#SG26

39 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 13 - 16 abril 2026

¿Qué tienen en común un ibérico montado y una menestra de verduras navarra?

Elaboraciones muy distintas a primera vista que comparten más de lo que parece como se podrá comprobar en Salón Gourmets.

Está claro que lo primero que tienen en común es que tanto el Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026 como La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet formarán parte de las más de 1.000 actividades que tendrán lugar durante la **Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad** . Pero además de compartir espacio, ambas se caracterizan por estar profundamente arraigadas a una cultura gastronómica de nuestro país. Platos sencillos con productos de calidad como eje principal.

La mejor menestra navarra: Reto Reyno Gourmet

Los pimientos del piquillo, la borraja y el cardo son algunos de los representantes de la huerta navarra presentan a través del reto que propone Reyno Gourmet: elaborar la mejor menestra navarra .

Otra de las novedades del 39º Salón Gourmets , un campeonato que contará con la participación de seis concursantes cuyo objetivo será demostrar que son los mejores reinventando este plato emblemático de la cocina navarra y que además contará con sorpresas como la Ruta del Esparrago que tendrá lugar tras el campeonato. Los concursantes deberán elaborar sus creaciones con, al menos, dos verduras de temporada como son el esparrago de Navarra IGP, la alcachofa de Tudela IGP y el aceite de Navarra DOP, todos ellos proporcionados por la Organización. Una apuesta por el producto de calidad de la tierra en la que el jurado valorará, además de los ingredientes utilizados y su textura después de la cocción, el respeto al producto y la innovación frente a la receta original.

Reyno Gourmet es el sello de calidad creado por el Gobierno de Navarra cuyo objetivo es el de preservar la especificidad y autenticidad de cada producto de la región. Aúna cerca de 2.650 referencias de 113 empresas: aceites, quesos, pimientos, alcachofas, espárragos, pero también cordero, ternera, vinos, cavas y, por supuesto, pacharán. Dentro de esta variedad de productos se encuentran 7 Denominaciones de Origen Protegidas de Navarra, 5 Indicaciones Geográficas y otras Certificaciones de Calidad.

Sencillaz aparente, técnica compleja

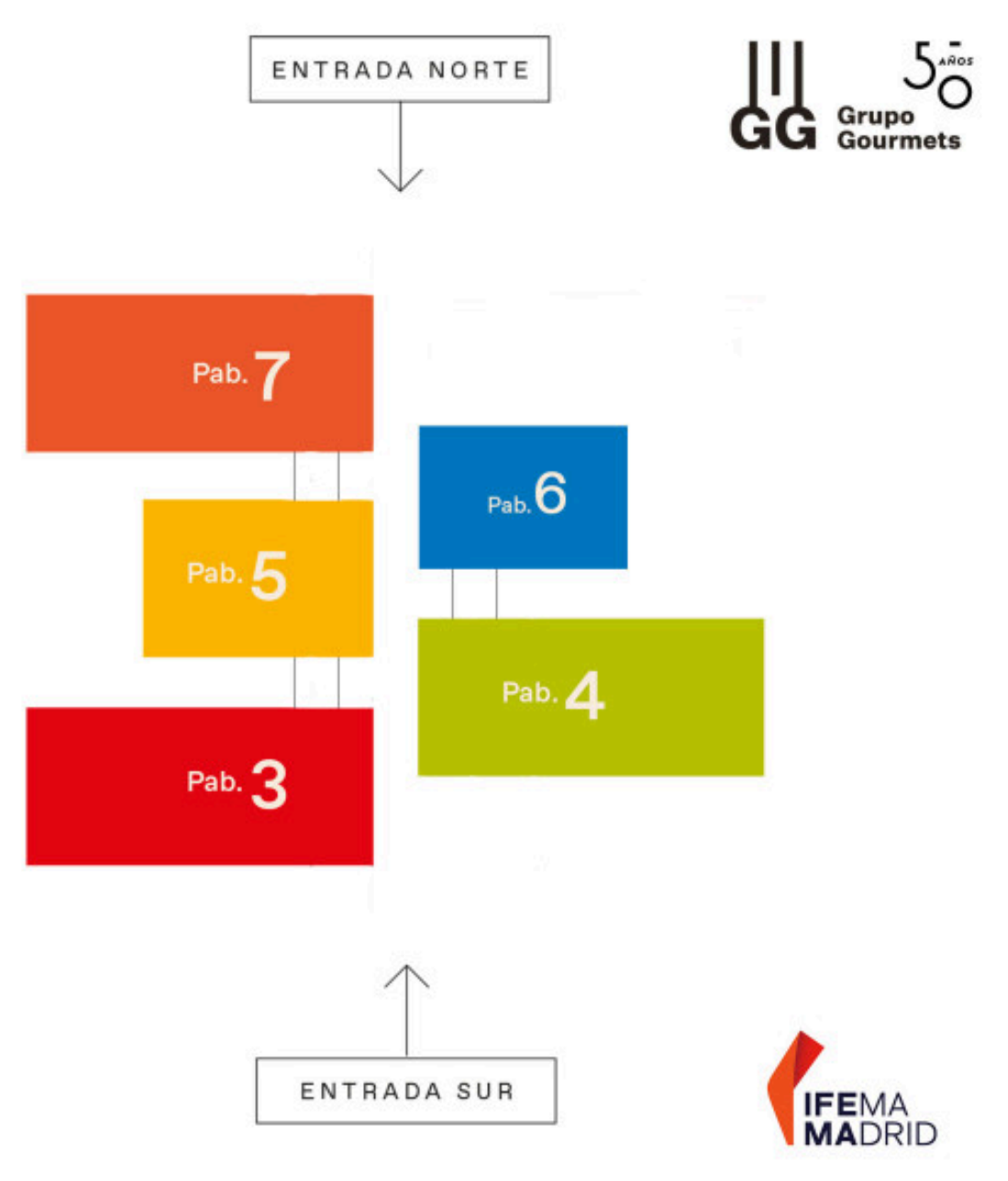
A primera vista podría parecer que son dos elaboraciones sencillas, pero en la técnica reside la dificultad del campeonato. Para elegir el Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026 , seis finalistas deberán preparar sus elaboraciones en un tiempo máximo de 20 minutos –3 de ellos dispondrán 4 montados fríos y los otros 3, 4 montados calientes–. Cada montado deberá incluir los productos ibéricos seleccionados por Arturo Sánchez como el jamón, chorizo o salchichón ibérico para los fríos y el solomillo, secreto o presa ibérica para los calientes.

