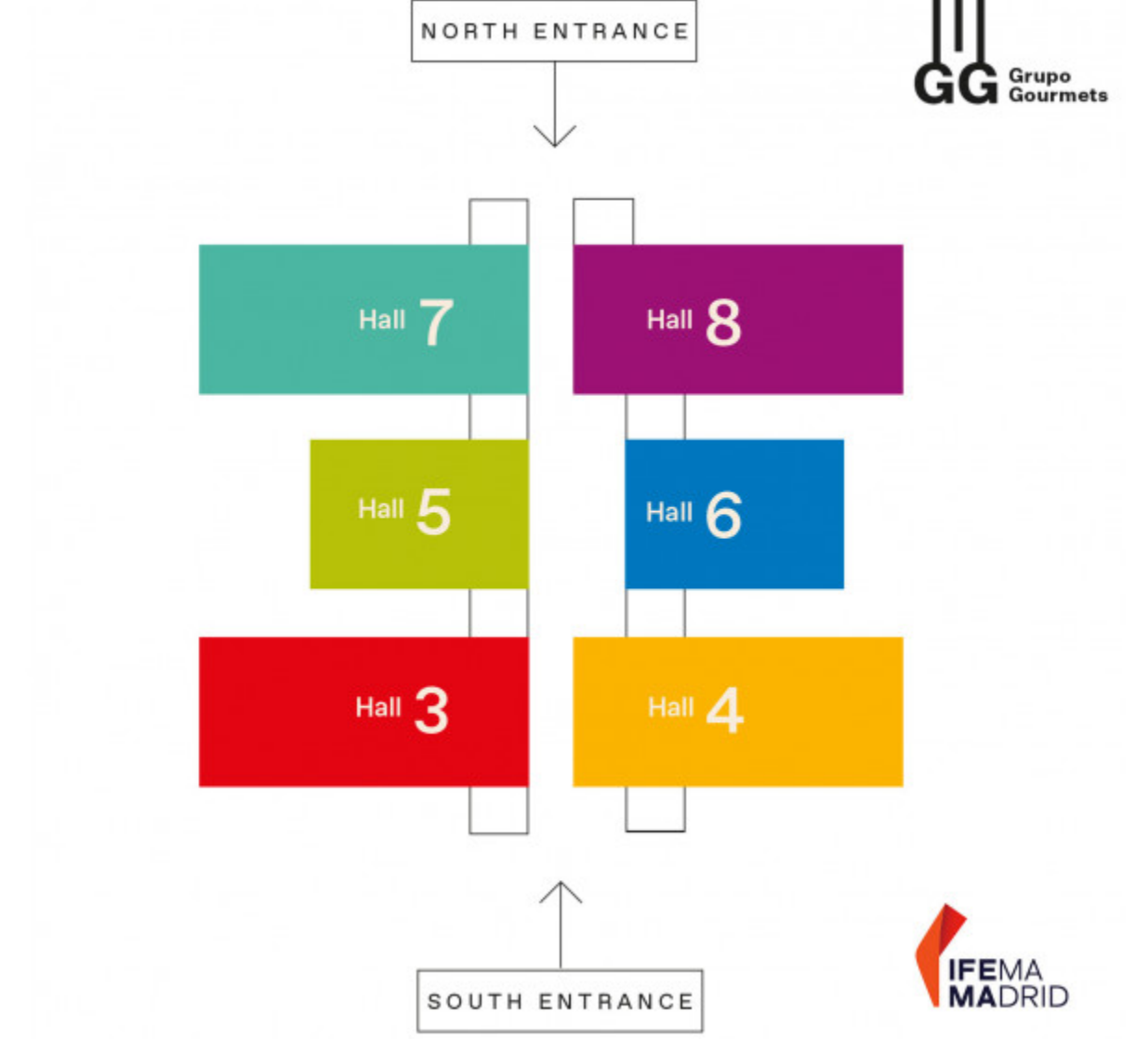
sino para todos. Este será el caso de la cata organizada por el Grupo Gourmets con los vinos de **Bodegas Remirez de Ganuza**, donde la bodega riojana explicará cómo se convirtió en referente incorporando técnicas revolucionarias tanto en el viñedo como en el proceso de elaboración, lo que resulta en vinos de características únicas.

