

SALÓN GOURMETS 2026 DESPLIEGA SU PROGRAMA MÁS DINÁMICO CON NUEVOS CAMPEONATOS Y EXPERIENCIAS INTERNACIONALES

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo celebrará su 39ª edición del 13 al 16 de abril en Ifema Madrid; el programa de actividades de Salón Gourmets (SG) combinará los campeonatos más emblemáticos con nuevas competiciones que apuestan por formatos más participativos, visuales y espectaculares, reforzando su papel como uno de los grandes atractivos de la feria

Noruega —como País de Honor—, Arabia Saudí, Canadá, la región de Sicilia y la ciudad mexicana de Chihuahua acercarán su cultura gastronómica a través de showcookings, degustaciones y experiencias que pondrán en valor el origen, la sostenibilidad y la calidad de sus productos

Desde concursos centrados en productos en tendencia como el aguacate o la hamburguesa gourmet hasta retos que ensalzan la tradición, la técnica o la inclusión, Salón Gourmets vuelve a consolidarse como un escenario único donde gastronomía, innovación y espectáculo van de la mano



Madrid, abril de 2026.— La 39ª edición de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo llega cargada de actividades pensadas para sorprender a los miles de profesionales que pasarán por Ifema Madrid del 13 al 16 de abril. **Como ya es tradición, Salón Gourmets (SG) celebrará sus ya emblemáticos campeonatos, que se han consolidado como uno de los grandes reclamos para los visitantes, junto a nuevas propuestas que se incorporan por primera vez con el objetivo de mostrar la cara más dinámica, participativa y lúdica del sector.** Salón Gourmets contará con Estrella Galicia como Cerveza Oficial y Cabreiroá como Agua Oficial; además, Galicia será la Comunidad Invitada y Noruega, el País de Honor.

SG convertirá a Madrid en el centro de todas las miradas y dará a conocer lo último del mercado agroalimentario de la mano de expositores llegadas de todos los rincones de la geografía nacional y de otros países. Por ejemplo, **Noruega acercará su cultura gastronómica caracterizada por su profunda conexión con la naturaleza, el uso de ingredientes**

locales y una visión de la cocina que prioriza la sostenibilidad y la autenticidad del producto. El miércoles 15 de abril el escenario Auditorio Gourmets (Pabellón5-E50) acogerá el showcooking ‘Mariscos de Noruega: La fuerza del mar hecha marisco’ bajo el sello de Seafood from Norway. El chef Íñigo Urrechu mostrará al público las bondades de estos productos locales, como la vieira, la cigala, el cangrejo rojo real, el buey de mar o el cangrejo de las nieves, los cuales destacan por su sabor único, su textura impecable y una calidad directamente ligada a su origen noruego. Por su parte, los más pequeños también podrán disfrutar del salmón noruego en los Talleres Infantiles dirigidos a escolares entre 8 y 12 años de la Comunidad de Madrid; en el ‘Taller del Salmón’, organizado por Seafood from Norway, los niños aprenderán a elaborar sushi con este producto de calidad.

Otra propuesta internacional llega con Canadá. **De la mano de Deliciously Canadian los asistentes podrán vivir la auténtica experiencia culinaria de New Brunswick y descubrirán los sabores que hacen de esta provincia marítima un verdadero paraíso.** El célebre chef Andrej Urosevic, junto con Víctor Comin, chef de la embajada canadiense, serán los encargados de mostrar a través de showcookings y degustaciones productos mundialmente reconocidos, como la langosta de New Brunswick, el jarabe de arce puro, los arándanos rojos, las bayas haskap, los arándanos silvestres, la vieira, la cigala, el cangrejo rojo real, el buey de mar y el cangrejo de las nieves.

NUEVOS CAMPEONATOS DISPUESTOS A SORPRENDER

El aguacate, uno de los productos más en tendencia de los últimos años, protagonizará **Tacomanía – Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias; su objetivo, premiar la mejor elaboración de un taco mexicano en el que el Aguacate de Canarias con Indicación Geográfica Protegida (IGP) sea el ingrediente principal y protagonista.** Además del aguacate, los aspirantes podrán utilizar otros ingredientes de su libre elección, siempre que respeten la esencia del taco mexicano.

Una de las recetas más populares y recreadas de la cocina italiana es la carbonara, que se estrena en SG con un concurso propio. **Carbonara Challenge by Rummo celebra su primera edición en torno a uno de los grandes iconos de la cocina italiana, la pasta, de la mano de la marca Rummo.** Este campeonato pondrá a prueba el talento de chefs especializados a la hora de preparar una pasta carbonara, en este caso, con la variedad Mezzi Rigatoni como ingrediente principal. Seis concursantes elaborarán sus carbonaras ante un jurado profesional que valorará la técnica, la textura y el sabor.

En un mundo donde la gastronomía es cultura, pasión y espectáculo, la **feria también rendirá homenaje al dominio de la técnica y al sabor en estado puro en 1º Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores, una competición que va más allá del asado tradicional para convertirse en un verdadero show gastronómico.** Este campeonato reunirá a los mejores parrilleros en un formato dinámico, visual y cargado de sabor, donde la selección, la precisión y el control absoluto de la cocción serán los auténticos protagonistas.