Los participantes tendrán mirada, además, que demostrarán su destreza en el **manejo de la máquina cortadora Volano de Berkel** , que utilizarán para cortar los productos con los que elaborarán sus montados, bajo la atenta del jurado que contará, entre otros, con Borja Beneyto, creador del Blog Cuaderno Matoses y José Carlos Capel, periodista gastronómico. La originalidad, la presentación o la facilidad de réplica en una barra de bar son algunos de los aspectos que tendrán en cuenta a la hora de proclamar los mejores montados que recibirán un premio de 1.000 € y un lote de productos Arturo Sánchez.

La marca afincada en Guijuelo presentada durante el SG su nueva identidad de marca desarrollada por el artista Joan Pujol-Creus que reafirma el principio que ha guiado a la marca durante más de un siglo: la maestría ibérica como una práctica viva, basada en el tiempo, el respeto y el conocimiento heredado generación tras generación. Mostrando la dehesa como el origen de todo y desvelando la verdadera esencia del ibérico desde la legitimidad que otorgan más de cien años de dedicación fiel a sus principios.

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

¿Qué tienen en común un bocadillo ibérico y un guiso de verduras navarro?

A primera vista, parecen muy diferentes, pero comparten más de lo que se ve a simple vista, como podrá comprobar en Salón Gourmets.

Evidentemente, lo primero que tienen en común es que tanto el Best Iberian Montado by Arturo Sánchez and Berkel 2026 como el Best Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet formarán parte de las más de 1.000 actividades que tendrán lugar durante la feria internacional líder mundial de productos gourmet y bebidas . Pero además de compartir espacio, ambos se caracterizan por estar profundamente arraigados en la cultura gastronómica de nuestro país. Platos sencillos con productos de calidad como eje central.

El mejor guiso de verduras navarro: El desafío gastronómico de Reyno

Los pimientos del piquillo, la borraja y los cardos son algunos de los representantes de los huertos navarros que participan en el reto propuesto por Reyno Gourmet: elaborar el mejor panaché de verduras navarro.

Otra novedad del 39º Salón Gourmets es este concurso en el que seis participantes intentarán demostrar su maestría reinventando este plato emblemático de la gastronomía navarra. Además, contará con sorpresas como la Ruta del Espárrago, que tendrá lugar tras la final . Los participantes deberán elaborar sus creaciones con al menos dos verduras de temporada, como espárragos IGP de Navarra, alcachofas IGP de Tudela y aceite de oliva DOP de Navarra, todos ellos proporcionados por la Organización. Un compromiso con la calidad de los productos locales, en el que el jurado valorará no solo los ingredientes utilizados y su textura tras la cocción, sino también el respeto por el producto y la innovación respecto a la receta original.

Reyno Gourmet es un sello de calidad creado por la Generalitat de Navarra con el objetivo de preservar la especificidad y autenticidad de cada producto de la región. Agrupa alrededor de 2650 productos de 113 empresas: aceites, quesos, pimientos, alcachofas, espárragos, pero también cordero, ternera, vinos, vinos espumosos y, por supuesto, pacharán (licor de endrinas). Esta variedad de productos incluye 7 Denominaciones de Origen Protegidas de Navarra, 5 Indicaciones Geográficas y otras Certificaciones de Calidad.

Aparente simplicidad, técnica compleja

A primera vista, pueden parecer dos platos sencillos, pero la dificultad de la competición reside en la técnica. Para elegir el Mejor Montado Ibérico de Arturo Sánchez y Berkel 2026 , seis finalistas deberán preparar sus platos en un máximo de 20 minutos: tres de ellos prepararán cuatro montados fríos y los otros tres, cuatro montados calientes. Cada montado deberá incluir productos ibéricos seleccionados por Arturo Sánchez, como jamón ibérico, chorizo o salami español para los montados fríos, y solomillo, paleta o chuletón ibérico para los montados calientes.

