



La penúltima y nos vamos

El 39º **Salón Gourmets** encara su penúltima jornada manteniendo la intensidad que ha marcado esta edición desde su apertura. La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder mundial continúa siendo un punto de encuentro clave para las casi 2.000 firmas agroalimentarias que han asistido entre las que se encuentran marcas de reconocido prestigio como Vergara, Delgado Selección, Turrons Vicens, JC Mackintosh, Nandu Gastronomía y VCA - Mesa Ceramics, entre otras.

En los pasillos se respira actividad constante, con acuerdos que se cierran, nuevas oportunidades y una intensa programación de actividades. El día ha arrancado con **Campo y Alma** donde Castilla-La Mancha ha puesto en valor la riqueza agroalimentaria de la región a través de su marca de garantía, que reúne productos amparados por 31 Denominaciones de Origen Protegidas y 8 Indicaciones Geográficas Protegidas.

Entre los showcookings organizados destacan el de IGP Mazapán de Toledo y Ajo Morado de Las Pedroñeras (Cuenca), las catas de Aceite de Oliva Virgen Extra con denominaciones como Montes de Toledo o La Alcarria, y experiencias interactivas como catas de vino DOP La Mancha.

Sabores del norte

Galicia ha sido otra de las grandes protagonistas con la celebración del **Día de la Cocina Atlántica**, organizada por la Xunta de Galicia que, en esta edición, pone el foco en el papel de la mujer en la gastronomía. A través de showcookings y catas se ha disfrutado alguno de sus productos más reconocidos como los queijos, los vinos o la merluza de pincho, pero siempre en clave femenina. A mitad del día la chef Lucía Freitas, conocida además por haber impulsado el proyecto Amas da Terra que reúne a productoras gallegas, ofreció un showcooking con las mejores armonías de las Rías Baixas; DOP mejillón de Galicia con vinos DO Rías Baixas.

Desde La Rioja han vuelto a sorprender con la cuarta edición de **Master Pinchos Gourmets #productoriojano**, donde ocho participantes han elaborado sus propuestas en directo utilizando productos de calidad certificada de La Rioja. El cordero con Denominación de Origen Chamariño, con su sabor suave y tierna carne, ha compartido protagonismo con verduras de Calahorra como los pimientos asados y los espárragos salteados, y una salsa de zurracapote en el pincho restaurante El Agricultor que ha elaborado Miguel Espinosa del restaurante El Albergue, Calahorra (La Rioja).

Vinos y foráneos

Otro de los concursos más esperados del Salón Gourmets es el 31º **Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor** que hoy ha celebrado una reñida semifinal en la que han participado 47 profesionales. Muy nerviosos por el reto que debían afrontar, pero con la seguridad de llevar la lección bien aprendida, han contestado a un cuestionario, con preguntas tipo test y desarrollo, ya una cata escrita de vinos.

Para amenizar la prueba, que ha durado prácticamente todo el día, se han celebrado dos masterclasses. La primera a cargo del patrocinador principal Tierra de Sabor bajo el título Premios Zarcillo de Castilla y León, el triunfo de la diversidad, dirigido por el burgalés, Fernando Mayoral Santamaría, Mejor Sumiller de España en la edición 2024. Y la segunda, por el copatrocinador Avelino Vegas, con Fernando Vegas, propietario de la Bodega, y José Manuel Corrales, director técnico y enólogo.

La gran final arrancará mañana dando a conocer a los 3 ganadores que se enfrentarán a pruebas como un test rápido, una cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados, licores y bebidas y, por último, la decantación y servicio de una botella de vino.

La jornada también ha contado con la cata de vinos de **Albert Bichot (Borgoña)**, guiada por Albéric Bichot, propietario de la bodega, y el sumiller Gabi Lucas, Campeón del Concurso de España de Sumilleres Tierra de Sabor 2021. Juntos han dirigido a los asistentes por la evolución de los vinos basados en una viticultura sostenible y el equilibrio con la naturaleza.

También han destacado las actividades de **Mariscos de Noruega**, con el chef Iñigo Urrechu interpretando productos icónicos del mar nórdico, y el **New Brunswick Culinary Showcase**, que ha acercado lo mejor de la gastronomía canadiense con ingredientes como el bogavante, el sirope de arce o los arándanos.

Premios a la excelencia

Durante el día se han entregado los **Premios Revista Club de Gourmets**, los galardones de la 41ª **Guía Vinos Gourmets 2026** y los **Premios Liga del 100**, reconociendo a algunos de los grandes referentes de la gastronomía y el sector vinícola.

Mientras tanto, los visitantes han podido disfrutar del aperitivo en **La Hora del Vermut by Zarro**, una actividad donde la firma madrileña ha presentado sus variedades.

