39 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 13 - 16 abril 2026

Aquí hay sitio para todos

Salón Gourmets, en su compromiso social, acerca la alimentación saludable a los escolares y coopera con organizaciones sin ánimo de lucro para que den a conocer el importante trabajo que realiza cada una de ellas.

Grupo Gourmets, que este año celebra su **50 aniversario,** siempre ha sido fiel a su apuesta con la sostenibilidad y la alimentación saludable. En esta línea desde hace más de 25 años organiza los Talleres Infantiles , un espacio dentro de Salón Gourmets donde escolares llegados de toda la Comunidad de Madrid, más de 800 en la última edición, aprenden a través de juegos los principios básicos de una dieta saludable.

En esta edición, los niños conocerán los productos, las cualidades, categorías, métodos de elaboración de los alimentos en el **Taller de Tierra de Sabor / Castilla y León** , en el que descubrirán los productos típicos castellanos presentes en la dieta mediterránea; el **Taller del Pan organizado por Horneo Fresh** donde les explicarán las diferentes levaduras que se utilizan para su elaboración; los distintos tipos de queso en el **Taller del Queso** , de la mano de **GourmetQuesos** ; y como novedad este año el **Taller del Salmón Noruego** , convocado por **Seafood from Noruega** , donde aprenderán a elaborar sushi.

Cooperación gastronómica

Como parte de este compromiso con la sostenibilidad y las acciones sociales, Salón Gourmets coopera con varias ONGs en espacios y stands cedidos por la Organización que aprovechan la plataforma que supone un evento de esta envergadura y dan a conocer el importante trabajo que realiza cada una de ellas.

Por segundo año consecutivo, Salón Gourmets coopera con la **Asociación Mujeres en Gastronomía** , que presentará su II Congreso Nacional, que se celebrará los días 10 y 11 de mayo en Alicante. Durante la sesión se darán a conocer las principales líneas temáticas del Congreso, centradas en el liderazgo femenino, la sostenibilidad y la evolución del sector gastronómico desde una perspectiva profesional y empresarial.

Por su parte, la ONG **Gastronomía Solidaria,** organización liderada por el chef Chema de Isidro cuyo objetivo se centra en formar e incorporar al mercado laboral del sector hostelero a jóvenes en riesgo de exclusión, también estará presente en esta edición.

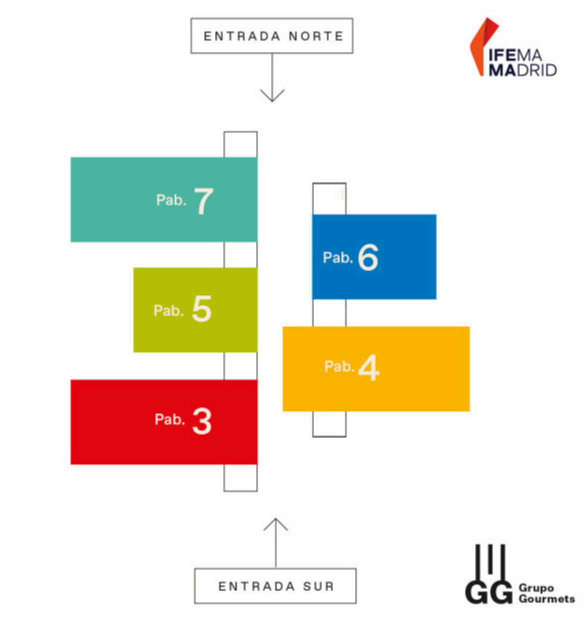
Banco de Alimentos de Madrid y Aldeas Infantiles SOS dispondrán de un espacio en el que voluntarios de ambas organizaciones informarán a los asistentes sobre las labores que se llevan a cabo. El último día de SG, Banco de Alimentos se encarga de recoger aquellos productos que los expositores desean donar, en la edición anterior se alcanzó la cifra récord de 10.549 kg.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), dentro de El País Más Rico del Mundo promueve la campaña **Aquí no se tira nada** con la que busca minimizar el desperdicio alimentario y promover el consumo responsable de los alimentos.

Del 13 al 16 de abril en Ifema Madrid, la Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad , a la que se esperan acudan más de 110.000 visitantes profesionales y cerca de 2.000 expositores, volverá a convertir Madrid en el epicentro del producto de 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 Madrid, Grupo Gourmets recomienda desplazarse 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

Aquí hay sitio para todos.

