

SALÓN GOURMETS PROCLAMA AL MEJOR SUMILLER, EL MEJOR PIZZERO Y EL MEJOR PARRILLERO DE ESPAÑA EN SU ÚLTIMA JORNADA

Diego Tornel, de la Asociación de Sumilleres de Canarias, se ha proclamado Mejor Sumiller de España en el 31º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, copatrocinado por Bodegas Avelino Vegas, y representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres de la ASI (Association de la Sommellerie Internationale)

Además, durante la jornada de hoy, el 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet ha dado a conocer a los ganadores de la modalidad triatlón por equipos y al mejor pizzaiolo, título que ha recaído en Mauro Dávila

Por su parte, Javier Jerez, del restaurante Es Parc de Mallorca, se ha alzado con la victoria en el 1º Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores, nueva competición que debuta este año en Salón Gourmets



Madrid, 16 abril de 2026.– La última jornada de Salón Gourmets (SG) ha dejado algunos de los nombres propios más destacados del panorama gastronómico nacional, con la celebración de tres de sus competiciones más esperadas: 31º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, el 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet y el nuevo concurso Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores.

MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2026

Diego Ternel, de la Asociación de Sumilleres de Canarias, ha sido elegido Mejor Sumiller de España en el 31º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, uno de los concursos más consolidados de SG. Organizado con el patrocinio de Tierra de Sabor y el copatrocinio de Avelino Vegas, el certamen tiene como objetivo impulsar y difundir la cultura de la sumillería en España. El campeonato ha constado de dos fases: la semifinal celebrada el miércoles 15 de abril y la final disputada esta mañana ante un jurado de reconocido prestigio, entre ellos Custodio López Zamarra y Rafa Bellido (presidente de UAES. Como ganador, **Diego Ternel representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres de la Association de la Sommellerie Internationale (ASI)**. Por su parte, Davide Dall'Amico, de Asociación de Sumilleres de Basque Country, ha obtenido el segundo premio, mientras que la tercera posición ha sido para Toni Albiol, de Asociación Catalana de Sumilleres.

LAS MEJORES PIZZAS Y EL MEJOR PIZZAIOLO DE ESPAÑA

El 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet ha vuelto a poner en valor el talento de los pizzaiolos nacionales, reconociendo **a los ganadores de la modalidad triatlón por equipos y coronando a Mauro Dávila como Mejor Pizzaiolo de España**.

El certamen, impulsado por Jesús Marquina —conocido como “Il Dottore Marquinetti”— junto a la Asociación Española de Pizzeros Artesanos (AEPA) y Grupo Gourmets, se ha desarrollado durante los cuatro días de feria con una intensa programación de actividades. Además de la competición, el campeonato ha incluido masterclass, exhibiciones acrobáticas y demostraciones en torno a las distintas modalidades: clásica, pala, taglio, napolitana (clásica y contemporánea), sin gluten, più larga, argentina, velocidad y acrobacia. Como novedad, esta edición ha incorporado la modalidad de Triatlón por equipos, reforzando el carácter dinámico y participativo del concurso.

Estos han sido los vencedores:

Pizza Clásica

1º: Gennaro Arrichiello
2º: Giuseppe Paciello
3º: Raul Rodríguez Rodríguez

Pizza Pala

1º: Antón Belmonte
2º: Mauro Davila
3º: Luigi Citro

Pizza Taglio

1º: Marius Dragu
2º: Sergio Nicolae Iftodi
3º: Sabrina Selva

Pizza Napolitana Clásica

1º: Gennaro Arrichiello
2º: Mario Vicedomini
3º: Toni Rodríguez Alijarte

Pizza Napolitana Contemporánea

1º: Antón Belmonte
2º: Marco Giornetti
3º: Francesco Lapadula

Pizza Argentina

1º: Sebastián Cortez
2º: Raul Rodriguez
3º: Matías De la Maza

Pizza sin Gluten

1º: Mauro Dávila
2º: Eduardo Ramirez Trancoso
3º: Cosmin Padureanu Iulian

Pizza Più Larga

1º: Andrés Tul
2º: Marius Dragu
3º: Santi Ortiz Morocho

Velocidad

1º: Andrés Tul
2º: Marius Dragu

3º: Luigi Citro

Acrobacia

1º: Andrés Tul

2º: Luigi Citro

Triatlón por equipos

Vulcano Team

Una vez más, grandes marcas han aportado sabor en esta competición: **Negrini Robo**, principal importador y distribuidor de alimentos y vinos italianos, ha aportado el tomate para la base de las pizzas; **5 Stagioni**, empresa líder en la producción de harina de calidad superior, ha ofrecido a los concursantes que preparasen su masa al momento una amplia variedad de harinas de trigo y **la empresa láctea Albe que ha aportado su mozzarella**.

LA CARNE COMO PROTAGONISTA: PRIMER PARRILLA CHALLENGE

Entre las novedades de esta edición, Salón Gourmets ha acogido el **1º Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores**, una competición que rinde homenaje al arte del fuego en clave contemporánea. En este nuevo formato, técnica, producto y creatividad han sido los grandes protagonistas en un espectáculo gastronómico que ha reunido a algunos de los mejores parrilleros del país. **El ganador, Javier Jerez, del restaurante Es Parc, en Selva (Mallorca)**, se ha medido ante un exigente jurado compuesto por Jon Gorostiaga, presidente Grupo Embajadores; Tomás Écija, chef y propietario de La Maita y El Albero; Gonzalo Armas, chef de Carbón Negro; Osvaldo González, chef de Los 33; Javier Bricchetto, chef y CEO de Piantao y Elma Fernández, de Carnívora Gourmet, quienes han valorado las propuestas atendiendo a criterios como la técnica, el tratamiento del producto y la creatividad. Impulsado por IRUKI —firma especializada en carne de vacuno con plantas productivas en Astigarraga, Vitoria y Madrid— y con el copatrocinio de Parrillas Gresilva —sostenibles e innovadoras gracias a su sistema de radicación de calor lateral—, este nuevo certamen nace con vocación de consolidarse como una de las citas destacadas del salón.

SABOR GRANADA: PRODUCTO, TERRITORIO Y TALENTO

La jornada ha contado también con la participación de **Sabor Granada**, marca impulsada por la Diputación de Granada, que ha mostrado la riqueza y diversidad de su despensa a través de un completo programa de actividades. Con más de 350 empresas adheridas, el proyecto respalda a productores, empresas agroalimentarias y establecimientos vinculados al territorio, poniendo en valor desde productos subtropicales hasta especialidades de alta montaña. Durante todo el día, chefs como Lola Marín, del restaurante Damasqueros, Juan Pedro Ortiz, de Trescero, Periko Ortega, de Nervio by Periko Ortega, Javier Feixas, de Ruta del Azafrán, y Raúl Sierra, de Atelier Casa de Comidas, han ofrecido diferentes demostraciones gastronómicas acompañadas de vinos de la provincia, en un recorrido que ha conectado tradición, producto y creatividad.

[FOTOS EN ALTA CALIDAD AQUÍ @GG](#)

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinaores / Co - sponsors



AVELINO VEGAS



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with



