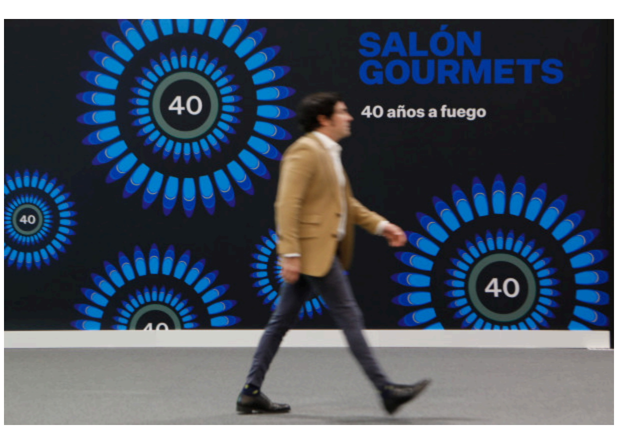
39 SALÓN GOURMETS
Ifema Madrid, 13 - 16 abril 2026

#SG26



Continuará... 40 Aniversario

Salón Gourmets llega a su último día colgando el cartel de éxito total. Cuatro días de actividades, reconocimientos y productos de calidad. Los más de 55.000 productos de los 1.993 expositores que han formado parte de esta edición, más de 1.500 actividades y los visitantes profesionales que día tras día han llenado los 5 pabellones han hecho posible, una edición más, que el Salón Gourmets sea la Feria Internacional líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad.

➔ 1.993 expositores
➔ 110.154 visitantes
➔ +55.000 productos
➔ +1.500 novedades
➔ +1.000 actividades
➔ +70.000 m²
➔ +250 mill/€ volumen de negocio generado (directo e indirecto)

La última de las jornadas ha comenzado premiando a expositores y productos, los primeros los 7º Premios 39º Salón Gourmets Redes Sociales. Sabor a Málaga ha sido #Mistandfavorito2026 y el café de Azafrán de ESIR el #ProductoIncógnito2026. La ceremonia de entrega de premios continuó con los 14º Premios Salón Gourmets que este año estrenaba la categoría de mejor Producto Internacional otorgado a las chips de papas nativas peruanas en formato tubo de Tiyapui; el primer premio en la categoría Innovacion, ha sido el Polvorón cremoso de cacao y grajeas de Lacasitos cubierto de chocolate con leche de La Estepeña; el mejor packaging ha sido el de Turrón Aire de Almendra Amarga Albert Adriá de Torrons Vicens y por último, el mejor producto ecológico elegido por el Jurado ha sido el vinagre elaborado a partir del vino Piedra Luenga Pedro Ximénez de Bodegas Robles.

71 premios por toda España

El lunes tuvo lugar el 16º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026 pero no ha sido hasta hoy cuando se han conocido los ganadores de las 20 categorías con las que cuenta el concurso. El premio al Mejor Queso de España 2026 ha sido para Savel, Airas Moniz (Chantada, Lugo), mientras que el premio Champion Gold de la Categoría Cheese from Spain Awards (ICEX) ha recaido en Rey Silo Blanco (Ernesto Madera López. Pravia, Asturias). También se entregaron los Premios Guía IberOleum 2026 que han reconocido los 50 mejores aceites de oliva virgen extra españoles de la campaña 2025-2026.

Y el mejor pizzaiolo de España es…

Tras cuatro días de competición; masterclasses a cargo de Negrini/Robo, 5 Stagioni, Albe; degustaciones de pizza ofrecidas por la Asociación Española de Pizzeros Artesanos APYCE y exhibiciones acrobáticas –como la de Francis Tolu, Campeón del Mundo en 2023– el 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet llega a su fin anunciando a los ganadores clasificados en cada una de las 10 categorías de este concurso, además del Mejor Pizzero de España que ha sido Mauro Dávila. Por su parte Vulcano Team han sido los campeones de la modalidad Triatlon por equipos, que se estrenó este año.

