

39 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 13 - 16 abril 2026

#SG26



Carne a la parrilla o cachopo asturiano

Carne de vacío premium de IRUKI y Ternera Asturiana IGP, dos maneras de disfrutar de la carne de calidad en un mismo espacio, el Salón Gourmets.

Embajadores aterriza en la **Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad** con su sello de calidad IRUKI para celebrar el **1º Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores con el copatrocinio de Parrillas Gresilva**. Un verdadero show gastronómico en torno a la carne de vacío mayor premium y la técnica de los ocho parrilleros profesionales que demostrarán su destreza a la hora de elegir la chuleta más adecuada, el control del tiempo y la temperatura, así como la obtención de una cocción uniforme, precisa y acorde a las características de cada pieza.

Dos sesiones de 4 concursantes que contarán con 30 minutos para preparar su chuleta. Una vez finalizada, deberá proceder a su corte frente al jurado. El único ingrediente adicional que podrán utilizar es la sal para condimentar la carne.

Para elegir al ganador, el jurado –formado por profesionales del sector gastronómico, entre los que se encuentran chefs distinguidos por la Guía Michelin, periodistas especializados y expertos en carne– valorará criterios como la elección de la pieza, punto de cocción, textura y jugosidad, sabor y presentación, entre otros.

Embajadores es un grupo cárnico especializado en la comercialización de carne de vacuno y ovino que cuenta con tres plantas productivas en Álava, Guipúzcoa y Madrid. Su sello de calidad, IRUKI comercializa la mejor carne de toda Europa, resultado de un exigente proceso de doble selección que representa la excelencia en carne de vacío mayor madurado. Por su parte, **Parrillas Gresilva**, acercará la innovación de sus parrillas sostenibles, rápidas e innovadoras gracias a su sistema de radiación de calor lateral.

"En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP"

Un clásico del SG que celebra su 9ª edición rindiendo homenaje al fenómeno de masas que es el cachopo asturiano, pero no uno cualquiera, el que se elabora con la calidad de la carne con Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana.

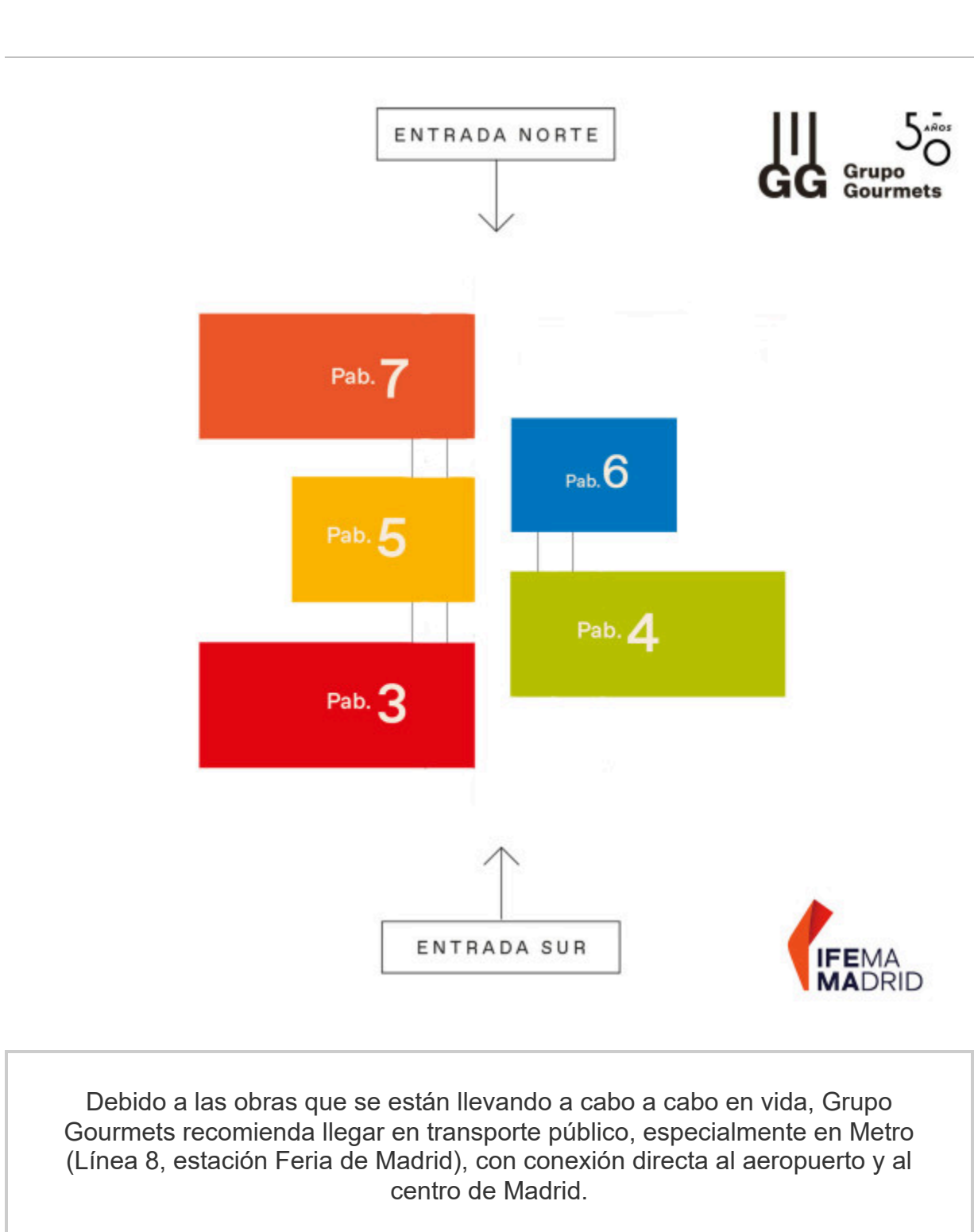
Todos los restaurantes interesados inscritos al **9º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP"** reciben la visita de un representante de la Organización que de forma anónima prueba el plato "in situ". De entre todos los participantes, 12 son los elegidos para competir en la final, que tendrá lugar el 13 de abril durante el Salón Gourmets, y donde se conocerá el mejor cachopo de España 2026, elaborado con Ternera Asturiana IGP.

