# 39 SALÓN GOURMETS

IFEMA Madrid, 13 - 16 abril 2026

## Vuelven los "pizzaiolos" al Salón Gourmets

Cuatro días de competición, diez modalidades, tres premios, masterclasses y exhibiciones acrobáticas, del 13 al 16 de abril en el 39º Salón Gourmets.

El arte de transformar masa, tomate y queso en un plato de alta cocina es el objetivo del Campeonato de España de Pizza Gourmet , un certamen que suma 5 ediciones de la mano de la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) y Jesús Marquina, 5 veces campeón del mundo, que ejercerá como maestro de ceremonias.

Este certamen tendrá lugar durante los 4 días que dura la Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad -del 13 al 16 de abril en Ifema Madrid- donde no faltarán masterclasses, exhibiciones acrobáticas y competición, los participantes se enfrentarán en las 10 categorías que tiene este concurso: clásica, pala, taglio, napolitana (clásica y contemporánea), sin gluten, pizza larga, argentina, velocidad y acrobacia.

**Triatlón por equipos**

Como si de una prueba olímpica se tratase, como novedad, se ha creado la modalidad del triatlon por equipos. Para optar al premio de 500 € y el título de **Campeones por equipos** , los participantes deberán inscribirse por grupos de 3 y competir en al menos 3 categorías de entre Pizza Contemporánea, Pizza Clásica, Pizza Pala, Pizza Taglio o Pizza Sin Gluten.

Otra de las novedades en la modalidad de Pizza Argentina, es que los concursantes deberán presentar al jurado dos pizzas diferentes: pizza de mozzarella argentina y una fugazzeta estilo libre.

Además de todos los premiados en cada una de las categorías, los participantes podrán optar al premio de **Mejor Pizzero de España** , para ello deberán presentarse, al menos, en 4 de las categorías con las que cuenta este certamen. El ganador obtendrá un premio de 500 €.

**La importancia del producto**

Durante los 4 días de competición se irán sucediendo masterclasses en las que aprender sobre productos y elaboraciones además de especialísimas exhibiciones acrobáticas a cargo de Francis Tolu, campeón del mundo de pizza acrobática en 2023.

Rocío Marquina, Enrica Barni y **Negroni Robo** hablarán sobre la importancia del tomate en los ingredientes de la pizza. El principal importador y distribuidor de almendras y vinos italianos proporcionará su tomate en exclusiva para la base de las pizzas. **5 etapas** , facilitará a los concursantes su amplia variedad de harinas de trigo y presentará su nueva línea de harina MIA. Por su parte, **Albe** aportará su mozzarella para el campeonato y mostrará 'Los productos lácteos de la pizza' a través de una masterclases impartida junto a Gustavo Marquina, ganador en 2015 del Campionato Mondiale di Pizza Picante.

¡El espectáculo está funcionando!

Acreditación prensa

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

Debido a las obras que se están llevando a cabo a raíz de 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

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

## Los 'pizzaiolos' regresan al Salón Gourmets

Cuatro días de competición, diez categorías, tres premios, clases magistrales y exhibiciones acrobáticas, del 13 al 16 de abril en el 39º Salón Gourmets.

El arte de transformar masa, tomate y queso en un plato de alta cocina es el objetivo del Campeonato Español de Pizza Gourmet , una competición que celebra su quinta edición, organizada por la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanales) y Jesús Marquina, cinco veces campeón del mundo, quien actuará como maestro de ceremonias.

Esta competición, que se celebra durante los cuatro días de la principal feria internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad -del 13 al 16 de abril en Ifema Madrid-, incluye clases magistrales y espectaculares acrobáticos, con participantes que compiten en las 10 categorías del certamen: clásico, pala, taglio, napolitano (clásico y contemporáneo), sin gluten, piz larga, argentino, velocidad y acrobacias.

**Triatlón por equipos**

Como si se tratase de un evento olímpico, se ha introducido una nueva categoría de triatlon por equipos. Para optar al premio de 500 € y al título de **Campeones por Equipos** , los participantes deberán inscribirse en grupos de tres y competir en al menos tres categorías entre Pizza Contemporánea, Pizza Clásica, Pizza Pala, Pizza Taglio o Pizza Sin Gluten.

Otra novedad en la categoría de Pizza Argentina es que los concursantes deben presentar dos pizzas diferentes al jurado: una pizza argentina de mozzarella y una fugazzeta de estilo libre.

Además de los ganadores de cada categoría, los participantes podrán optar al premio al **Mejor Pizzero de España** . Para ello, deberán competir en al menos cuatro de las categorías incluidas en este concurso. El ganador recibirá un premio de 500 €.

**La importancia del producto**

Durante los cuatro días de competición, se impartirá una serie de clases magistrales donde los participantes podrán aprender sobre productos y técnicas de preparación, así como disfrutar de espectaculares exhibiciones acrobáticas a cargo de Francis Tolu, Campeón del Mundo de Pizza Acrobática 2023.

Rocío Marquina, Enrica Barni y **Negroni / Robo** hablarán sobre la importancia del tomate en los ingredientes de la pizza. El principal importador y distribuidor de alimentos y vinos italianos proporcionará sus tomates exclusivamente para las bases de pizza. **5 Stagioni** suministrará a los concursantes su amplia gama de harinas de trigo y presentará su nueva línea de harina MIA. Por su parte, **Albe** aportará y suministrará la mozzarella para el campeonato, mostrará los productos lácteos para la pizza a través de una clase magistral impartida junto a Gustavo Marquina, Campeón Mundial de Pizza Picante 2015.

¡El espectáculo está a punto de comenzar!

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

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

**Grupo Gourmets** (Oficinas centrales)
Agustín de Foxá, 27, 4ª planta
28036 Madrid

**Salón Gourmets**
IFEMA MADRID. Av. Partenón S. Madrid
13 al 16 de abril de 2026

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

#SG26