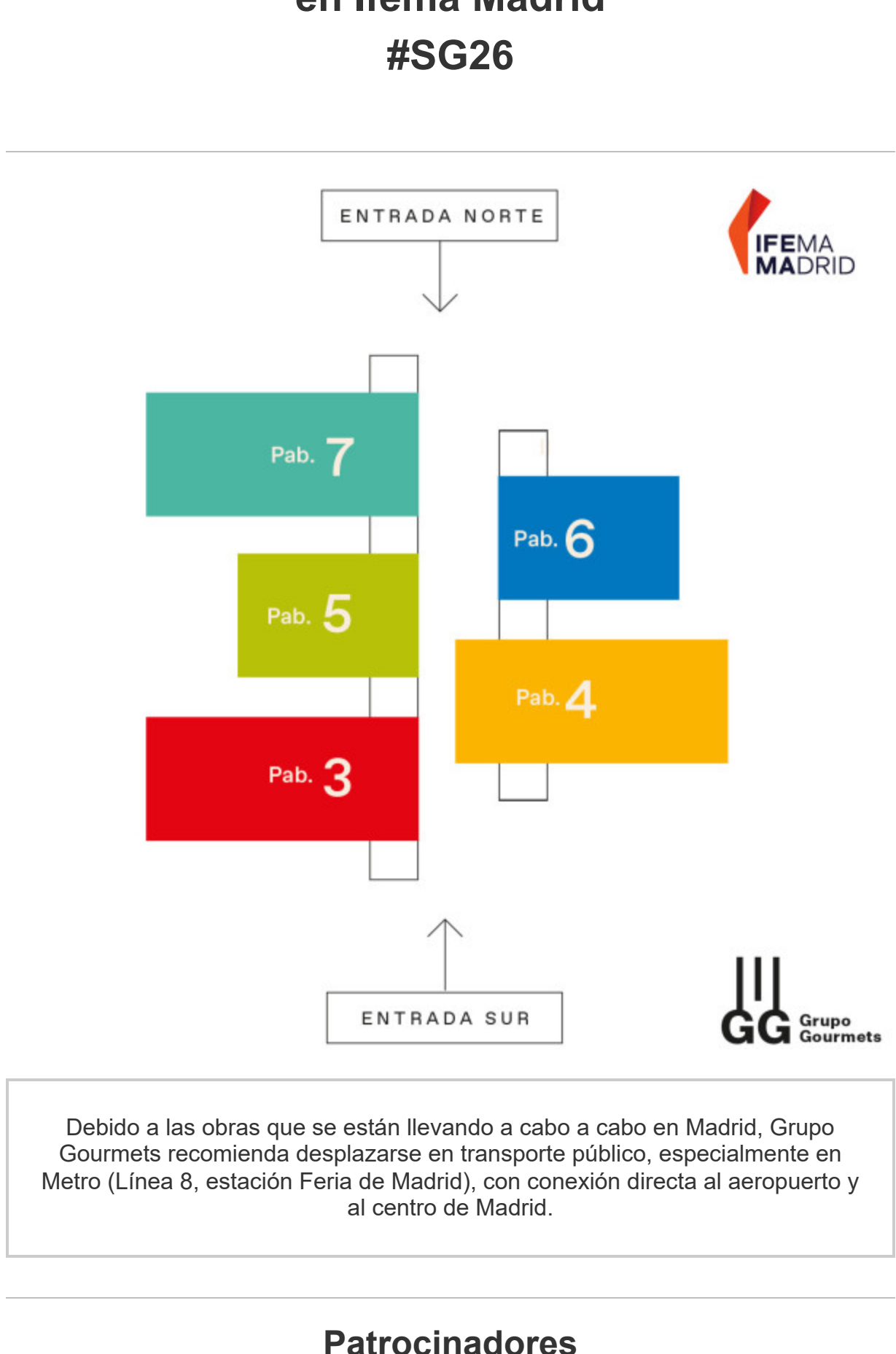
Con la participación de las 17 Comunidades Autónomas, 16 diputaciones y países como Arabia Saudita, Bélgica, Francia, Perú, Tailandia, Portugal, Suiza, Además de la región de Sicilia y la ciudad de Chihuahua, el Salón Gourmets reafirma su carácter internacional y su papel como escaparate global de la gastronomía de calidad.

A falta de su última jornada, la feria confirma el éxito de una edición marcada por la excelencia. Mañana, el broche final. ¡Les esperamos!

Del 13 al 16 de abril 2026

en Ifema Madrid

#SG26



Patrocinadores

Organización y Medios Corporativos

GG Grupo Gourmets

50 años

Salón GOURMETS

GUÍA VINOS GOURMETS

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

La penúltima, y luego nos vamos.

La 39ª edición del **Salón Gourmets** entra en su penúltimo día manteniendo el dinamismo que ha caracterizado al evento desde su inauguración. La feria líder mundial de alimentos y bebidas de calidad sigue siendo un punto de encuentro clave para las casi 2.000 empresas agroalimentarias presentes, entre las que se incluyen marcas de prestigio como Vergara, Delgado Selección, Turrons Vicens, JC Mackintosh, Nandu Gastronomía y VCA - Mesa Ceramics, entre otras.

