vinetur

El 39º Salón Gourmets reunirá más de 1.000 actividades y dos campeonatos gastronómicos clave

La menestra navarra y el montado ibérico serán protagonistas en Ifema Madrid del 13 al 16 de abril

miércoles 25 de febrero de 2026



El próximo 13 de abril abrirá sus puertas el 39º Salón Gourmets en Ifema Madrid, una cita que se consolida como la feria líder mundial de alimentación y bebidas de calidad. Durante cuatro días, el evento acogerá más de 1.000 actividades, entre las que destacan dos campeonatos que ponen en valor la tradición y la innovación en la

gastronomía española: el Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026 y La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet.

Ambos concursos, aunque centrados en elaboraciones muy distintas, comparten el objetivo de reivindicar la calidad del producto local y el arraigo cultural de la cocina española. La menestra navarra, uno de los platos emblemáticos de la región, será el eje del reto propuesto por Reyno Gourmet. Seis concursantes deberán reinventar esta receta utilizando al menos dos verduras de temporada, como el espárrago de Navarra IGP, la alcachofa de Tudela IGP y el aceite de Navarra DOP, todos ellos proporcionados por la organización. El jurado valorará la selección de ingredientes, la textura tras la cocción, el respeto al producto y la capacidad de innovación frente a la receta tradicional. Tras el campeonato, se celebrará la Ruta del Espárrago, una de las sorpresas previstas en el programa.

Reyno Gourmet es el sello de calidad impulsado por el Gobierno de Navarra para preservar la autenticidad de los productos de la región. Actualmente, agrupa cerca de 2.650 referencias de 113 empresas, que incluyen aceites, quesos, pimientos, alcachofas, espárragos, cordero, ternera, vinos, cavas y pacharán. Entre estos productos se encuentran 7 Denominaciones de Origen Protegidas, 5 Indicaciones Geográficas y otras certificaciones de calidad.

Por su parte, el campeonato Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026 pondrá a prueba la destreza de seis finalistas, que dispondrán de un máximo de 20 minutos para preparar sus creaciones. Tres de ellos elaborarán cuatro montados fríos y los otros tres, cuatro montados calientes. Los montados fríos deberán incluir productos ibéricos como jamón, chorizo o salchichón, mientras que los calientes contarán con solomillo, secreto o presa ibérica. Todos los productos serán seleccionados por Arturo Sánchez.

Además de la creatividad y la presentación, los participantes deberán demostrar su habilidad en el manejo de la máquina cortadora Volano de Berkel, herramienta imprescindible para el corte de los productos ibéricos. El jurado, en el que figuran Borja Beneyto, creador del blog Cuaderno Matoses, y el periodista gastronómico José Carlos Capel, tendrá en cuenta la originalidad, la presentación y la facilidad de réplica en una

barra de bar. Los ganadores recibirán un premio de 1.000 € y un lote de productos de la marca Arturo Sánchez.

Durante el Salón Gourmets, la firma de Guijuelo presentará su nueva identidad de marca, desarrollada por el artista Joan Pujol-Creus. Esta renovación visual refuerza los valores que han guiado a la empresa durante más de un siglo: la maestría ibérica como práctica viva, basada en el respeto, el tiempo y el conocimiento transmitido de generación en generación. La dehesa se reivindica como origen de todo y se busca mostrar la esencia del ibérico desde la experiencia de más de cien años de dedicación.

El Salón Gourmets recomienda a los asistentes utilizar el transporte público para acceder a Ifema Madrid, especialmente la línea 8 de Metro, debido a las obras que se están realizando en el recinto ferial. La feria se celebrará del 13 al 16 de abril y reunirá a profesionales y aficionados de la gastronomía en un espacio donde la calidad y la tradición se dan la mano con la innovación.