#SG26

39 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 13 - 16 abril 2026

Gazpachuelos de Málaga y pinchos de La Rioja

El Salón Gourmets recorre cada edición la gastronomía española a través de las más de 1.000 actividades que tienen lugar durante su celebración, una de ellas contará con la presencia de Elena Arzak entre sus miembros del jurado.

Ocho escenarios –Escenario Gourmets, Aula Gourmets, Auditorio Gourmets, Escenario Pizzas Gourmets, Plató Gourmets, Foro Gourmets, Escenario Comunidad de Madrid y Escenario Gastronómico Alimentos de España– que acogerán las principales actividades de la **Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad** y que durante 4 días no pararán de mostrar la riqueza y versatilidad de los productos premium que forman parte del Salón.

2º Campeonato de Gazpachuelos Gourmet de Sabor a Málaga

Comenzamos por Málaga, que el martes 14 de abril celebrará la segunda edición del Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga , una competición que busca reinterpretar un plato del recetario tradicional malagueño tanto en su versión más creativa e innovadora como en la más tradicional y original.

Con un jurado encabezado por Elena Arzak, restaurante Arzak (San Sebastián, Guipúzcoa), Leonor García-Agua, de Sabor a Málaga y con el vigente ganador de la primera edición de este campeonato, Mariano Rodríguez. Los concursantes tendrán que preparar 6 recetas idénticas, una para cada miembro del jurado y una para reproducción fotográfica, con la misma base principal, el caldo y la mahonesa.

Como novedad este año el campeonato contará con 2 categorías: Gazpachuelo Tradicional y Gazpachuelo Creativo, con 3 participantes en cada una de ellas. En la primera el jurado valorará aspectos como la fidelidad a la receta tradicional y original, mientras que en el Gazpachuelo Creativo, el jurado valorará la técnica innovadora utilizada para su elaboración.

Habrá un premio a la Mejor Receta de Gazpachuelo Tradicional de 1.500 € y un premio a la Mejor Receta de Gazpachuelo Creativo de 1.500 €. El resto de los finalistas recibirán un diploma por su participación.

4º Maestro Pinchos Gourmets #productoriojano

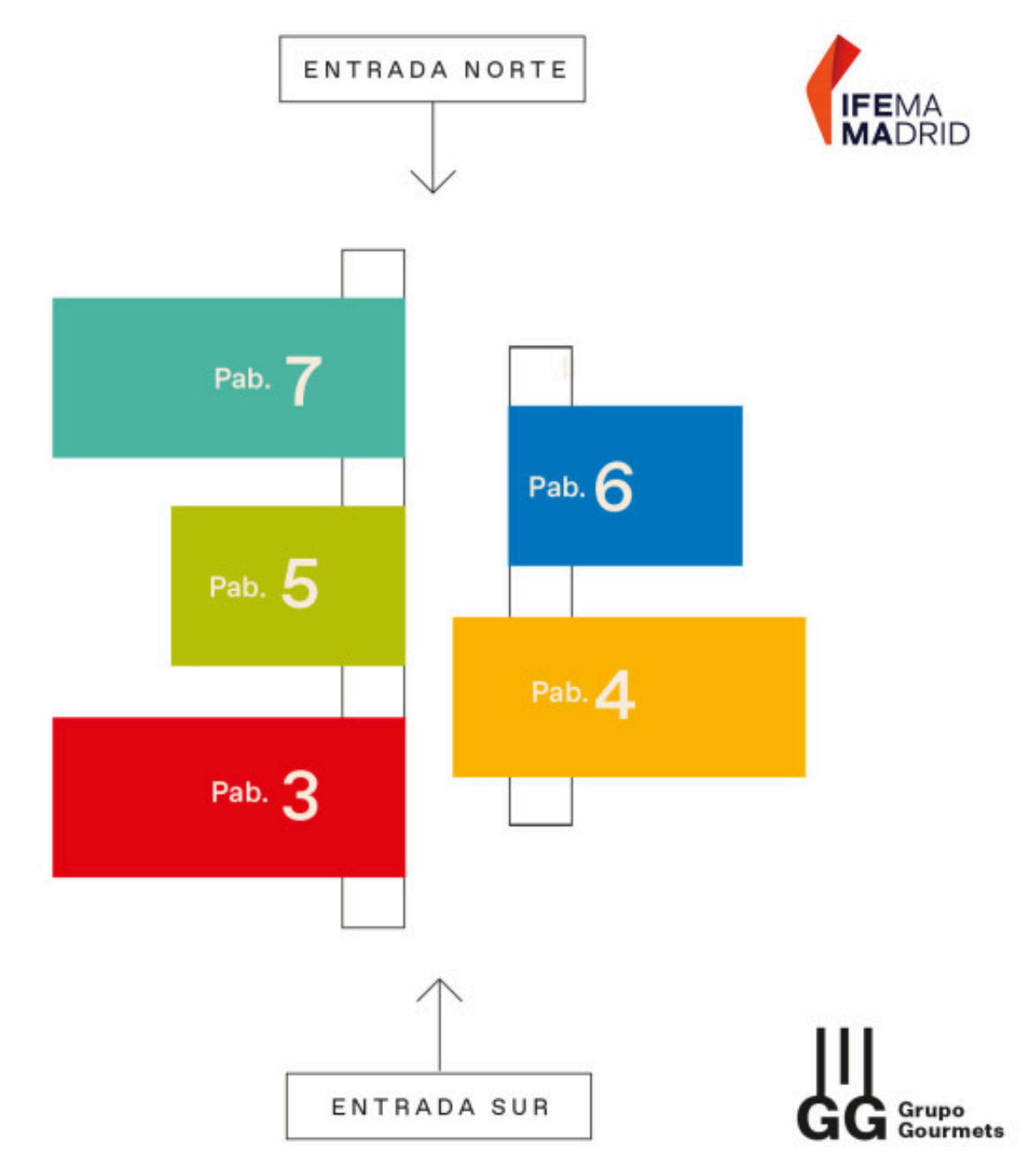
El miércoles podremos disfrutar de los pinchos "a la riojana" en el 4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano . 8 participantes contarán con 30 minutos cada uno para realizar 6 elaboraciones que deberán incluir, al menos, uno de los siguientes ingredientes: DOP Peras de Rincón de Soto, DOP Queso Camerano, DOP Aceite de La Rioja, DOP Nuez de Pedroso, DOP Alubia de Anguiano, IGP Chorizo Riojano, IGP Pimiento Riojano e IGP Coliflor de Calahorra y la Producción Agraria Ecológica de La Rioja, figura de calidad agroalimentaria que entra a formar parte del concurso este año.