Los pasillos bullen de actividad constante, con acuerdos que se cierran, nuevas oportunidades que surgen y un programa repleto de eventos. La jornada comenzó con **«Campo y Alma»**, donde Castilla-La Mancha mostró la rica herencia agroalimentaria de la región a través de su sello de calidad, que reúne productos amparados por 31 Denominaciones de Origen Protegidas y 8 Indicaciones Geográficas Protegidas. Su stand acoge actividades como demostraciones de cocina con IGP Mazapán de Toledo y Ajo Morado de Las Pedroñeras (Cuenca), catas de aceite de oliva virgen extra con denominaciones como Montes de Toledo o La Alcarria, y experiencias interactivas como catas de vino DOP de La Mancha.

Sabores del Norte

de Galicia fue otro de los principales atractivos de la celebración del **Día de la Cocina Atlántica**, organizado por la Generalitat de Galicia, que este año se centró en el papel de la mujer en la gastronomía. A través de demostraciones culinarias y catas, los asistentes pudieron disfrutar de algunos de los productos más reconocidos de la región, como queijos, vinos y merluza a la brasa, pero siempre con un toque femenino. A mitad de la jornada, la chef Lucía Freitas, también conocida por haber impulsado el proyecto Amas da Terra, que reúne a productoras gallegas, ofreció una demostración culinaria con los mejores maridajes de las Rías Baixas: mejillones gallegos con Denominación de Origen Protegida (DOP) y vinos de la DO Rías Baixas.

La Rioja nos ha vuelto a sorprender con la cuarta edición de **Master Pinchos Gourmets #productoriojano**, donde ocho participantes prepararon sus platos en directo utilizando productos de calidad certificada de La Rioja. El cordero con Denominación de Origen Chamariño, de sabor suave y carne tierna, compartió protagonismo con verduras de Calahorra como pimientos asados y espárragos salteados, y una salsa de zurracapote en el pincho ganador titulado El Agricultor, creado por Miguel Espinosa del restaurante El Albergue, Calahorra (La Rioja).

Vinos y extranjeros

Otra de las competiciones más esperadas del Salón Gourmets es el 31º **Campeonato Español de Sommeliers Tierra de Sabor**, que hoy celebró una semifinal muy disputada con la participación de 47 profesionales. Nerviosos ante el reto que les esperaba, pero seguros de haber aprendido bien la lección, respondieron a un cuestionario con preguntas de opción múltiple y de ensayo, además de una cata de vinos escrita.

Para amenizar el evento, que duró prácticamente todo el día, se impartieron dos clases magistrales. La primera, a cargo del patrocinador principal, Tierra de Sabor, bajo el título «Premios Zarcillo de Castilla y León: El Triunfo de la Diversidad», estuvo dirigida por Fernando Mayoral Santamaría, de Burgos, Mejor Sommelier de España en la edición de 2024. La segunda, a cargo del copatrocinador Avelino Vega, contó con la participación de Fernando Vegas, propietario de la bodega, y José Manuel Corrales, director técnico y enólogo.

La gran final da comienzo mañana, revelando a los tres ganadores que se enfrentarán a retos como un cuestionario rápido, una cata de vinos oral, una prueba de "lista de vinos errónea", la identificación de licores, destilados y otras bebidas y, finalmente, el decantado y servicio de una botella de vino.

La jornada también incluyó una cata de vinos **Albert Bichot (Borgoña)**, dirigida por el propio Albéric Bichot y la sumiller Gabi Lucas, ganadora del Concurso Español de Sumilleres Tierra de Sabor 2021. Juntos, guiaron a los asistentes a través de la evolución de los vinos basados en la viticultura sostenible y la armonía con la naturaleza.

También cabe destacar las actividades organizadas por **Norwegian Seafood**, con el chef Iñigo Urrechu presentando productos emblemáticos del Mar del Norte, y la **Muestra Culinaria de Nuevo Brunswick**, que puso de relieve lo mejor de la cocina canadiense con ingredientes como langosta, jarabe de arce y arándanos.

Premios a la Excelencia

Durante la jornada, se entregaron los **Premios de la Revista Club de Gourmets**, los galardones de la 41.ª **Guía Vinos Gourmets 2026** y los **Premios Liga 100**,

reconociendo a algunas de las figuras más destacadas de la gastronomía y el sector vitivinícola. Mientras tanto, los visitantes pudieron disfrutar de un aperitivo en **Zarro: The Vermut time**, evento en el que la firma madrileña presentó su gama de productos.

Con la participación de las 17 comunidades autónomas, 16 consejos provinciales y países como Arabia Saudí, Bélgica, Francia, Perú, Tailandia, Portugal y Suiza, así como la región de Sicilia y la ciudad de Chihuahua, el Salón Gourmets reafirma su carácter internacional y su papel como escaparate mundial de la alta cocina.

A falta de un solo día, la feria confirma el éxito de una edición marcada por la excelencia. Mañana, la gran final. ¡Os esperamos!

Del 13 al 16 de abril de 2026

en Ifema Madrid

#SG26



Patrocinadores

Organizador y socios de medios

GG Grupo Gourmets

50 años

Salón GOURMETS

GUÍA VINOS GOURMETS

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets (Oficinas centrales)
Avda de Fono, 27, 4ª planta,
28008 Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, Av. Ramón 5, Madrid
15-16 de abril de 2026

www.gourmets.net comunicacion@gourmets.net Tel.: +34 915 489 661