

39 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 13 - 16 abril 2026

#SG26



La excelencia del jamón ibérico en el Salón Gourmets

La **Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad** , no solo se caracteriza por la excelencia de los más de 55.000 productos que se exponen cada año, sino también por la cantidad de actividades promovidas por la Organización y los expositores -más de 1.000 en su última edición- tienen lugar durante los 4 días de celebración del Salón Gourmets.

Clásicos como el **32º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura** , donde la excelencia del jamón ibérico tiene su cita ineludible. Una competencia que reúne a los mejores profesionales del país en torno a este producto tan característico de nuestra gastronomía, demostrando su destreza en el manejo del cuchillo, la presentación del plato y el aprovechamiento perfecto de cada pieza.

Seis concursantes tienen que enfrentarse no solo al corte de un jamón y una paleta de la DOP Dehesa de Extremadura en el menor tiempo posible, sino que además deben elaborar una ración de cada una de las diferentes partes del jamón: maza, babilla y punta y un plato artístico en el que se premiará la presentación. Además durante la prueba, uno de los participantes, elegido al azar, deberá responder a una pregunta sobre la cultura del jamón ibérico.

Un jurado profesional, que ha contado con caras tan conocidas como Elena Arzak, Pedro Larumbe o Mario Sandoval en ediciones anteriores, valorará aspectos como el estilo del cortador, el grosor y tamaño de la loncha, la inventiva en la presentación del jamón o la rapidez del trabajo.

El ganador recibirá 1.000 €, un trofeo y un diploma acreditativo como Mejor Cortador de Jamón 2026. El premio para el segundo clasificado será un soporte jamonero y el tercer clasificado obtendrá una manta de cuchillos, junto con sus diplomas acreditativos. Por su parte, el premio al mejor plato artístico recibirá un diploma y un jamón de cebo DO Campo.

Referentes gourmet

Y de la excelencia del jamón ibérico de la DOP Dehesa de Extremadura a la de los picos Obando. 50 años lleva esta empresa afinada en Utrera (Sevilla) convirtiendo productos tan cotidianos como los picos o las regañás, en auténticos referentes gourmet. La variedad de su producto premium volverá a estar presente, como lo lleva haciendo desde hace más de 7 ediciones, tanto en el Concurso de Cortadores de Jamón como **en su stand (7G01)** , donde los visitantes profesionales podrán comprobar de cerca por qué esta marca se ha consolidado como una de las panaderías artesanales más prestigiosas del país.

Acreditación Prensa

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



Patrocinadores

Organización y Medios Corporativos

III GG Grupo Gourmets **50 años** **DE GOURMETS** **GUÍA VINOS GOURMETS**

Patrocinadores Principales

Estrella Galicia, CABREDOA, CORTES & BROS, La Granja de San Carlos, ICX, DEHESA DE EXTREMADURA, TROVAT, BACCI CANTIERI, JUNTA DE GALICIA, La Rioja, Comunidad de Madrid, ARTURO SANFELIZ, BIELLAZZA, SEAFOOD, ma laga, Gobierno de Canarias, IRUKI, LA FINCA, RUMMO, ARAGÓN SABOR DE VERDAD, TURESPAÑA, XERIA, SOLICOM, CACIWA, SG coopera con

La excelencia del jamón ibérico en Salón Gourmets

La **feria internacional líder mundial de alimentos y bebidas gourmet** no solo es conocida por la calidad de los más de 55.000 productos que se exhiben cada año, sino también por la cantidad de actividades que ofrecen tanto los organizadores como los expositores —más de 1.000 en 2025— que tienen lugar durante los cuatro días del Salón Gourmets.

Clásicos como el **32º Concurso de Corte de Jamón / Dehesa de Extremadura** , donde la excelencia del jamón ibérico tiene su máximo esplendor. Un certamen que reúne a los mejores profesionales del país en torno a este producto tan característico de nuestra gastronomía, demostrando su destreza en el manejo del cuchillo, la presentación en plato y el cuidado impecable de cada pieza.

Seis concursantes deberán no solo cortar un jamón y una paletilla de la Dehesa de Extremadura DOP en el menor tiempo posible, sino también preparar una porción de cada una de las distintas partes del jamón: cadera, centro y jarrete, y un plato artístico cuya presentación será premiada. Además, durante la prueba, uno de los participantes, elegido al azar, deberá responder una pregunta sobre la cultura del jamón ibérico.

Un jurado profesional, que en ediciones anteriores ha contado con figuras destacadas como Elena Arzak, Pedro Larumbe y Mario Sandoval, evaluará aspectos como el estilo del cortador, el grosor y el tamaño de la loncha, la creatividad de la presentación y la rapidez del trabajo.