El jurado estará compuesto por críticos gastronómicos y cocineros de prestigio que otorgarán un máximo de 20 puntos: presentación, empanado, originalidad, relleno, jugosidad de la carne y sabor. El mejor cachopo obtendrá un premio de 1.200 €, el segundo clasificado 500 € y el tercero 300 €.

Una edición más, **Salón Gourmets** se convierte en el epicentro del producto de calidad, no sólo por sus más de 1.000 actividades, sino por los más de 2.000 expositores y los más de 110.000 visitantes profesionales nacionales e internacionales que acuden a la cita imprescindible del sector gastronómico.

Acreditación prensa

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



Patrocinadores

Organización y Medios Corporativos



Patrocinadores Principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



Carne a la parrilla o cachopo asturiano

Carne de vacuno de primera calidad de IRUKI y ternera asturiana con IGP, dos maneras de disfrutar de carne de calidad en un mismo lugar, Salón Gourmets.

Embajadores llega a la **feria internacional líder mundial de alimentos y bebidas de alto calidad** con su sello de calidad IRUKI para celebrar la **primera edición del Concurso de Parrilla IRUKI by Embajadores, copatrocinado por Gresilva Grills**. Un auténtico espectáculo gastronómico centrado en la carne de primera calidad y la técnica de ocho parrilleros profesionales que demostrarán su destreza en la selección del filete más adecuado, el control del tiempo y la temperatura, y la consecución de una cocción uniforme y precisa, acorde con las características de cada pieza.

Habrà dos rondas de cuatro concursantes, quienes tendrán 30 minutos para preparar su bistec. Una vez terminado, deberán cortarlo frente al jurado. El único ingrediente adicional que podrán usar es sal para sazonar la carne.

Para elegir al ganador, el jurado, compuesto por profesionales del sector gastronómico, entre los que se incluyen chefs con estrellas Michelin, periodistas especializados y expertos en carne, evaluará criterios como la elección del corte, el punto de cocción, la textura y la jugosidad, el sabor y la presentación del plato, entre otros.

Embajadores es un grupo cárnico especializado en carne de vacuno y cordero, con tres plantas de producción en Álava, Guipúzcoa y Madrid. Su sello de calidad, IRUKI, comercializa la mejor carne de Europa, fruto de un exigente proceso de doble selección que representa la excelencia en carne de vacuno madurada. Por su parte, **Gresilva Grills** presentará la innovación de sus parrillas sostenibles, rápidas e innovadoras gracias a su sistema de radiación de calor lateral.

"En busca del mejor cachopo elaborado con carne de vacuno asturiana con IGP"

Un evento clásico de SG que celebra su novena edición, rindiendo homenaje al fenómeno de masas en que se ha convertido el cachopo asturiano, pero no cualquier cachopo, sino uno elaborado con la calidad de la Indicación Geográfica Protegida de la Carne de Vacuno Asturiana.

