39 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 13 -16 abril 2026

El arte de cortar carne en el Salón Gourmets

Elaborar un Steak Tartar es la fase final de este concurso, pero primero hay que despiezarlo... pasen y vean.

Vuelve al Salón Gourmets uno de sus clásicos, 7º Campeonato Nacional Arte de Cisera El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets , un certamen que pone a prueba la destreza de los concursantes despiezando un solomillo de vaca, en esta edición contará con una puesta en escena sorprendente, y su creatividad a la hora de preparar un Steak Tartar.

En la primera fase, cada uno de los concursantes contará con un solomillo de vaca, de peso y características similares, que deberán despiezar en tan solo 25 minutos. En la segunda fase, de 20 minutos, cada uno tendrá que elaborar 6 raciones en las que el jurado tendrá en cuenta criterios como el aderezo utilizado, la originalidad y el sabor. El corte limpio de la pieza, la habilidad o la rapidez serán otros de los aspectos que puntuarán entre 0 y 10 puntos.

El jurado profesional estará compuesto por Joaquín Capel (Grupo Con Fuego), Eduardo Collado (Egunón, Madrid), Dobrica Ene (Alba Granados, Barcelona) y Andrés Madrigal (Madrid), Denis Keller (Tónnoes Group), David Lecanda (El Pimiento Verde, Madrid), José Francisco Zarza (Grupo Raza-La Vaca Argentina, Madrid) y Gabriela Medina (Jimmy's, Madrid) vigente campeona del certamen.

El primer clasificado obtendrá un premio de 1.000 € y el segundo de 500 €. Todos los participantes recibirán un juego de cuchillos y un diploma acreditativo de cortesía de El Encinar de Humienta.

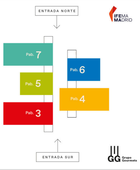
Durante el desarrollo del certamen, se presentará el novedoso solomillo de vaca, madurado mediante un proceso Dry Aged cuidadosamente controlado, lo que intensifica su sabor, realza sus aromas y aporta una ternura excepcional. Un corte de máxima calidad, avalado por El Encinar de Humienta, referente en selección y maduración de carne de vaca.

Productos y productores de calidad.

Entre sus más de 2.000 expositores, la Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad contará con marcas de calidad como Conservas La Catedral de Navarra (6E04), que acercará el producto de la huerta navarra a los visitantes profesionales o la gama de Vitum Pistachos (3F25) especializada en todo el proceso de producción, desde la materia prima hasta el producto final. La marca francesa Maison Huchin (7G08) presentará especialidades gourmet del norte de Francia, como la tradicional Maroilles, o la gama de pistachos Vitum (3F25), especializada en todo el proceso de producción, desde la materia prima hasta el producto final. La marca francesa Maison Huchin (7G08) presentará especialidades gourmet del norte de Francia, como la tradicional Maroilles, o la gama de quesos de cabra Les Vergers Boiron (7H07) revelará al público qué hace tan especiales a sus puré de frutas congeladas gracias a su sistema de análisis Fruitologie®.

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 Madrid, 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

Coatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

El arte de cortar carne en Salón Gourmets

La preparación de un tartar de ternera es la fase final de esta competición, pero hay que cortar la carne... ¡venid a verlo!

Regresa uno de los clásicos del Salón Gourmets, el 7º Concurso Nacional de Arte del Corte de Carne con Cuchillo El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets , una competencia que pone a prueba la habilidad de los concursantes para cortar un solomillo de res, con una producción impresionante . y su creatividad en la preparación de un tartar de carne.

En la primera fase, cada concursante recibe un filete de solomillo de ternera de peso y características similares, que debe trocear en tan solo 25 minutos. En la segunda fase, de 20 minutos de duración, cada concursante deberá preparar seis porciones, que el jurado evaluará según criterios como el aderezo, la originalidad y el sabor. El corte limpio, la destreza y la rapidez serán otros aspectos que se puntuarán entre 0 y 10 puntos.

El jurado profesional estará compuesto por Joaquín Capel (Grupo Con Fuego), Eduardo Collado (Egunón, Madrid), Dobrica Ene (Alba Granados, Barcelona) y Andrés Madrigal (Madrid), Denis Keller (Grupo Tónnoes), David Lecanda (El Pimiento Verde, Madrid), José Francisco Zarza (Grupo Raza-La Vaca Argentina, Madrid) y Gabriela Medina (Jimmy's, Madrid), la vigente campeona del concurso.

El ganador recibirá un premio de 1.000 € y el segundo clasificado, 500 €. Todos los participantes recibirán un juego de cuchillos y un certificado cortesía de El Encinar de Humienta.

Durante el evento, presentaremos nuestro nuevo solomillo de ternera, madurado mediante un proceso de curado en seco cuidadosamente controlado que intensifica su sabor, realza sus aromas y le confiere una ternura excepcional. Un corte de la más alta calidad, avalado por El Encinar de Humienta, referente en la selección y maduración de carne de vacuno.

Productos y productores de calidad

Entre los más de 2000 expositores, la feria internacional líder mundial de alimentos y bebidas gourmet contará con marcas de calidad como Conservas La Catedral de Navarra (6E04), que exhibirá productos de los huertos de Navarra, o la gama de pistachos Vitum (3F25), especializada en todo el proceso de producción, desde la materia prima hasta el producto final. La marca francesa Maison Huchin (7G08) presentará especialidades gourmet del norte de Francia, como la tradicional Maroilles, o la gama de quesos de cabra Les Vergers Boiron (7H07) revelará al público qué hace tan especiales a sus puré de frutas congeladas gracias a su sistema de análisis Fruitologie®.

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 Madrid, 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 la ciudad de Madrid.

Patrocinadores

Organizador y socios de medios

Patrocinadores principales

Coatrocinadores

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
comunicacion@gourmets.net
Tel.: +34 915 488 651

#SG26