39 SALÓN GOURMETS

Feria Madrid, 13 - 16 abril 2026

Oficial y muy gourmet

El 39º Salón Gourmet abre hoy sus puertas en Ifema Madrid con la participación de 1.500 expositores de 30 países, entre ellos, productos de Agricultura, Pesca y Alimentación, incluidos, como cada año, una nueva edición que reafirma su papel como el gran referente del producto de calidad y la innovación del sector gastronómico.

La jornada inaugural ha comenzado con dos de los campeonatos más esperados: El 8º Campeonato Español de Pizza Gourmet, presentado por Jesús Marquina, que ha reunido a los mejores especialistas en dos modalidades como la clásica, la pala, tartaleta, cornicione, tiempo de fermentación, sabor, textura, versatilidad y acidez, y nos ha dejado momentos espectaculares como la exhibición de pizza acrobática de Francis Tóth.

El 10º Concurso Queseros, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026 , ha anunciado a sus 60 ganaderos y los 10 Oro en la categoría Queso de Cabra, Queso de Oveja, Queso de Vaca y Queso de centenares más prestigiosos del sector, aunque aún habrá que esperar a la final del jueves para conocer al ganador absoluto y Champion Gold.

Grandes clásicos que nunca faltan

Uno de los más esperados es el 32º Concurso de Cortadores de Jamón ¡Defesa de Extremadura! donde el ganador, Jesús Campos de Belmonte (Cuenca) ha destacado por su técnica, precisión y velocidad. Otro de los eventos más esperados, aun imaginando lo inesperado, es el mejor Plato Creativo del campeonato.

Casi en paralelo, en el stand de Estrella Galicia, Cerveza Oficial del Salón Gourmets, además de presentar su amplio portfolio con novedades como el Vermú Rivera, el tinto de verano La Tila, la cerveza Hinaguardi, todos disponibles para degustar, que ha estado muy concurrido para el aperitivo, al tardeo o la sobremesa se celebra por primera vez en Madrid, el Beer Master Sessions . Un campeonato que pone en valor la profesionalidad de los camareros y la calidad de la cerveza de barril de La Taberna catering (Alcorcón) como mejor tradición de la capital.

La tarde ha continuado el ritmo con citas como el campeonato Mejor Montadito Bienvo by Arturo Sánchez y Berbel 2026 , que ha reconocido a Aitor Martínez como ganador en la categoría de montado frío y a Luis Rodríguez en Caliente, con su bocadillo de Pollo Tikka Masala. Por la noche, el Best Burger Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP que se puede probar en el restaurante La Cantina de Villalegre, Avilés (Asturias), y el 1º Concurso Nacional de Cócteles Fitoch , que ha conquistado Gabriel Ramón Mari de The Van Ban (Mallorca) con el cóctel "De Zamora a Jalisco".

Picando fuerte

Entre las incorporaciones más destacadas de esta edición, se encuentra el Campeonato Tacomanía – Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias , cuyo ganador ha sido Daniel Martínez, del restaurante Tatemado (Madrid).

Cristina Salas de la Fuente, del restaurante Habitual de Ricard Camarena, conquistó al jurado con un guiso de verduras caliente tempirada con velouté escalonchado en La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet .

Y para los más carnívoros, Burger Master - Campeonato Nacional de Hamburguesas Gourmets by Aviacarne ha sido un auténtico espectáculo, gracias a las suculentas creaciones de los chefs que han competido por elaborar la mejor hamburguesa gourmet.

Finalmente la mejor hamburguesa se puede encontrar en La Pepita Burger Bar de Vigo (Pontevedra).

Santiago Salgueiro ha sido el artífice de una deliciosa salsa de carne suave, mezclada con cecina, un ridículo de patata picante, la hamburguesa que es una mezcla de cuatro tipos de carne (wagyu, vaca rubia, ternera de pueblo y ternera), una tierra fresca con toque de queso de Navarra y sriracha glaseada con un poco de sésamo y cebollino. ¡Delicioso!

De aquí para allá

Asturias ha puesto en valor algunos de sus productos amparados bajo la marca Alimentos del Paraíso Natural . Fabas con chosco, sidra y quesos como el Cabrales y Afuegal'l Pitu fueron los protagonistas.

