39 SALÓN GOURMETS
Ifema Madrid, 13 - 16 abril 2026

#SG26

Abrir ostras a ciegas… literal

El Campeonato de España de Abridores de Ostras cumple la mayoría de edad mostrando cómo personas ciegas pueden desempeñar con precisión y seguridad el oficio de abridor de ostras.

Ocho concursantes se enfrentarán en las dos semifinales del 18º Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets , para elegir a los 4 finalistas que competirán para alzarse con el título de Mejor Abridor de Ostras de España 2026.

6 minutos y 43 segundos, fue el tiempo que tardó Jesús Antonio Ruiz Díaz, de Ostrería La Medusa (Málaga), en abrir 40 ostras en la pasada edición. Menos de 7 minutos le bastaron al vigente campeón para terminar con la bandeja de ostras –un total de 48 para ser exactos– que la Organización y Ostras Sorlut entregan a cada concursante antes de que comience la ronda. Todo ello, bajo la atenta mirada del jurado que penaliza aspectos como que la ostra contiene nacar, que se rompe parcialmente o que la vulva no se separa de la concha. Una herida sangrante es motivo de descalificación. Un jurado profesional que estará presidido por Daniel Sorlut y que contará con la participación de Juan Pozuelo, director técnico de Bocuse d'Or en España.

Cocinar a ciegas

La asociación riojana Cocinar a Ciegas será la encargada de mostrar al público asistente cómo las personas ciegas pueden desempeñar con precisión y total seguridad el oficio de abridor de ostras. Se trata de un proceso de formación desarrollado junto a profesionales del sector basado en el trabajo táctil, la adaptación de técnicas y el acompañamiento especializado.

Una iniciativa que evidenciará un avance hacia la integración real de perfiles diversos en profesiones gastronómicas altamente especializadas, convirtiéndolas en un espacio accesible y abierto a la diversidad.

Sumando novedades: Carbonara Challenge de Rummo

Y de un clásico a una nueva incorporación, Carbonara Challenge by Rummo , que **celebra su primera edición** en torno a uno de los grandes iconos de la cocina italiana: la pasta.

Este Campeonato pondrá a prueba el **talento de 6 chefs especializados que contarán con 30 minutos para preparar 6 platos iguales de Carbonara Tradicional** , en este caso, con la variedad Mezzi Rigatoni como "pasta estrella" y guanciale, huevo, queso pecorino romano, pimienta negra y sal como ingredientes adicionales. Un jurado profesional valorará la técnica, la textura, el sabor, la presentación y la fidelidad a la receta clásica de la Carbonara, entre otros aspectos, que mejor combinan con esta versión de tamaño medio ("mezzi") de Rigatoni.

La familia Rummo, ahora en su sexta generación, lleva desde 1846 produciendo pasta de calidad superior en Benevento. Con dedicación y pasión, la familia ha desarrollado y perfeccionado un método exclusivo, Lenta Lavorazione®, destinada a alcanzar la excelencia en cada fase de la producción. Rummo es la primera del mundo en tener su rendimiento de cocción certificado oficialmente y se erige como uno de los productores más importantes del segmento de la pasta premium, con una presencia consolidada en más de 70 países de todo el mundo.