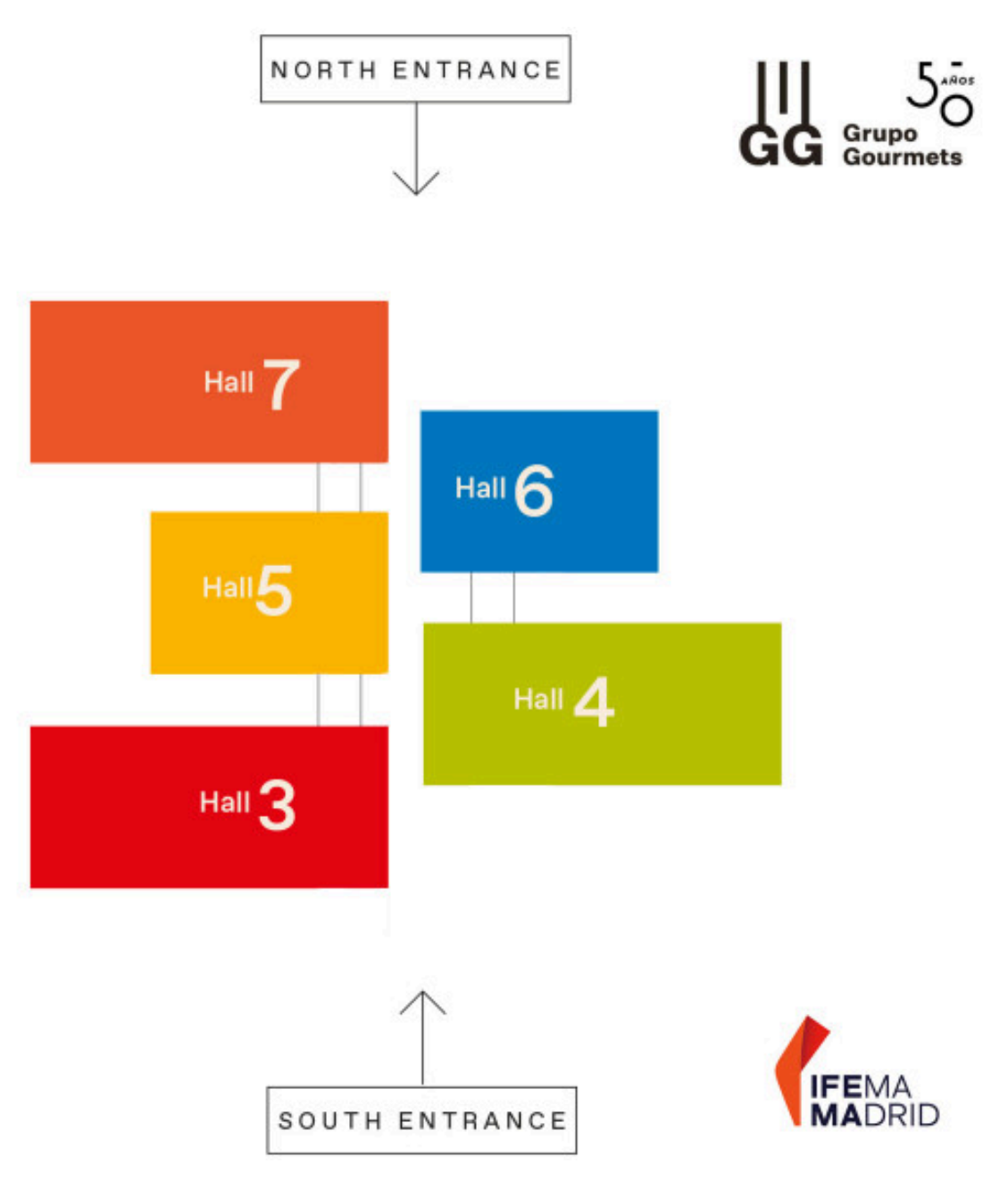
Los participantes también deberán demostrar su destreza con **la máquina cortadora Berkel Volano** , que utilizarán para cortar los ingredientes de sus montados, bajo la atenta mirada del jurado, integrado por Borja Beneyto, creador del blog Cuaderno Matoses, y José Carlos Capel, periodista gastronómico. La originalidad, la presentación y la facilidad de replicación en un bar son algunos de los aspectos que se tendrán en cuenta para seleccionar los mejores montados, que recibirán un premio de 1.000 € y una selección de productos Arturo Sánchez.

Durante el SG, la marca guijuelona presentará su nueva identidad visual, desarrollada por el artista Joan Pujol-Creus, que reafirma el principio que la ha guiado durante más de un siglo: la maestría ibérica como práctica viva, basada en el tiempo, el respeto y el saber transmitido de generación en generación. Destacando la tierra como origen de todo y revelando la verdadera esencia del jamón ibérico, gracias a la legitimidad que le confieren más de cien años de fiel dedicación a sus principios.

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