También han tenido especial relevancia los quesos del País Vasco que, bajo el lema 'del pastoreo a la innovación', han ofrecido un recorrido por la tradición quesera vasca, representando tanto el queso artesanal pastor tradicional (de oveja leche o carnaroque) y la IGP Idiazabal, hasta quesos con marca Eusko Label y propuestas innovadoras desarrolladas con el apoyo de EZIEKI.

Finalmente, desde el país vecino, Matsomhos, Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO , la oferta cultural se mostró a través de demostraciones de cocina de reconocidos chefs como Rui Paula (Casa de Chá da Boa Nova), Arnaldo Azevedo (Bistrô – Mercado Matosinhos), David Jesus (Serra), Hugo Portela (Cólio) y Nuno Castro (Fava Tonka).

Siempre a la moda

Aceites de Oliva de España ha inaugurado su espacio de exposición, inspirado en la campaña 'Aceite de Oliva Virgen Extra. El Comparte Perfecto', que incluye el icónico bolso diseñado por Palomo Spain y una biblioteca de aceites de oliva con cien 600 variedades de ACVE.

La jornada también incluyó la entrega del Premio Picota del Jerte 2026 a la Excelencia 2026, que ha recaído en el campeón mundial de natación adaptada Guillermo García, en reconocimiento a su destacada trayectoria deportiva.

Con un programa repleto de actividades y una gran afluencia de profesionales, el Salón Gourmets ha confirmado en su primer día su papel como uno de los principales escaparates internacionales de la gastronomía de calidad.

Mañana continuaremos con más actividades y novedades. Mañana, más. Y mejor. ¿Os esperamos?

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 conexión directa al aeropuerto y al centro de ciudad.

Patrocinadores

Organización y Medios Corporativos

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Oficial y muy gourmet.

La 39ª edición del Salón Gourmets abre hoy sus puertas en Ifema Madrid, con la ceremonia de inauguración oficial presidida por Los Planes Portuetas, consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación mancando el inicio, como cada año, de una nueva edición que reafirma su papel como principal escaparate de productos de calidad e innovación del sector gastronómico.

La jornada inaugural ha comenzado con dos de los campeonatos más esperados. El 8º Campeonato Español de Pizza Gourmet , presentado por Jesús Marquina, reunió a los mejores especialistas en dos modalidades, clásica y pala, que han evaluado aspectos como la decoración, sin gluten, sin lactosa, sin azúcar, de estilo, textura, versatilidad y nos dejaron con momentos espectaculares como la exhibición acrobática de pizza de Francis Tóth.

El 10º Concurso QuesoGourmet, el Campeonato de los Mejores Quesos Españoles 2026 , anunció a sus 60 ganaderos y a los 10 ganadores de la medalla de oro en la categoría de Quesos de España (CICA), consolidando su posición como una de las competiciones más prestigiosas del sector, aunque tendremos que esperar hasta la final del jueves para conocer al ganador absoluto y Champion de Oro.

Grandes clásicos que nunca decepcionan

Uno de los eventos más esperados es el 32º Concurso de Corte de Jamón ¡Defesa de Extremadura , donde el ganador, Javier Campos de Belmonte (Cuenca), destacó por su técnica, precisión y rapidez. Otro clásico imprescindible es la gran imaginación al presentar el mejor Plato Creativo del campeonato.

Casi en paralelo, en el stand de Estrella Galicia, la cerveza oficial del Salón Gourmets, donde además de mostrar su extenso catálogo con novedades como Vermú Rivera, el vino tinto de verano La Tila, la cerveza Hinaguardi, todas disponibles para degustar, que ha estado Hinaguardi, todas disponibles para aperitivos, como el de la tarde o copas, después de la cena, tuvo lugar la final maldrileña de las Beer Master Sessions .

Un concurso que pone de manifiesto la profesionalidad de los camareros y la calidad de la cerveza de barril de La Taberna catering (Alcorcón) como la mejor cervecería de la capital.