Solo puede quedar uno

31º Campeonato de España de Sumilleres patrocinado por Tierra de Sabor y con el copatrocinio de Bodegas Avelino Vegas ha contado con 47 sumilleres que durante dos días han tenido que enfrentarse a catas escritas de vinos, identificación de destilados y decantación y servicio de una botella de vino, entre otras. El jurado ha elegido a Diego Tornel Gomez (Gran Canaria, Islas Canarias) como mejor sumiller de España y representará a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale).

De Guipúzcoa a Granada pasando por Gijón

La carne de vacuno y los mejores parrilleros han sido los protagonistas del 1º Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores, en el que Javier Jerez (Es Parc. Selva, Mallorca) ha sido el ganador en un concurso que ha ido más allá del asado tradicional para convertirse en un verdadero show gastronómico y que ha contado con un Jurado de altura compuesto, entre otros, por Jon Gorostiaga - Presidente Grupo Embajadores, Javier Brichetto - Chef Restaurante CEO Piantao, Elma Fernández - Carnívora Gourmet y Oswaldo González - Chef Restaurante los 33.

La marca de calidad Sabor Granada ha dado a conocer los productos de la región a través de showcookings que se han sucedido durante toda la jornada en los que se han podido degustar elaboraciones como quisquilla al natural, crema de cebolla y caldo de maimones y pintarroja de Motril y habitas.

Gijón de Sidra® – Asturias de Sidra® 2026 ha puesto en valor un signo de identidad de la cultura asturiana cómo es el escanciado. Los asistentes han podido comprobar de cerca como se realiza esta técnica de servicio, además de un arte reconocido a nivel mundial, que transforma la sidra potenciando sus aromas y sabor y haciendo de cada “culín” una experiencia única.

Mujeres en Gastronomía (MEG)

La jornada terminó con la ponencia de la Asociación Mujeres en Gastronomía MEG (MEG) en la que presentó el II Congreso Nacional de Mujeres en Gastronomía, que tendrá lugar los días 10 y 11 de mayo en Alicante y donde se abordarán temas como el liderazgo femenino, la sostenibilidad y la evolución del sector gastronómico desde una perspectiva profesional y empresarial.

Cuatro días non-stop en los que hemos celebrado el **50º Aniversario del Grupo Gourmets**, la gastronomía nacional e internacional y comenzado los preparativos para el año que viene cuando Salón cumplirá los treinta y todos, os esperamos en el 40º Salón Gourmets, del 19 al 22 de abril de 2027.

40º Salón Gourmets
Del 19 al 22 de abril 2027
en Ifema Madrid
#SG27

Patrocinadores

Organiza y Medios Corporativos

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

To be continued... 40th Salón Gourmets

Salón Gourmets reaches its final day with a total success sign hanging over it. Four days of activities, awards, and high-quality products. The more than 55,000 products from the 1,993 exhibitors who took part in this edition, over 1,500 activities, and the professional visitors who filled the 5 halls day after day have once again made it possible for Salón Gourmets to remain the world's leading International Fine Food and Beverage Fair.

➔ 1,993 exhibitors
➔ 110,154 visitors
➔ +55,000 products
➔ +1,500 new items
➔ +1,000 activities
➔ +70,000 m²
➔ +250 M/€ business volume generated (direct and indirect)

The last day began by awarding exhibitors and products, starting with the 7th Social Media Awards 39th Salón Gourmets. Sabor a Málaga was chosen as #Myfavouritestand2026, and ESIR's saffron coffee as #IncognitoProduct2026. The awards ceremony continued with the 14th Salón Gourmets Awards, which this year introduced the category for Best International Product, awarded to Tiyapui's Peruvian native potato chips in tube format. First prize in the Innovation category went to La Estepeña's creamy cocoa and Lacasitos polvorón covered in milk chocolate. Best packaging went to Turrón Aire de Almendra Amarga Albert Adrià by Torrons Vicens, and the ecological product selected by the jury was the organic vinegar made from Piedra Luenga Pedro Ximénez wine by Bodegas Robles.

71 awards across Spain

On Monday, the16th GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship 2026 took place, but it wasn't until today that the winners of the 20 categories were announced. The Best Cheese of Spain 2026, was awarded to Savel, Airas Moniz (Chantada, Lugo), while the Champion Gold in the Cheese from Spain Awards (ICEX) category, awarded to Rey Silo Blanco (Ernesto Madera López, Pravia, Asturias). The Iberoleum Guide Awards 2026 were also presented, recognizing the 50 best Spanish extra virgin olive oils of the 2025–2026 season.

