39 SALÓN GOURMETS

Feria Madrid, 12 - 15 abril 2026

Entre gladiadores y vino

La Feria tider mundial de Alimentación y Bebidas de Cataluña comienza su segunda jornada con uno de los grandes clásicos del Salón Gourmets, 2º Campeonato Nacional Arte de Cocina El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets, que este año presenta una propuesta muy novedosa, "Mata Mata" donde los concursantes abandonan los cascos de gladiadores tuvieron que desplazar un solomillo de vaca y preparar un tartar de carne, un plato de pescado y un postre. Madbella, Malaga) ha sido el ganador de esta edición superando las dos fases con las que cuenta el certamen.

Otro de los concursos con los que ha arrancado la jornada ha sido 2º Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga que estrena categorías para gazpachuelo tradicional y gazpachuelo creativo. Los ganadores han sido "Mariogi" de Frutos Jiménez (Restaurante La Marina Hermanos Palma, Málaga) y "Retama" de Miguel Angel Expósito (Restaurante Retama, Torremuna, Ciudad Real) respectivamente. En su parte, Mohamed El Ghaouad (Mercado de Santa Clara, Madrid) fue el más rápido alrededor 40 ostras en un tiempo de 0.13º en el 1º Campeonato de Ostras Gourmet Gourmets Ostras, Cava y Cerveza / Grupo Gourmets , uno de los campeonatos más esperados del SG con la calidad de las ostras de Daniel Sorlut.

El Desafío ICHEF de Cervezas 1906 trajo la cocina más sostenible al SG. Seis concursantes tuvieron gala de su creatividad elaborando platos con productos sobrantes procedentes de la producción cervecera, dando un impacto positivo y colaborativo en la sociedad. Andrés Gómez (D'Obra, Melide, A Coruña) fue el mejor de esta edición con su propuesta de cocina de aprovechamiento de cabeza de sardina ahumada y anéfrea, amonizado con 1906 Black Coupage.

Otra de las novedades de la jornada fue el showcooking The Bleu Table por parte del consciso chef Aurelio Morales que aprovechó SG para presentar en primicia un innovador concepto gastronómico que se presenta como una plataforma para presentar un innovador concepto de producto con la alta cocina contemporánea, profundamente ligado a la tradición y raíces de Central de Carnes Premium Grupo Norteños. The Bleu Table se sitúa en el cruce entre gastronomía y ocio, ofreciendo un mercado de alvarado siguiendo las pasos de proyectos similares de gran éxito en ciudades como Tokyo y Paris.

La tarde dio paso a uno de los nuevos concursos de esta edición, Carbonara Challenge by Rummo , en torno a uno de los grandes conos de la cocina italiana: la pasta. En este caso, la protagonista fue la ríguatoni de Rummo, ingrediente principal de todas las elaboraciones. El Jurado, integrado entre otros por Andrea Turnaburello (Don Giovanni, Madrid), Domenico Vidacci (Devoca Madrid) y Joaquín Felipe (Alocha 107, Madrid) eligió la propuesta de Fernando Calle (Izquierdo (Hotel Valles de Gredos), Tabayuela, Cáceres).

Actividades sin parar

Pescados, vinos volcánicos y chocolate, el Gobierno de Canarias se acercó a sus productos locales en Gastronomía Volcánica: Descubre El Sabor de las Islas Canarias , Un viaje que conectó en el mar de las islas, de la mano de Alberto González Morgado (San Sebastián 57, Tenerife) y Rubén Cuesta (Kamari, Lanzarote). El día continuó con la cata a cargo de Manuel Capote Pérez, enólogo y responsable de CERVIM, quien demostró al público cómo los elementos que componen las volcanes en los vinos canarios. Farrán Cerisiles fue el encargado de dar a conocer los vinos de Lanzarote, uno de los territorios vitícolas más extremos del mundo. Carmen Cayuela y Meritxell Falgueras pusieron el broche dulce a la jornada con la ª Edición Vinos y bombones de Canarias, un maridaje volcánico", vinos de las variedades principales de las principales variedades de uva del archipiélago con chocolates artesanales locales, ponendo así el broche de oro al evento.