La empresa burgalesa Arcecarne y Salón Gourmets elevan la hamburguesa al siguiente nivel en el **Burger Masters- Campeonato Nacional de Hamburguesas Gourmets by Arcecarne.** Desde las tradicionales hasta la de Angus o de sabores, sus hamburguesas serán las protagonistas de este certamen donde los concursantes deberán elaborar la mejor receta con este producto. En este campeonato, seis chefs profesionales deberán elaborar cuatro hamburguesas idénticas en un tiempo de 20 minutos, empleando la carne seleccionada del extenso catálogo de Arcecarne, demostrando su habilidad en el punto de cocción, la jugosidad y el sabor.

La excelencia de la huerta navarra también se celebra en SG con el Campeonato La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet. La huerta navarra constituye uno de los patrimonios culinarios más valiosos de España: alcachofas de Tudela, espárragos de Navarra, pimientos del piquillo, borraja o cardo, entre muchas otras, son embajadoras naturales de la identidad de Navarra. Con estos ingredientes, seis concursantes deberán demostrar que son los mejores elaborando este plato emblemático de la cocina navarra; será obligatorio utilizar, como mínimo, dos verduras navarras de temporada, que serán el Espárrago de Navarra IGP y la Alcachofa de Tudela IGP, así como el Aceite de Navarra DOP.

Cinco nuevos concursos que harán vibrar a Salón Gourmets y que se sumarán a otros campeonatos que son ya toda una institución. Una muestra de ello es el **Campeonato de España de Abridores de Ostras, que cumple la mayoría de edad mostrando cómo personas invidentes pueden desempeñar con precisión y seguridad el oficio de abridor de ostras de la mano de la asociación riojana Cocinar a Ciegas**; una iniciativa que evidenciará la integración real de perfiles diversos en profesiones gastronómicas altamente especializadas, convirtiéndolas en un espacio accesible y abierto a la diversidad.

Otro clásico es el **7º Campeonato Nacional Arte de la Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**, un certamen que pone a prueba la destreza de los concursantes en el despiece de un solomillo de vaca y su creatividad en la elaboración de un steak tartar. En esta edición, además, la competición dará un paso más allá con una puesta en escena sorprendente con un 'Despiece Espectacular' de Mas Mas Meat, con una estética inspirada en *Mad Max*, donde técnica y espectáculo irán de la mano.

Una de las actividades imperdibles de cada año es **16º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026**. Más de 800 muestras presentadas, 64 jueces, dos fases clasificatorias, 20 categorías, 60 finalistas y 1 ganador son los ingredientes del campeonato más prestigioso de España dedicado al queso. Un año más, GourmetQuesos vuelve a elegir los mejores quesos nacionales, valorando aspectos como la corteza, el color, la textura, el olor, el sabor, el regusto y la persistencia de cada una de las muestras.

El vino, uno de los grandes pilares de la cultura gastronómica española, ocupa un lugar esencial dentro del sector agroalimentario. En este contexto, **las catas verticales se consolidan como una de las propuestas más atractivas dentro de Salón Gourmets, ofreciendo la oportunidad de descubrir la evolución de un mismo vino a lo largo de diferentes añadas. José Moro, fundador y presidente de Cepa 21, llevará a cabo una cata vertical para mostrar cómo sus vinos están revolucionando la Ribera del Duero**. Se catarán tres monovarietales 100 % tempranillo: Cepa 21 2022, buque insignia de la bodega, intenso y equilibrado; Malabrigo 2022, elegante, envolvente y sofisticado; y Horcajo 2020, el tinto más premium, profundo y poderoso. Cepa 21, el proyecto más personal de José Moro, se ha convertido en un referente nacional por su capacidad para combinar tradición e innovación.

Por otro lado, **José Ramón Urtasun y Jesús Mendoza impartirán la cata vertical Trasnocho, uno de los vinos más singulares y exclusivos de Bodegas Remírez de Ganuza**, ya que cuenta con una producción muy limitada —alrededor de 7.000 botellas anuales—. Durante esta actividad se analizarán siete añadas de este vino: 2001, 2005, 2010, 2012, 2016, 2019, 2021. Una cita única, ya que será la primera vez que se realice esta cata vertical y será difícil que se repita dada la escasez de botellas antiguas.

UN AÑO CLAVE PARA EL GRAN ESCAPARATE GOURMET

La 39ª edición de Salón Gourmets se celebra, además, en un **momento especialmente significativo para el Grupo Gourmets, que en este 2026 conmemora el 50º aniversario de su fundación**; un contexto que refuerza el papel de la feria como cita imprescindible para el sector agroalimentario a nivel mundial. Con el producto como gran protagonista, la feria desplegará un amplio programa de campeonatos, actividades y zonas temáticas orientadas a mostrar las tendencias del mercado. Las previsiones para esta edición reflejan la dimensión del evento: más de 55.000 productos expuestos, de los cuales más de 1.500 serán novedades, junto a la asistencia de más de 110.000 profesionales y la presencia de más de 15.000 compradores internacionales.

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with