Y por si fuera poco el emblemático **Túnel del Vino**, que también está de aniversario, en su 30ª edición volverá a atraer a todos los profesionales del sector, pues es el único espacio donde se puede comprobar el potencial de cada variedad de uva en los distintos territorios de producción vinícola a nivel nacional. El año pasado se pudo disfrutar de 358 referencias seleccionadas por los técnicos del MAPA junto al Comité de Cata de la **Guía Vinos Gourmets**, durante los 4 días que utilizó el evento.

Muchas más novedades y actividades que se irán sumando a esta edición y de las que iremos informando a lo largo de las semanas

Del 13 al 16 de abril 2026
en Ifema Madrid
#SG26

#SG26



19



Salón Gourmets (SG) se prepara para un nuevo evento repleto de novedades. Para empezar, Grupo Gourmets celebra su **50 aniversario** como referente y pionero de la revolución gastronómica, por lo que estamos preparando una edición impresionante para celebrar este

La feria internacional líder mundial de productos gourmet y bebidas convertirá, del 13 al 16 de abril, a Madrid en el epicentro de los productos más selectos. Durante cuatro días, más de 55.000 productos nacionales e internacionales llenarán seis pabellones de fama Madrid, reflejando el imparable crecimiento de sus 40 años de historia. Más de 2.000 expositores mostrarán las últimas tendencias e innovaciones del mercado, mientras que los sectores HORECA, comercio minorista y

Más allá de los productos de calidad

Pero Salón Gourmets siempre ha ido un paso más allá, por lo que cada año organiza una larga lista de actividades, algunas clásicas, otras innovadoras e incluso emocionantes, que se desarrollan a diario durante el evento. Esta es una característica que distingue a SG, ya que entre sus propias actividades y las organizadas por los expositores, el año pasado se sumaron más de 1000. Nueve escenarios repartidos por los seis pabellones ofrecen presentaciones, demostraciones de cocina y productos que resaltan no solo la excelencia del trabajo de los chefs, sino también la creatividad de los chefs, quienes logran sorprender a los visitantes profesionales cada año con propuestas que llevan los productos a otro nivel.

Este año, los visitantes podrán disfrutar de competiciones clásicas como

el Campeonato Español de Abridores de Ostras (Oyster Opener-
Ecaillers / Sorlut / Grupo Gourmets / Spanish Championship), que
cumple su 18.ª edición y busca al abridor de ostras más rápido de
España, y el 7.º Campeonato Nacional de El Encinar de Humienta /
Grupo Gourmets, que pone a prueba la destreza de los participantes,
cuchillo en mano, al trincar un solomillo de ternera y preparar el tartar
de carne más innovador. Todo esto solo en el Salón Gourmets.

las mejores bodegas que
organizar estos eventos

propios enólogos, que nadie quiere perderse. Lamentablemente, no hay plazas para todos. Tal es el caso de la cata organizada por Grupo Gourmets con vinos de **Bodegas Remírez de Ganuza**, donde la bodega riojana explicará cómo se ha convertido en un referente mediante la implementación de técnicas revolucionarias tanto en el viñedo como en el proceso de vinificación, dando como resultado vinos con características únicas.