Como parte de su compromiso social, Salón Gourmets promueve la alimentación saludable entre los escolares y colabora con organizaciones sin ánimo de lucro para concienciar sobre la importante labor que realizan.

Grupo Gourmets, que este año celebra su **50 aniversario** , siempre se ha mantenido fiel a su compromiso con la sostenibilidad y la alimentación saludable. En consonancia con esto, desde hace más de 25 años organiza los Talleres Infantiles , un espacio dentro del Salón Gourmets donde escolares de toda la Comunidad de Madrid —más de 800 en la última edición— aprenden los principios básicos de una alimentación saludable a través de juegos.

En esta edición, los niños aprenderán sobre productos alimenticios, sus características, categorías y métodos de producción en el **Taller Tierra de Sabor / Castilla y León** , donde descubrirán los productos típicos castellanos de la dieta mediterránea; el **Taller de Pan organizado por Horneo Fresh** , donde se les mostrarán las diferentes levaduras utilizadas en la elaboración del pan; los distintos tipos de queso en el **Taller de Quesos** , dirigido por **GourmetQuesos** ; y, como novedad este año, el **Taller de Salmón Noruego** , organizado por **Seafood from Norway** , donde aprenderán a preparar sushi.

Colaboración culinaria

Como parte de este compromiso con la sostenibilidad y las iniciativas sociales, Salón Gourmets colabora con varias ONG en espacios y stands proporcionados por la Organización, que utilizan la plataforma que ofrece un evento de esta envergadura para dar a conocer la importante labor que realiza cada una de ellas.

Por segundo año consecutivo, Salón Gourmets colabora con **MEG, Mujer en Gastronomía,** que presentará su 2º Congreso Nacional, que tendrá lugar los días 10 y 11 de mayo en Alicante. Durante el congreso se darán a conocer los principales temas, centrados en el liderazgo femenino, la sostenibilidad y la evolución del sector gastronómico desde una perspectiva profesional y empresarial.

La ONG **Gastronomía Solidaria** , organización liderada por el chef Chema de Isidro cuyo objetivo es formar e integrar a jóvenes en riesgo de exclusión en el mercado laboral del sector de la hostelería, también estará presente en el evento de este año.

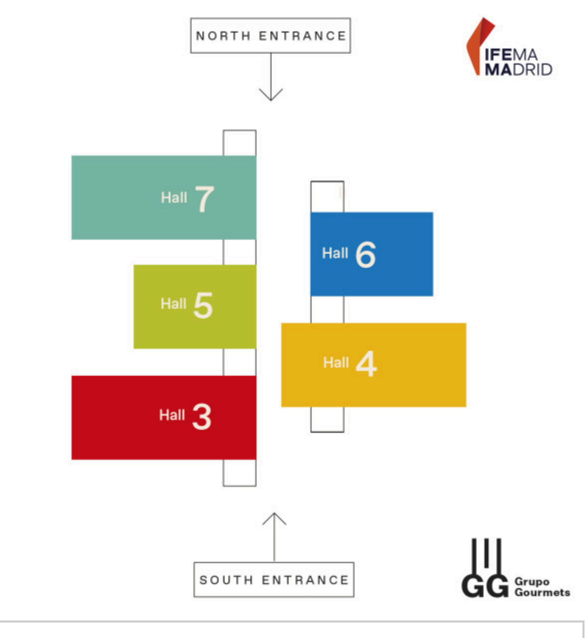
El **Banco de Alimentos de Madrid y Aldeas Infantiles SOS** también contarán con un stand donde voluntarios de ambas organizaciones informarán a los asistentes sobre la labor que realizan. El último día de SG, el Banco de Alimentos se encargará de recoger los productos que los expositores deseen donar; en la edición anterior, se recogió un total récord de 10.549 kg.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en el marco de la campaña "El país más sabroso del mundo", está promoviendo la iniciativa **"Aquí no se desperdicia nada"** , cuyo objetivo es minimizar el desperdicio de alimentos y promover un consumo responsable de los mismos.

Del 13 al 16 de abril, Ifema Madrid, la feria internacional líder mundial de alimentos y bebidas de alta calidad , que se espera atraiga a más de 110.000 visitantes profesionales y más de 2.000 expositores, convertirá una vez más a Madrid en el epicentro de los productos de 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 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 5, Madrid
13 al 16 de abril de 2026

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

#SG26