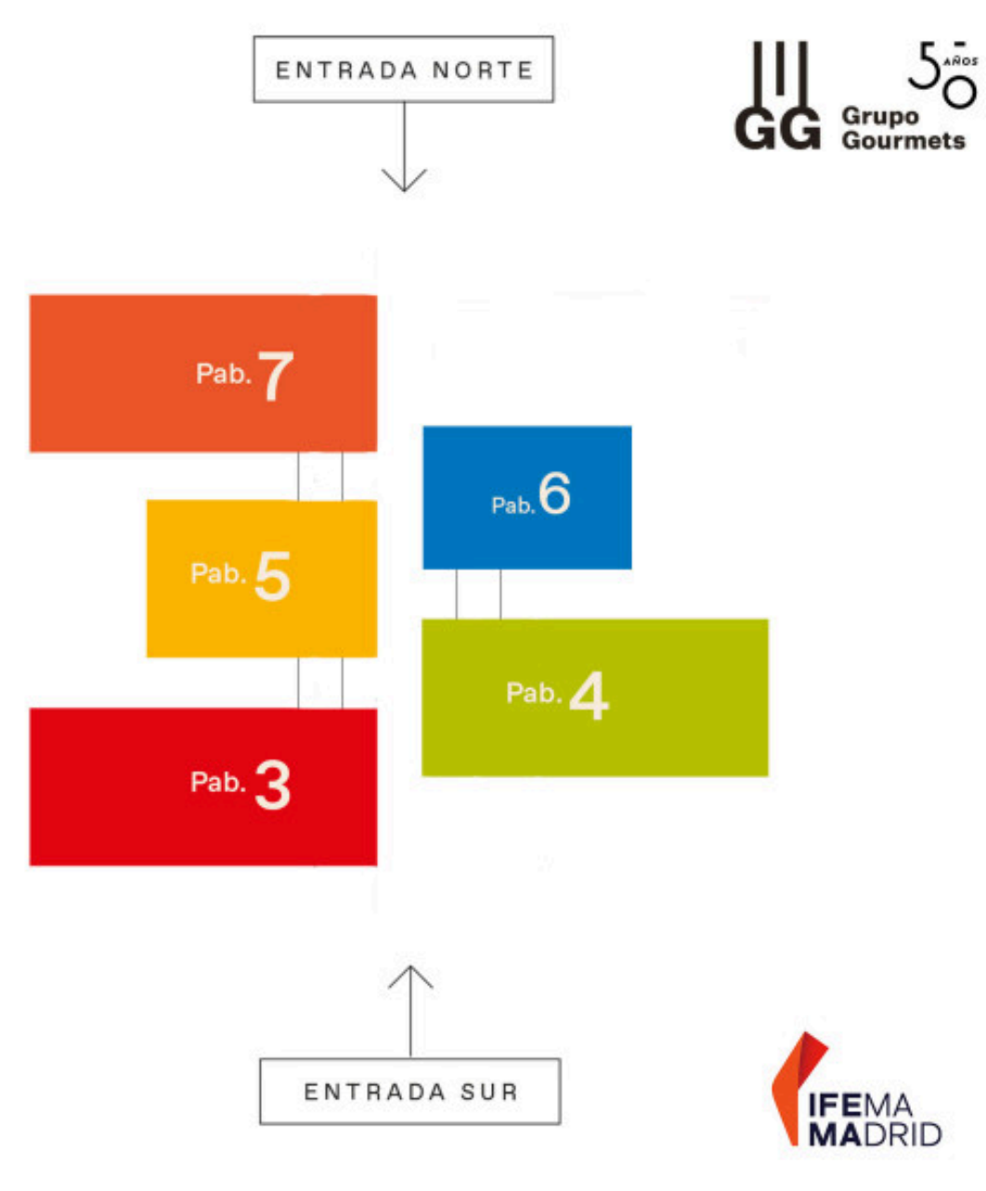
Producto, producto y más producto

Cuando decimos que en el Salón Gourmets solo hay producto de calidad así es, y para mostrar el aspecto inconfundible de los tomates Volley, de Tomates de autor (3E04), con un color anaranjado y sabor dulce directamente desde Almería. Biotuna (5G02) acercará la calidad de su atún rojo; Genuine Coconut (3D06) los snacks saludables elaborados con frutas y verduras asiáticas y Berlin Packaging (3F10) expondrá sus diseños únicos para el sector del aceite de oliva. Para terminar, la calidad del café de Segafredo (5H02) que desde Lisboa acercará a los visitantes profesionales las mejores mezclas de café.

Esto solo es una muestra de lo que se podrá disfrutar dentro de la **Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad** , que es Salón Gourmets.

Acreditación prensa

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



Debido a las obras que se están llevando a cabo a cabo en vida, Grupo Gourmets recomienda llegar en transporte público, especialmente en Metro (Línea 8, estación Feria de Madrid), con conexión directa al aeropuerto y al centro de Madrid.