El jurado integrado, entre otros, por Miguel Ángel Expósito, restaurante Retama (Torrenueva, Ciudad Real) con una estrella Michelin y Abencio Millán, director de la Escuela de Hostelería y Turismo Camino de Santiago, elegirá el mejor pincho teniendo en cuenta criterios como el sabor, la rapidez en su realización y su fácil ejecución en la barra de un restaurante. Es muy importante que pueda comer dos bocados, se trata de crear un pincho original e innovador que sorprenda a los miembros del jurado, no un plato elaborado.

El ganador recibirá un premio de 1.500 €, el segundo clasificado 700 € y el tercer premio será de 500 €. También habrá un premio especial para el pincho que mejor armonice con los vinos DOCa Rioja elaborados en la comunidad autónoma con 500 €.

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

Gazpachuelos de Málaga y pinchos de La Rioja

Cada año, Salón Gourmets muestra la gastronomía española a través de más de 1.000 actividades que tienen lugar durante el evento, una de las cuales contará con Elena Arzak entre los miembros del jurado.

Ocho escenarios – Escenario Gourmets, Aula Gourmets, Auditorio Gourmets, Escenario Pizza Gourmets, Meseta Gourmets, Foro Gourmets, Escenario Comunidad de Madrid y Espacio Gastronómico Alimentos de España – acogerán las principales actividades de la feria internacional líder mundial de productos gourmet y bebidas y, durante cuatro días, mostrarán continuamente la riqueza y versatilidad de los productos de nuestra región.

2º Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga Championship

Comenzamos en Málaga, que el martes 14 de abril acogerá la segunda edición del Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga Championship , una competición que busca reinterpretar el plato tradicional malagueño tanto en su versión más creativa e innovadora como en su versión más tradicional y original.

El jurado estará presidido por Elena Arzak, del restaurante Arzak (San Sebastián, Guipúzcoa), Leonor García-Agua, de Sabor a Málaga, y el actual ganador de la primera edición de este campeonato, Mariano Rodríguez. Los concursantes deberán preparar seis recetas idénticas, una para cada miembro del jurado y otra para su reproducción fotográfica, con la misma base, caldo y mayonesa.

Como novedad este año, el concurso contará con dos categorías: Gazpachuelo Tradicional y Gazpachuelo Creativo, con tres participantes en cada una. En la primera, el jurado valorará aspectos como la fidelidad a la receta tradicional y original, mientras que en la categoría de Gazpachuelo Creativo, se evaluarán las técnicas innovadoras empleadas en su elaboración.

Se otorgará un premio de 1.500 € a la mejor receta de gazpachuelo tradicional y otro de 1.500 € a la mejor receta de gazpachuelo creativa. El resto de finalistas recibirá un diploma por su participación.

4to Master Pinchos Gourmets #productoriojano

El miércoles podremos disfrutar de pinchos al estilo riojano en el 4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano . Ocho participantes dispondrán de 30 minutos para preparar seis platos que deberán incluir al menos uno de los siguientes ingredientes: peras Rincón de Soto DOP, queso Camerano DOP, aceite de oliva La Rioja DOP, nueces Pedroso DOP, judías Anguiano DOP, chorizo riojano IGP, pimientos riojanos IGP y coliflor Calahorra IGP, junto con la Producción Agrícola Ecológica de La Rioja, sello de calidad agroalimentaria que forma parte del concurso este año.