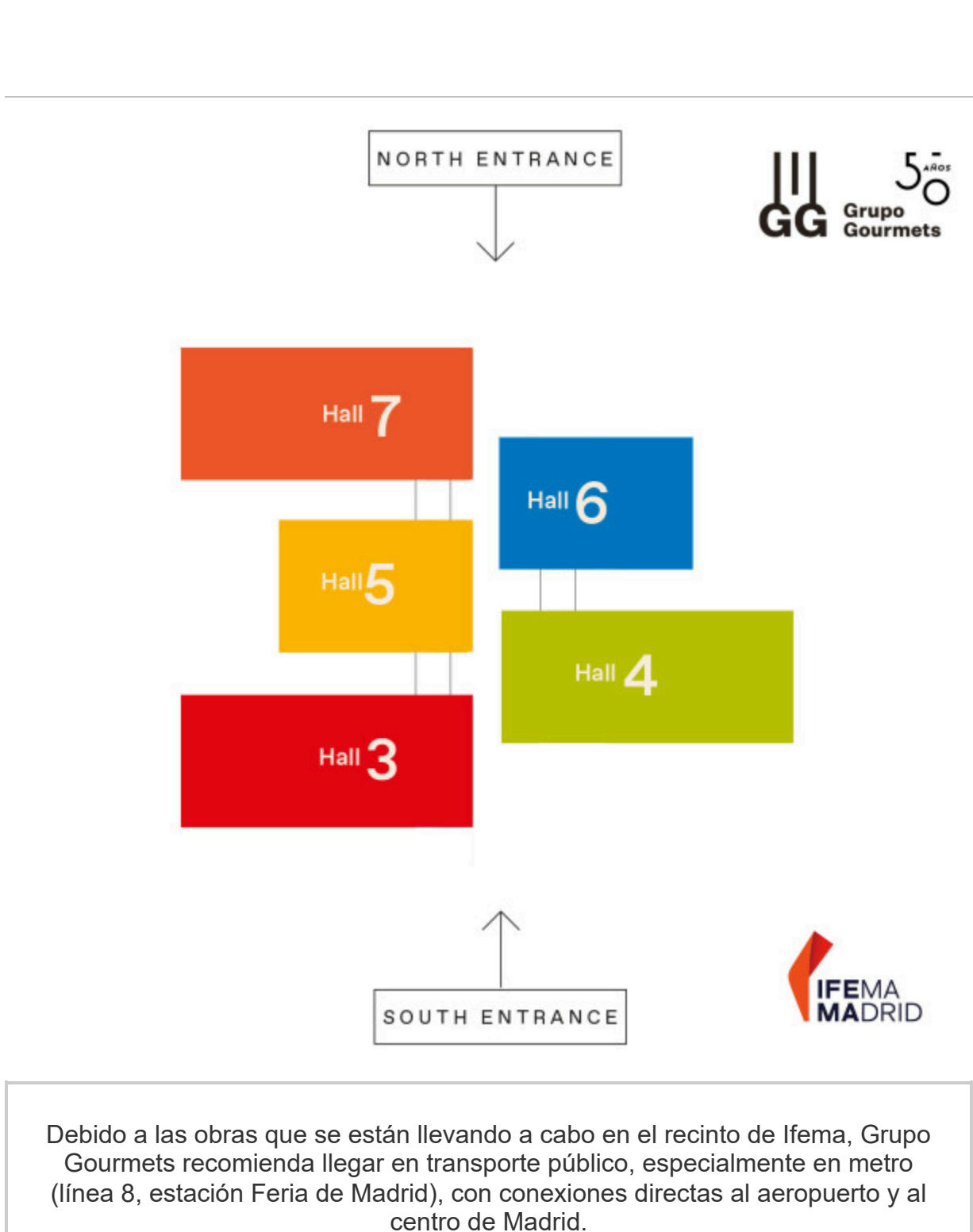
Todos los restaurantes interesados e inscritos en el **9º Concurso de Cachopo (Escalope de Ternera Asturiano)** reciben la visita de un representante de la Organización, quien degusta el plato de forma anónima en el establecimiento. De entre todos los participantes, se seleccionan 12 para competir en la final, que tendrá lugar el 13 de abril durante el Salón Gourmets, donde se anunciará el mejor cachopo de España 2026, elaborado con carne de vacuno asturiana con IGP.

El jurado, integrado por críticos gastronómicos y chefs de prestigio, otorgará un máximo de 20 puntos por presentación, empanizado, originalidad, relleno, ternura de la carne y sabor. El mejor cachopo recibirá un premio de 1200 €, el segundo clasificado 500 € y el tercero 300 €.

Un año más, **Salón Gourmets** se consolida como el epicentro de los productos de calidad, no solo por sus más de 1.000 actividades, sino también por los más de 2.000 expositores y los más de 110.000 visitantes profesionales, tanto nacionales como internacionales, que asisten a este evento esencial del sector gastronómico.

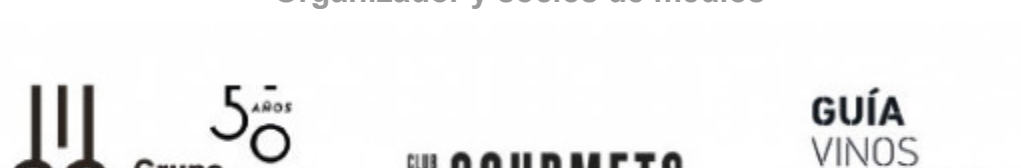
Acreditaciones para periodistas

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



Patrocinadores

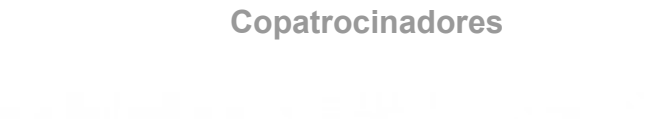
Organizador y socios de medios



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG coopera con



Grupo Gourmets (Oficinas centrales)
Aguilón de Foz, 27, 4ª planta.
28038 Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID AV, Pabellón 5, Madrid
13 al 16 de abril de 2026

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