Patrocinadores

Organización y Medios Corporativos

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Abrir ostras a ciegas... literalmente

El Campeonato Español de Apertura de Ostras alcanza la madurez, demostrando cómo las personas ciegas pueden realizar la tarea de abrir ostras con precisión y seguridad.

Ocho concursantes competirán en las dos semifinales del 18º Campeonato Español de Ostras Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets para elegir a los cuatro finalistas que competirán por el título de Mejor Abridor de Ostras 2026.

Jesús Antonio Ruiz Díaz, de Ostrería La Medusa (Málaga), tardó 6 minutos y 43 segundos en abrir 40 ostras en la última edición. El vigente campeón necesitó menos de 7 minutos para terminar la bandeja de ostras —48 para ser exactos— que la Organización y Ostras Sorlut entregan a cada concursante antes de que comience la ronda. Todo esto se desarrolla bajo la atenta mirada del jurado, que penaliza aspectos como que la ostra contenga nácar, esté parcialmente rota o que la vulva no esté separada de la concha. Una herida sangrante es motivo de descalificación. Un jurado profesional presidido por Daniel Sorlut e integrado por Juan Pozuelo, director técnico del Bocuse d'Or en España.

Cocina a ciegas

La asociación riojana Cocinar a Ciegas (Cocina a Ciegas) será la encargada de mostrar al público cómo las personas ciegas pueden abrir ostras con precisión y total seguridad. Se trata de un proceso formativo desarrollado en colaboración con profesionales del sector, basado en el trabajo táctil, la adaptación de técnicas y el apoyo especializado.

Esta iniciativa demostrará el progreso hacia la integración real de perfiles diversos en profesiones gastronómicas altamente especializadas, haciéndolas accesibles y abiertas a la diversidad.

Nueva función añadida: Desafío Carbonara de Rummo

Y de un concurso clásico a uno nuevo, el Carbonara Challenge de Rummo , que **celebra su primera edición** en torno a uno de los grandes iconos de la cocina italiana: la pasta.

Esta competición pondrá a prueba **el talento de seis chefs especializados, que dispondrán de 30 minutos para preparar seis platos idénticos de Carbonara Tradicional** , en este caso utilizando Mezzi Rigatoni como pasta única y guanciale, huevo, queso Pecorino Romano, pimienta negra y sal como ingredientes adicionales. Un jurado profesional evaluará la técnica, la textura, el sabor, la presentación y la fidelidad a la receta clásica de la Carbonara, entre otros aspectos, que mejor se adapten a esta versión de Rigatoni de tamaño mediano ('mezzi').

La familia Rummo, ahora en su sexta generación, produce pasta de calidad superior en Benevento desde 1846. Con dedicación y pasión, ha desarrollado y perfeccionado un método exclusivo, Lenta Lavorazione®, con el objetivo de alcanzar la excelencia en cada etapa de la producción. Rummo es la primera marca del mundo en obtener la certificación oficial de su rendimiento de cocción y se posiciona como uno de los productores más importantes del segmento de pasta premium, con una presencia consolidada en más de 70 países.