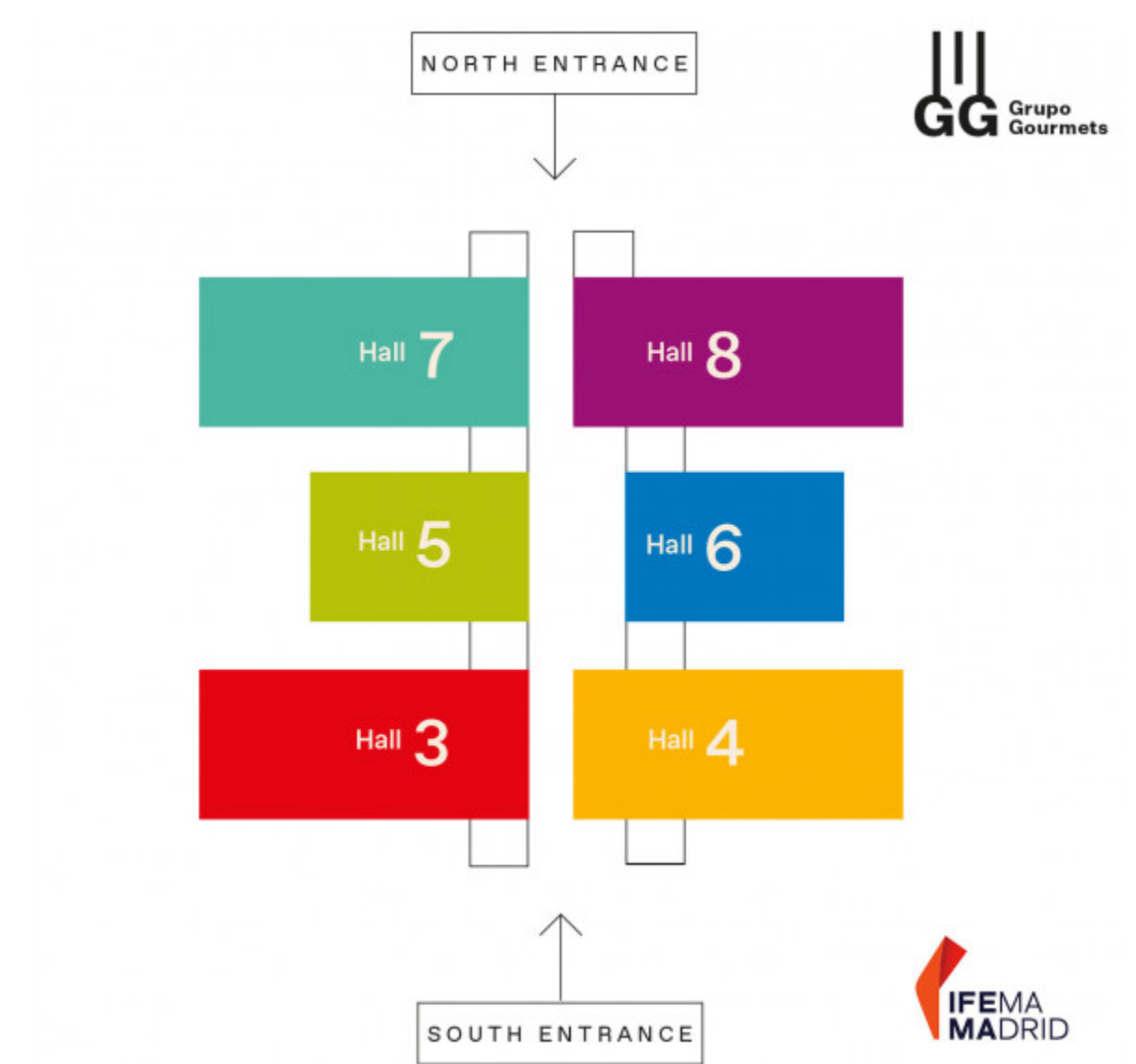
Y por si fuera poco, el emblemático **Túnel del Vino**, que también celebra

su 30.º aniversario atrae a todos los profesionales del sector, ya que es el único espacio donde pueden comprobar el potencial de cada variedad de uva en las distintas regiones vitivinícolas del país. El año pasado, durante los cuatro días del evento, se exhibieron 358 vinos seleccionados por técnicos del MAPA junto con el Comité de Cata de la [Guía de Vinos Gourmets](#).

oír hablar de ello no es lo mismo que vivirlo...

Del 15 al 16 de abril de 2020
en Ifema Madrid

#SG26



Organizador y socios de me



*Edición 2025

Agustín de Foxá, 27, 4ª planta. Madrid

Salon Gourmets
IFEMA MADRID. AV. Partenón 5, Madrid
13 al 16 de abril de 2026

QY

