

39 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 13 - 16 abril 2026

#SG26



Aguacate de Canarias y tacos mexicanos en el Salón Gourmets

Canarias desplegará toda la riqueza de los tesoros gastronómicos que guardan sus islas con dos actividades que tendrán lugar el lunes 13 y el martes 14 de abril.

Creatividad, técnica y sabor, esos son los requisitos que deberán tener todas las elaboraciones del nuevo concurso **Tacomania - Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias**, una competición donde este producto –único aguacate en el mundo con este distintivo–, es el principal protagonista.

Seis concursantes deberán elaborar seis tacos idénticos cada uno, donde el aguacate de Canarias con Indicación Geográfica Protegida (IGP) será el ingrediente principal. El resto de los componentes son de libre elección siempre y cuando se respete la esencia del taco mexicano. El jurado, formado por profesionales del sector, puntuará sabor y equilibrio, protagonismo del Aguacate de Canarias IGP, creatividad, presentación, técnica, rapidez y ejecución, entre otros aspectos. El mejor taco recibirá un premio de 1.500 € y el segundo clasificado 1.000 €, además de un diploma acreditativo. Todos los finalistas recibirán un obsequio de la IGP Aguacate de Canarias y diploma acreditativo.

Gastronomía Volcánica: Descubre el sabor de las Islas Canarias

Al día siguiente y a través de la marca Volcanic Experience, los visitantes profesionales podrán disfrutar de los productos locales en **“Gastronomía Volcánica: Descubre el sabor de las Islas Canarias”**. Ponencias y show cookings con productos caracterizados por el suelo volcánico en el que crecen: desde gofio, pasando por quesos, papas arrugás, mojos y vinos volcánicos elaborados con variedades de uvas exclusivas de la tierra, como listán negro, malvasía o tintilla.