La tarde continuó en la misma línea con eventos como el Best Iberian Montado by Arturo Sánchez and Berbel 2026 , en el que Aitor Martínez se coronó ganador en la categoría de montado frío y Luis Rodríguez en Caliente, con su bocadillo de Pollo Tikka Masala. Por la noche, el Best Estilo Asturiano Cachopo , que se puede degustar en el restaurante La Cantina de Villalegre, Avilés (Asturias), y el 1º Concurso Nacional de Cócteles Fitoch , que ha coronado a Daniel Ramón Mari de The Van Ban (Mallorca) con el cóctel "De Zamora a Jalisco".

Causan una gran impresión

Entre las novedades más destacadas del evento de este año se encuentran el Campeonato de Tacos Mexicanos de Aguacates IGP de las Islas Canarias , ganado por Daniel Martínez del Restaurante Tatemado (Madrid).

Cristina Salas de la Fuente, del Restaurante Habitual de Ricard Camarena, conquistó al jurado con un guiso de verduras caliente tempirada con velouté escalonchado en La Mejor Guiso de Verduras Navarra: Reyno Gourmet Challenge.

Y para los amantes de la carne, el Burger Masters – Campeonato Nacional de Hamburguesas Gourmet de Aviacarne ha sido un espectáculo, gracias a las suculentas creaciones de los chefs que han competido por elaborar la mejor hamburguesa gourmet. Finalmente, la mejor hamburguesa se encuentra en La Pepita Burger Bar en Vigo (Pontevedra).

Santiago Salgueiro fue el creador de una deliciosa salsa de carne suave, mezclada con cecina, un asado de patata cruperie, una hamburguesa que es una mezcla de cuatro tipos de carne (wagyu, vaca rubia, ternera de pueblo, angus y ternera), una crema fresca con toque crude de queso de Navarra y salsa sriracha glaseada con un toque de sésamo y cebollino. ¡Delicioso!

De aquí para allá

Asturias ha presentado algunos de sus productos bajo la marca «Alimentos del Paraíso Natural» . Las habas con chosco, la sidra y quesos como el Cabrales y el Afuegal'l Pitu fueron los protagonistas.

Los quesos del País Vasco también tuvieron un papel destacado; bajo el lema 'del pastoreo a la innovación', han ofrecido un recorrido por la vista guiada a algunos de sus productos más representativos, desde el queso de pastor tradicional (elaborado con oveja de leche o carnaroque) y la IGP Idiazabal, hasta quesos con marca Euskeo Label y creaciones innovadoras desarrolladas con el apoyo de EZIEKI.

Finalmente, desde la vecina ciudad de Matsomhos, Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO , la oferta cultural se mostró a través de demostraciones de cocina de reconocidos chefs como Rui Paula (Casa de Chá da Boa Nova), Arnaldo Azevedo (Bistrô – Mercado Matosinhos), David Jesus (Serra), Hugo Portela (Cólio) y Nuno Castro (Fava Tonka).

Siempre a la moda

Aceites de Oliva de España ha inaugurado su espacio de exposición, inspirado en la campaña 'Aceite de Oliva Virgen Extra. El Compartir Perfecto', que incluye el icónico bolso diseñado por Palomo Spain y una biblioteca de aceites de oliva con cien 600 variedades de ACVE.

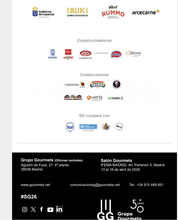
La jornada también incluyó la entrega del Premio Picota del Jerte 2026 a la Excelencia 2026, que ha recaído en el campeón mundial de natación adaptada Guillermo García, en reconocimiento a su destacada trayectoria deportiva.

Con un programa repleto de actividades y una gran afluencia de profesionales, el Salón Gourmets ha confirmado en su primer día su papel como uno de los principales escaparates internacionales de la gastronomía de calidad.

Mañana continuaremos con más actividades y novedades. Mañana, más. Y mejor. ¿Os esperamos?

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
Madrid 28036

www.gourmets.net

Salón Gourmets
FYCMA-SINGREO, Av. Partenón 5, Madrid
12 al 16 de abril de 2026

comunicacion@gourmets.net
Tel.: +34 915 449 651

#SG26