Callos, carne de jabalí y gamba de Palamós

El Escenario Comunidad de Madrid (IAASI) comenzó la segunda jornada con el concurso de los Mejores Callos de la Comunidad de Madrid, el restaurante Chirón de Valdemoro (1º Michelín) fue el campeón de esta edición con su propuesta de callos de ternera de Ávila, que se presentaron la iniciativa #delMarAlplatoSgrillo, una apuesta por el consumo de agua responsable.

En el Espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País más Rico del Mundo (TAGS) se sucedieron durante toda la jornada actividades en torno a la defensa de productos de calidad de la Federación Nacional de Gremios de razas autóctonas, con las carnes de Retinta, Avileña-Negra Ibérica y Morucha. No faltó el pescado, con la gamba roja de Palamós de la Federación Española de Productores de Gamba Roja, Langostino y del espada con un showcooking ofrecido por Interfish donde se pudieron disfrutar de diferentes platos de emperador acompañados con AOVE y pimentón.

De Rioja Alavesa a Ribera del Duero

José Ramón Urtasun y Jesús Mendoza fueron los encargados de impartir la cata vertical 25 años de Traescorto , un vino de Bodegas Traescorto que ganó el concurso de Mejor Tempranillo de Rioja Traescorto de las siguientes añadas: 2001, 2005, 2010, 2012, 2016, 2018, 2019, 2021. Una oportunidad única para disfrutar de las añadas de este vino que ha sido elegido como el mejor tempranillo de Rioja Alavesa.

Del reflejo a la copa con José Moro , fundador y presidente de Cepa 21, mostró al público cómo su bodega se ha convertido en referente nacional, combinando tradición e innovación, a través de la cata de tres monovarietales 100% tempranillo: Cepa 21 2022, Matarroyo 2022 y Hornago 2020.

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

Debido a las obras que se están llevando a cabo en 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

Organizador y Medios Corporativos

Patrocinadores Principales

Coprotrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Gladiadores y vino

La feria internacional tider mundial de productos gourmet y bebidas Cataluña comienza su segunda jornada con uno de los grandes clásicos del Salón Gourmets, el 2º Concurso Nacional de Corte de Carne con Cuchillo El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets , que este año presenta una propuesta muy novedosa, "Mata Mata" donde los cocineros abandonan los concursantes, abandonaron los cascos de gladiador tuvieron que trinchar un solomillo de ternera y preparar un tartar de carne. Ismael Peña (Restaurante Peña, Cuenca) ha sido el ganador, tras haber superado con éxito las dos fases del concurso.

Otra de las competiciones que dieron comienzo a la jornada fue el 2º Campeonato Gazpachuelo Gourmet by Sabor a Málaga , que introdujo dos nuevas categorías: gazpachuelo tradicional y gazpachuelo creativo. Los ganadores han sido "Mariogi" de Frutos Jiménez (Restaurante La Marina Hermanos Palma, Málaga) y "Retama" de Miguel Angel Expósito (Restaurante Retama, Torremuna, Ciudad Real) respectivamente. En su parte, Mohamed El Ghaouad (Mercado de Santa Clara, Madrid) fue el abridor de ostras más rápido al lograr abrir 40 ostras en un tiempo de 0.13º en el XVIII Campeonato Español Oyster Opener Ecaillaires / Grupo Gourmets , uno de los campeonatos más esperados del SG, que presenta las ostras de calidad de Daniel Sorlut.

El ICHef Challenge de 1906 Beer – Final Nacional traje la cocina más sostenible a SG. Seis concursantes demostraron su creatividad preparando platos que mostraron su compromiso con una comunidad, un planeta y una cerveza que aportan valor a la economía y a la sociedad. Andrés Gómez (D'Obra, Melide, A Coruña) fue el ganador de esta edición con su plato de puerro asado con salsa holandesa de koji y cabeza de sardinas ahumadas y avellanas, maridado con 1906 Black Coupage.