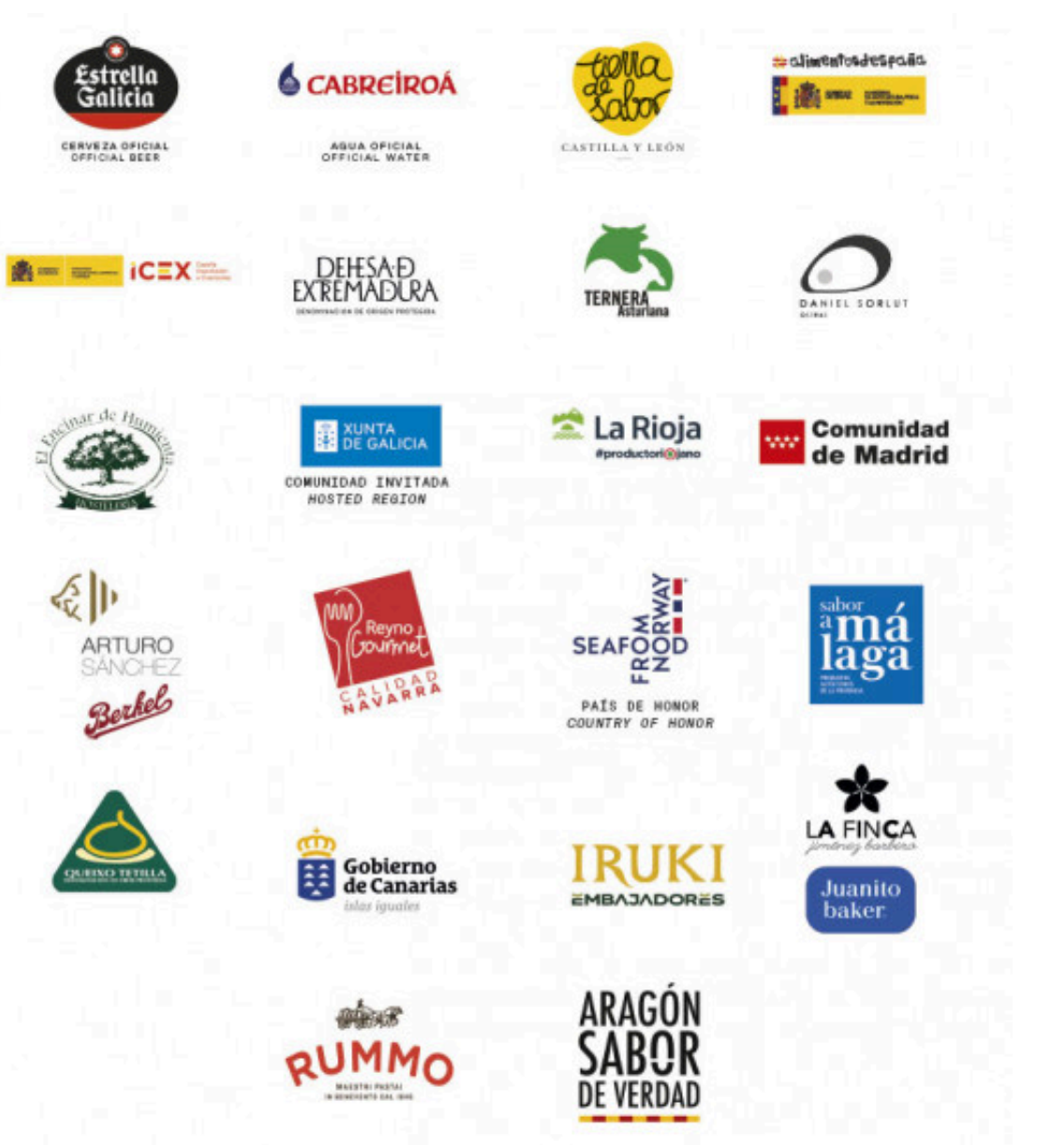
El jurado, integrado por Miguel Ángel Expósito, del restaurante Retama (Torrenueva, Ciudad Real), galardonado con una estrella Michelin, y Abencio Millán, director de la Escuela de Hostelería y Turismo Camino de Santiago, elegirá el mejor pincho basándose en criterios como el sabor, la rapidez de preparación y la facilidad de ejecución en un restaurante o bar. Es fundamental que se pueda comer en dos bocados; el objetivo es crear un pincho original e innovador que sorprenda a los miembros del jurado, no un plato elaborado.

El ganador recibirá un premio de 1.500 €, el segundo clasificado 700 € y el tercero 500 €. Además, habrá un premio especial de 500 € para el pincho que mejor maride con los vinos DOCa Rioja producidos en la comunidad autónoma.

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