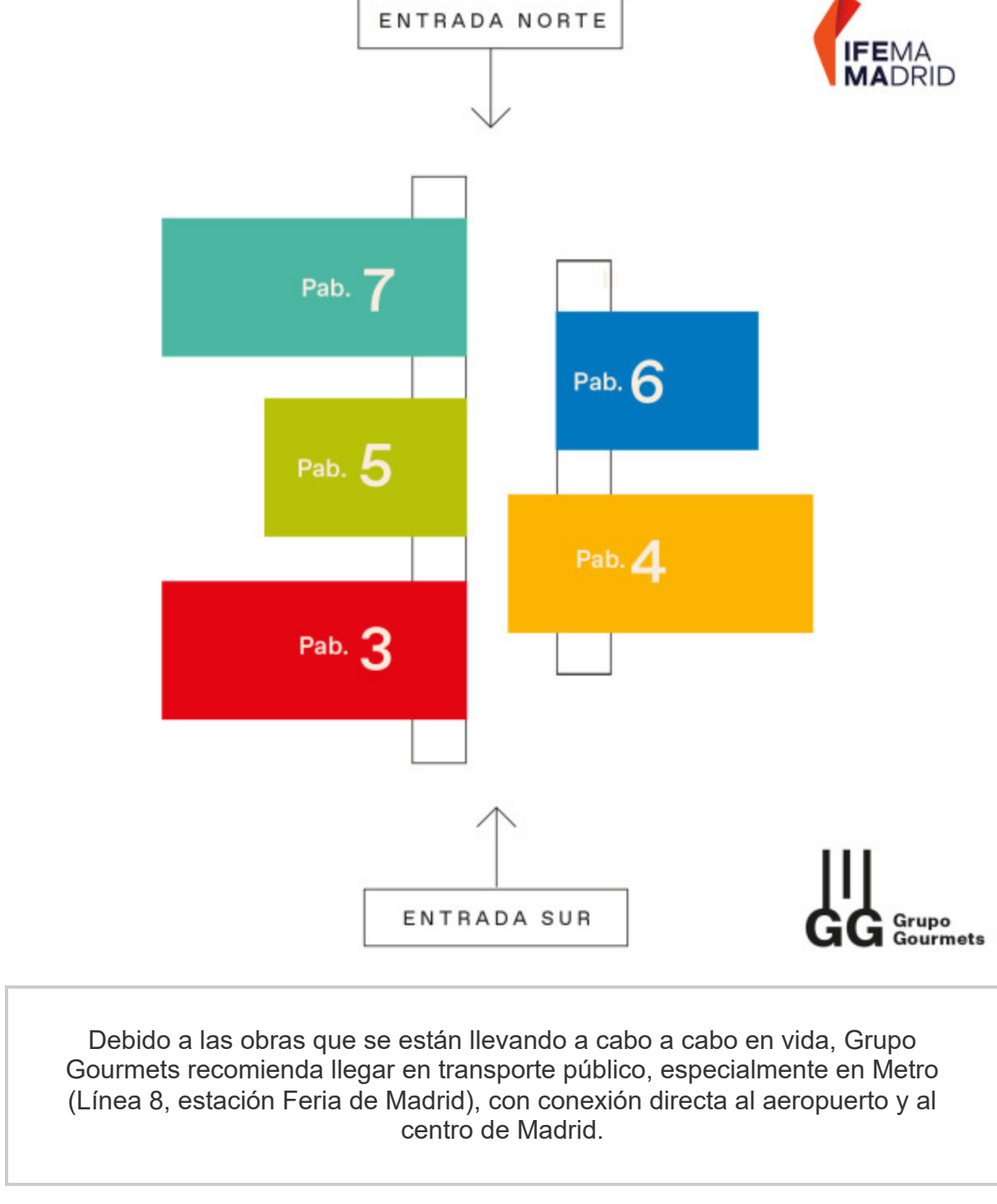


Una edición muy especial

La 39ª edición de la **Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad**, del 13 al 16 de abril en Ifema Madrid, será una cita muy especial ya que Grupo Gourmets celebra su **50 aniversario convertido en referente del sector gastronómico y vinícola de nuestro país**. Unas bodas de oro con la gastronomía recogidas en un número muy especial, el **número 600** de su revista Club de Gourmets, que se repartirá entre todos los expositores y medios de comunicación y que recoge la historia de esta publicación pionera en el sector de la gastronomía, vinos y viajes que 50 años después sigue siendo referente en tendencias, excelencia y calidad.

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



Aguacates de las Islas Canarias y tacos mexicanos en Salón Gourmets

Las Islas Canarias mostrarán toda la riqueza de sus tesoros gastronómicos con dos actividades que tendrán lugar el lunes 13 y el martes 14 de abril.

Creatividad, técnica y sabor son los requisitos para todas las propuestas en el nuevo concurso **Tacomania - Canary Islands Avocado PGI Mexican Taco Championship**, una competición donde este producto –el único aguacate del mundo con esta característica distintiva– es la verdadera estrella.

Seis concursantes deberán preparar seis tacos idénticos, cuyo ingrediente principal será el aguacate canario con Indicación Geográfica Protegida (IGP). El resto de los ingredientes se elegirán libremente, siempre que se respete la esencia del taco mexicano. El jurado, compuesto por profesionales del sector, valorará el sabor y el equilibrio, la presencia del aguacate canario IGP, la creatividad, la presentación, la técnica, la rapidez y la ejecución, entre otros aspectos. El mejor taco recibirá un premio de 1.500 € y el segundo clasificado, 1.000 €, además de un certificado. Todos los finalistas recibirán un obsequio del aguacate canario IGP y un certificado de reconocimiento.