Otro momento dedicado del día fue la demostración culinaria de The Bleu Table, a cargo de Aurelio Morales, quien aprovechó SG como plataforma para presentar un innovador concepto gastronómico que conecta con la alta cocina contemporánea. Se trata de un concepto del producto con la alta cocina contemporánea, sin dejar de estar profundamente arraigado en las tradiciones y el legado de Central de Carnes Premium Grupo Norteños. The Bleu Table se sitúa en el cruce entre gastronomía y ocio, ofreciendo un mercado mayorista, siguiendo la estela de proyectos similares de gran éxito en ciudades como Tokyo y Paris.

La tarde dio paso a una de las nuevas competiciones de este año, el Carbonara Challenge by Rummo , en torno a uno de los grandes conos de la cocina Italiana: la pasta. En este caso, la protagonista fue la variedad Mezzi Rigatoni de Rummo, ingrediente principal de todos los platos. El Jurado, integrado entre otros por Andrea Turnaburello (Don Giovanni, Madrid), Domenico Vidacci (Devoca Madrid) y Joaquín Felipe (Alocha 107, Madrid), seleccionó la propuesta de Fernando Calle (Izquierdo (Hotel Valles de Gredos), Tabayuela, Cáceres).

Actividades sin parar

Pescado, vinos volcánicos y chocolate, el Gobierno de Canarias presentó sus productos locales en Gastronomía Volcánica: Descubre el Sabor de las Islas Canarias , Un viaje que conectó en el mar de las islas, de la mano de Alberto González Morgado (San Sebastián 57, Tenerife) y Rubén Cuesta (Kamari, Lanzarote). La jornada continuó con la cata a cargo de Manuel Capote Pérez, enólogo y responsable de CERVIM, quien demostró al público cómo los elementos que componen los volcanes se reflejan en los vinos canarios. Farrán Cerisiles fue el encargado de dar a conocer los vinos de Lanzarote, uno de los territorios vitícolas más extremos del mundo. Carmen Cayuela y Meritxell Falgueras pusieron el broche de oro al día con la 2ª Edición Vinos y bombones de Canarias, un maridaje volcánico", vinos de las variedades principales de las principales variedades de uva del archipiélago con chocolates artesanales locales, ponendo así el broche de oro al evento.

Callos, jabalí y gambas de Palamós

La etapa de la Comunidad de Madrid (IAASI) dio comienzo a la segunda jornada con el concurso de Mejor Callo de la Comunidad de Madrid, en el que el restaurante Chirón de Valdemoro (1º estrella Michelín) se alzó con el título de campeón de esta edición. El Jurado pudo degustar y presenciarlo la iniciativa #delMarAlplatoSgrillo, una campaña que promueve el consumo responsable de agua.

En el escenario #Alimentosdespaña / MAPA El País Más Sabroso del Mundo (TAGS), se desarrollaron actividades durante todo el día dedicadas a la defensa de productos de calidad de la Federación Nacional de corral con Marian Regueira y las razas autóctonas, destacando las carnes de Retinta, Avileña-Negra Ibérica y Morucha. El pescado también tuvo su espacio con la gamba roja de Palamós de la Federación Española de la Federación Nacional de Gremios de Pescadores, y por espada en una demostración culinaria organizada por Interfish, donde los visitantes pudieron disfrutar de platos de emperador espada acompañados de aceite de oliva virgen extra y pimentón.

De Rioja Alavesa a Ribera del Duero

José Ramón Urtasun y Jesús Mendoza dirigieron la cata vertical de 25 años de Traescorto , un vino de Bodegas Traescorto que ganó el concurso de Mejor Tempranillo de Rioja Traescorto de las siguientes años: 2001, 2005, 2010, 2012, 2016, 2018 y 2021. Una oportunidad única para disfrutar de las añadas de este vino, que será difícil de replicar dada la escasez de botellas antiguas.

Del reflejo a la copa con José Moro , fundador y presidente de Cepa 21, quien mostró al público cómo su bodega se ha convertido en un referente nacional, combinando tradición e innovación, a través de una cata de tres monovarietales 100% tempranillo: Cepa 21 2022, Matarroyo 2022 y Hornago 2020.

Acreditaciones para periodistas

Dell 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

Coprotrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

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

www.gourmets.net

comunicacion@gourmets.net

Salón Gourmets
FERIA MADRID, IFE, Pavellon 3, Madrid
12 al 15 de abril de 2026

Tel.: +34 915 449 001