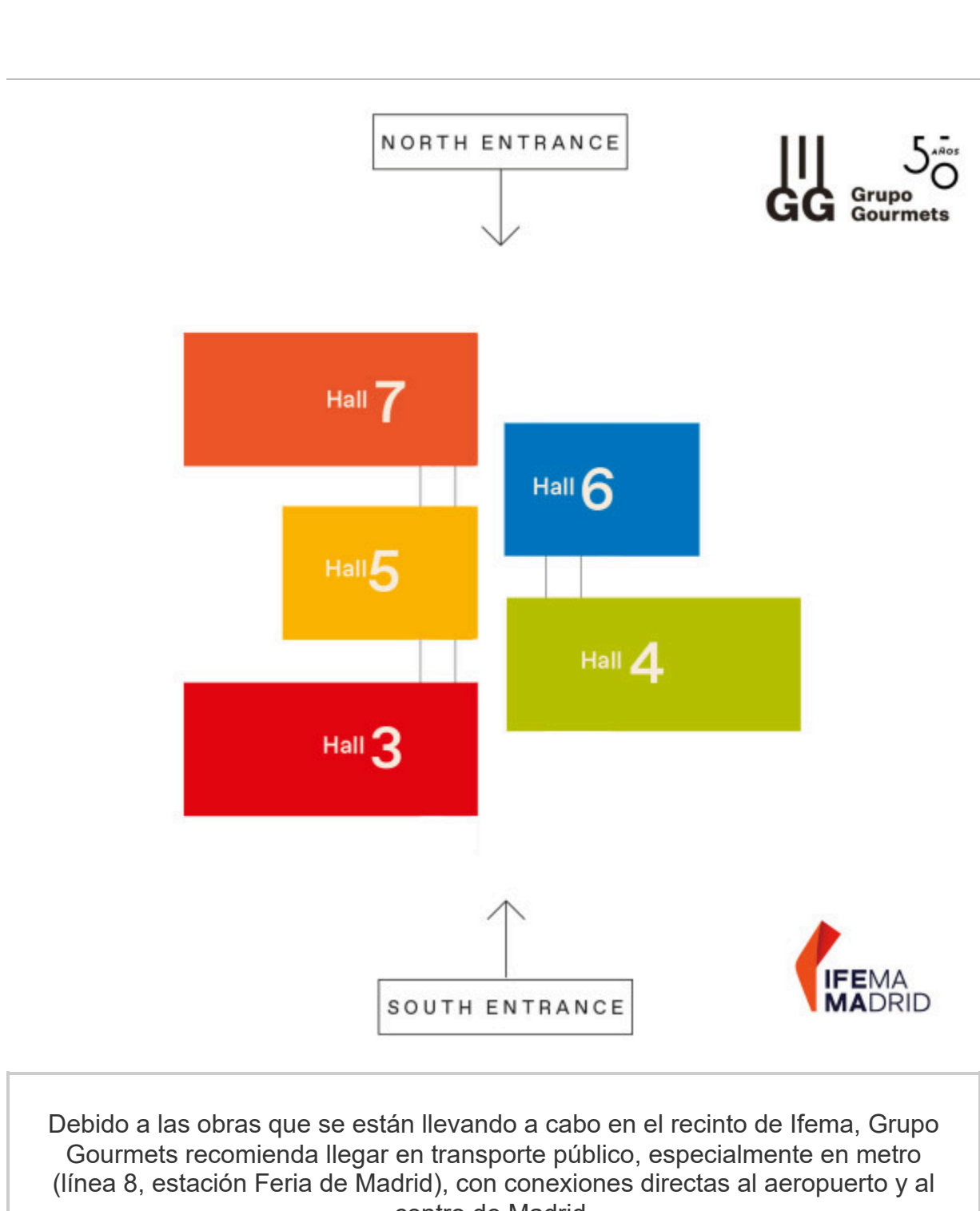
El ganador recibirá 1000 €, un trofeo y un certificado que lo acredita como Mejor Cortador de Jamón 2026. El segundo clasificado recibirá un soporte para jamón, y el tercer clasificado, un juego de cuchillos, junto con sus certificados. El ganador del plato más artístico recibirá un certificado y un jamón de cebo Campo DO.

Puntos de referencia gourmet

Desde la excelencia del jamón ibérico de la Dehesa de Extremadura DOP hasta la de los picos —panes secos— Obando. Durante 50 años, esta empresa con sede en Utrera (Sevilla) ha transformado productos cotidianos como los picos y las regañás —panes secos típicos españoles— en auténticos referentes gourmet. La variedad de sus productos premium volverá a estar presente, como viene ocurriendo desde hace más de siete ediciones, tanto en el Concurso de Corte de Jamón como **en su stand (7G01)** , donde los visitantes profesionales podrán degustar por qué esta marca se ha consolidado como una de las panaderías artesanales más prestigiosas del país.

Acreditaciones para periodistas

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



Patrocinadores

Organizador y socios de medios

III GG Grupo Gourmets **50 años** **DE GOURMETS** **GUÍA VINOS GOURMETS**

Patrocinadores principales

Estrella Galicia, CABREDOA, CORTES & BROS, La Granja de San Carlos, ICX, DEHESA DE EXTREMADURA, TROVAT, BACCI CANTIERI, JUNTA DE GALICIA, La Rioja, Comunidad de Madrid, ARTURO SANFELIZ, BIELLAZZA, SEAFOOD, ma laga, Gobierno de Canarias, IRUKI, LA FINCA, RUMMO, ARAGÓN SABOR DE VERDAD, TURESPAÑA, XERIA, SOLICOM, CACIWA, SG coopera con

Grupo Gourmets (Oficinas centrales)
Aguilón de Foz, 27, 4ª planta,
28036 Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, Av. Partenón 5, Madrid
13 al 16 de abril de 2026

www.gourmets.net comunicacionsg@gourmets.net Tel.: +34 915 489 651

#SG26