Gastronomía volcánica: Descubre el sabor de las Islas Canarias

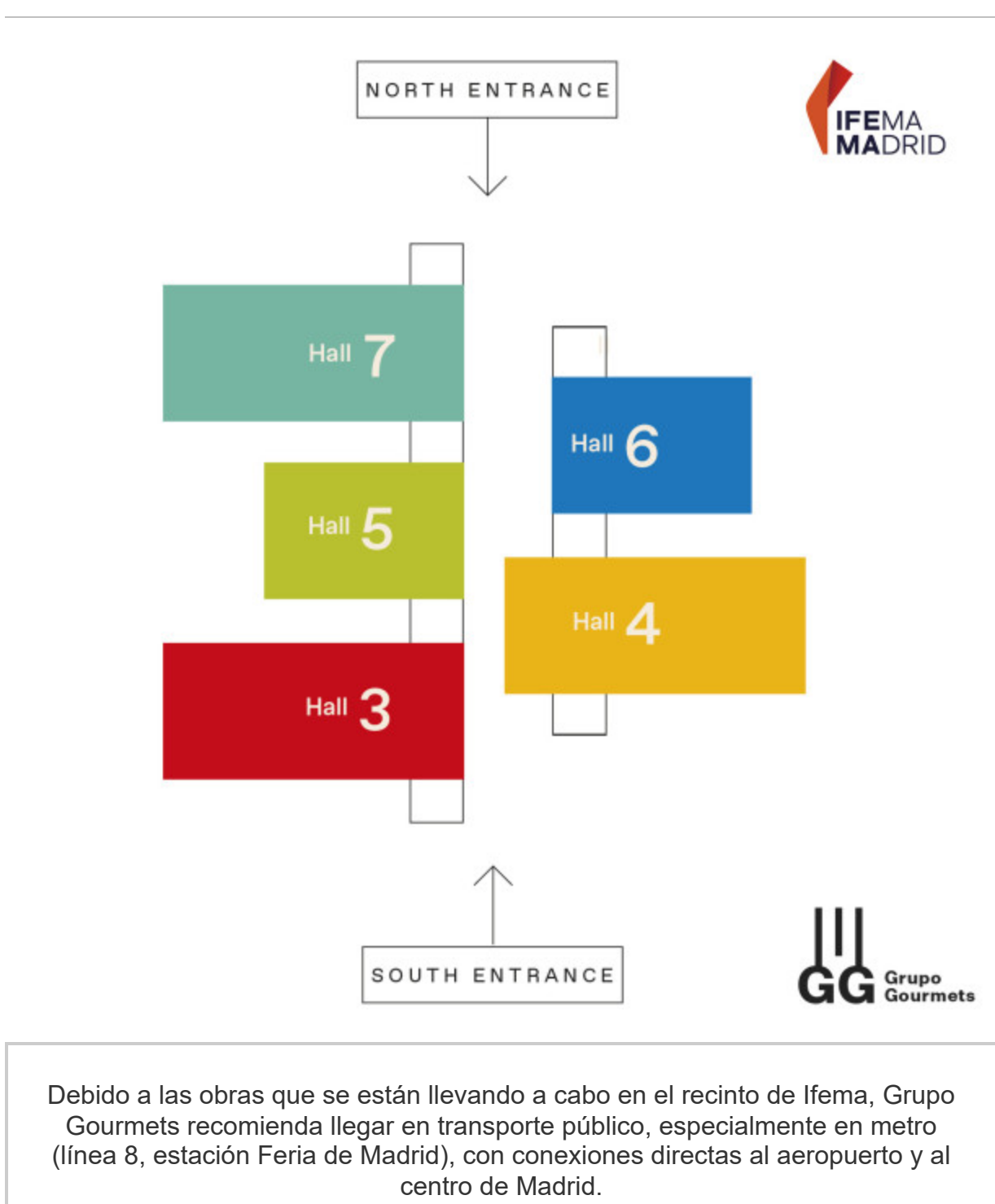
Al día siguiente, a través de la marca Volcanic Experience, los visitantes profesionales podrán degustar productos locales en **«Gastronomía Volcánica: Descubre el sabor de las Islas Canarias»**. Presentaciones y demostraciones culinarias con productos caracterizados por el suelo volcánico en el que crecen: desde gofio hasta quesos, patatas arrugás, salsas mojo y vinos volcánicos elaborados con variedades de uva exclusivas de la región, como listán negro, malvasía o tintilla.

Una edición muy especial

La 39ª edición de Ifema Madrid, la **feria internacional líder en el sector de la alimentación y las bebidas gourmet**, que se celebrará del 13 al 16 de abril, será un evento muy especial, ya que Grupo Gourmets celebra su **50º aniversario como referente en el sector gastronómico y vitivinícola de nuestro país**. Este aniversario dorado con la gastronomía se conmemora en un número especial, el **600** de su revista Club de Gourmets, que se distribuirá a todos los expositores y a los medios de comunicación y que relata la historia de esta publicación pionera en el sector gastronómico, vitivinícola y de viajes, que 50 años después sigue siendo un referente en tendencias, excelencia y 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)
Aguilón de Foz, 27, 4ª planta,
28039 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

#SG26