And the best pizzaiolo in Spain is…

After four days of competition, masterclasses by Negrini/Robo, 5 Stagioni, and Albe; pizza tastings offered by the Spanish Association of Artisan Pizza Makers (APYCE); and acrobatic exhibitions such as that of Francis Tolu, 2023 World Champion, the 5th Gourmet Pizza Spanish Championship came to an end, announcing the winners in each of the 10 categories, as well as the Best Pizza Maker in Spain, which went to Mauro Dávila. Meanwhile, Vulcano Team were the champions of the new Triathlon Team category introduced this year.

There can only be one

The 31st Sommeliers Spanish Championship, sponsored by Tierra de Sabor and co-sponsored by Bodegas Avelino Vegas, featured 47 sommeliers who over two days faced written wine tastings, identification of spirits, and decanting and service of a bottle of wine, among other tests. The jury selected Diego Tornel Gomez (Gran Canaria, Islas Canarias) as the Best Sommelier in Spain, who will represent the country at the ASI World Sommelier Championship (Association de la Sommellerie Internationale).

From Gipuzkoa to Granada via Gijón

Beef and top grill masters were the stars of the 1st Grill Competition IRUKI by Embajadores, in which Javier Jerez (Es Parc. Selva, Mallorca) was the winner of a competition that went beyond traditional grilling to become a true gastronomic show. The high-profile jury included Jon Gorostiaga (President of Grupo Embajadores), Javier Brichetto (Chef, CEO Piantao restaurant), Elma Fernández (Carnívora Gourmet), and Oswaldo González (Chef, Los 33 restaurant).

The quality brand Sabor Granada showcased regional products through continuous showcookings throughout the day, featuring dishes such as natural quisquilla, onion cream with maimones broth, Motril dogfish, and baby broad beans.

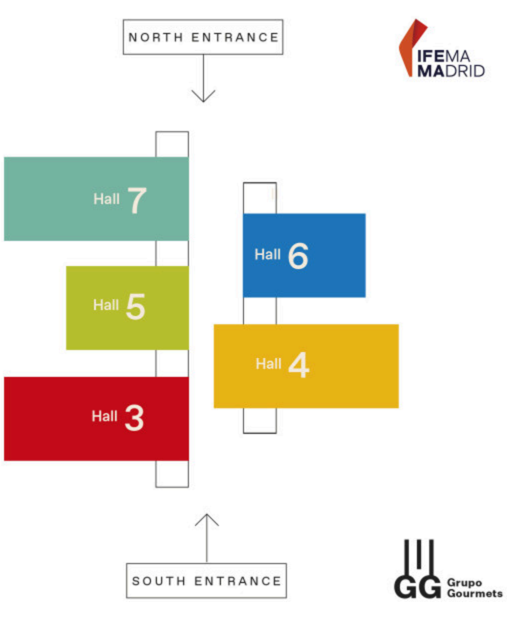
Gijón Cider® – Asturias Cider® 2026 highlighted a key symbol of Asturian culture: the art of cider pouring. Attendees were able to see this serving technique up close—an internationally recognized craft that transforms cider, enhancing its aromas and flavor and turning each "culín" into a unique experience.

Women in Gastronomy (MEG)

The day concluded with a presentation by the Women in Gastronomy Association (MEG), introducing the 2nd National Congress of Women in Gastronomy, which will take place on May 10 and 11 in Alicante. Topics will include female leadership, sustainability, and the evolution of the gastronomic sector from a professional and business perspective.

Four non-stop days in which we celebrated the 50th Anniversary of Grupo Gourmets, national and international gastronomy, and began preparations for next year, when Salón will turn thirty-all. We look forward to seeing you at the 40th Salón Gourmets, from 19 to 22 April 2027.

40th Salón Gourmets
From 19 to 22 April 2027
at Ifema Madrid
#SG27



Sponsors

Organizer & Media Partners

Main Sponsors

Co-Sponsors

Collaborators

SG Cooperates with

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, 2026

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

#SG26