Producto, producto y más producto

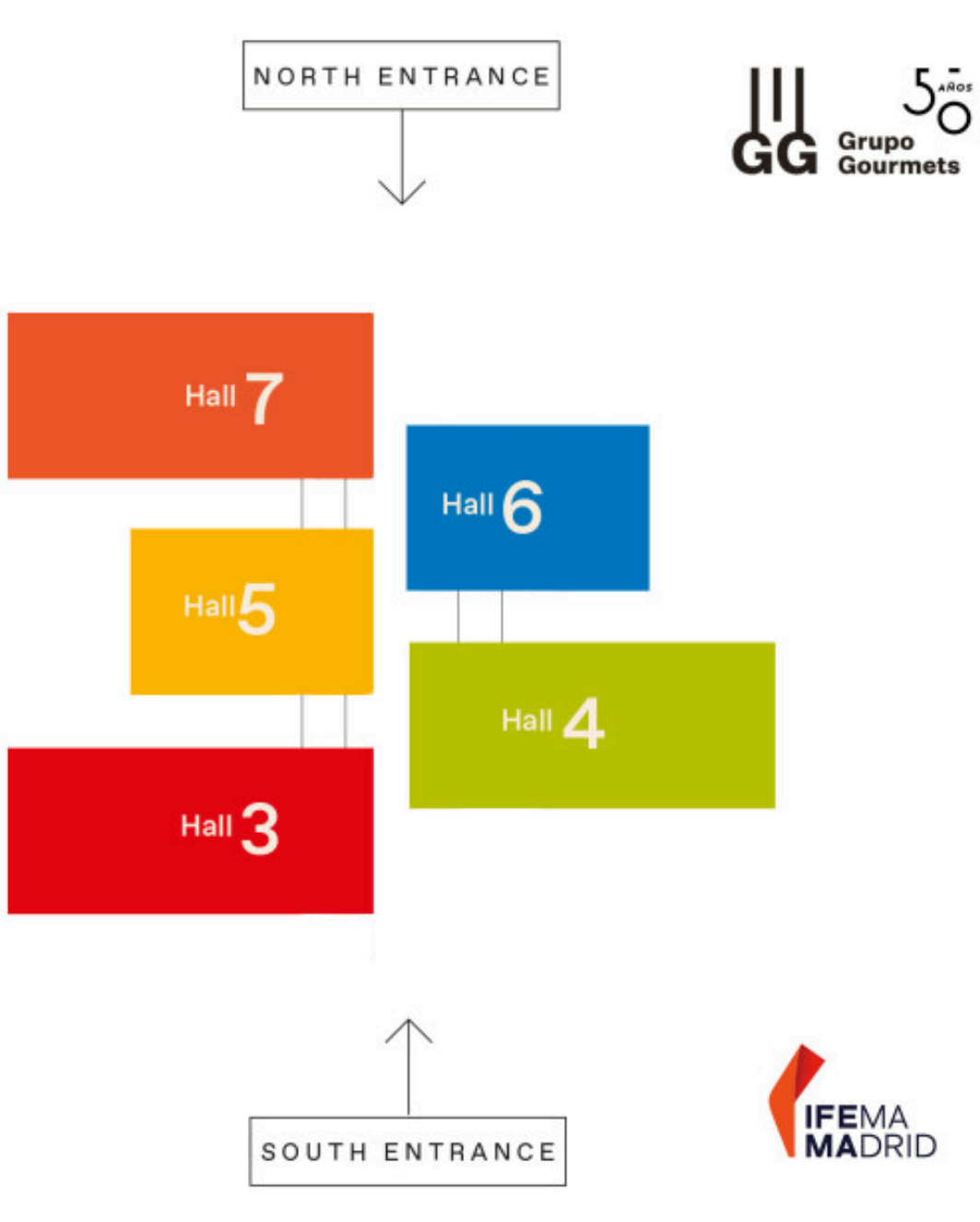
Cuando decimos que Salón Gourmets solo ofrece productos de calidad, es cierto, y prueba de ello es la inconfundible presencia de los tomates Volley, de Tomates de autor (3E04), con su color naranja y sabor dulce, directamente de Almería. Biotuna (5G02) presentará la calidad de su atún rojo; Genuine Coconut (3D06) sus snacks saludables elaborados con frutas y verduras asiáticas, y Berlin Packaging (3F10) exhibirá sus diseños únicos para el sector del aceite de oliva. Por último, el café de calidad de Segafredo (5H02) en Lisboa ofrecerá a los visitantes profesionales las mejores mezclas de café.

Esto es solo una muestra de lo que podrá disfrutar en Salón Gourmets, la feria internacional líder mundial de alimentos y bebidas de alta calidad .

Acreditaciones para periodistas

Del 13 al 16 de abril de 2026
en Ifema Madrid

#SG26



Debido a las obras que se están llevando a cabo en el recinto de Ifema, Grupo Gourmets recomienda llegar en transporte público, especialmente en metro (línea 8, estación Feria de Madrid), con conexiones directas al aeropuerto y al centro de Madrid.

Patrocinadores

Organizador y socios de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets **(Oficinas centrales)**
Agustín de Foxá, 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