vinetur

Tacomanía debuta en el 39 Salón Gourmets con el aguacate de Canarias como protagonista

El campeonato reunirá a seis chefs en Ifema Madrid el próximo 13 de abril con premios de hasta 1.500 euros

lunes 2 de marzo de 2026

El 39 Salón Gourmets de Madrid acogerá el próximo 13 de abril una nueva cita gastronómica centrada en la cocina mexicana: Tacomanía - Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias. Este certamen reunirá a seis cocineros profesionales que competirán por demostrar el potencial del taco mexicano cuando el producto principal es el aguacate de Canarias con Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Tacomanía se presenta como una iniciativa del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), en colaboración con Grupo Gourmets y la IGP Aguacate de Canarias. El evento se celebrará en Ifema Madrid, dentro de la programación oficial del Salón Gourmets, que tendrá lugar del 13 al 16 de abril. El objetivo del campeonato es premiar la mejor elaboración de un taco mexicano en el que el aguacate de Canarias sea el ingrediente principal y el eje creativo del plato.

El jurado valorará aspectos como la creatividad, la técnica culinaria, el sabor, la presentación y la eficiencia en la ejecución de cada propuesta. El certamen busca poner en valor tanto la cocina mexicana como la calidad diferenciada del aguacate canario, en un entorno que reúne a profesionales y amantes de la gastronomía.

El campeonato ofrece un Primer Premio al Mejor Taco del certamen dotado con 1.500 euros y un Segundo Premio de 1.000 euros. La convocatoria está abierta a cocineros profesionales, con inscripción gratuita y plazas limitadas. Los interesados pueden consultar las bases y formalizar su inscripción a través de la web oficial del evento.

Tacomanía aspira a consolidarse como una cita de referencia para quienes aprecian la cocina mexicana y los productos de calidad, aprovechando la visibilidad que ofrece el Salón Gourmets, considerado uno de los mayores escaparates internacionales de la gastronomía profesional. La organización ha destacado que el aguacate de Canarias, con su sello IGP, será el ingrediente obligatorio y el centro de todas las creaciones presentadas en el campeonato.

El evento cuenta con el respaldo del ICCA y Grupo Gourmets, y se suma a la programación de actividades del Salón Gourmets, que cada año reúne a miles de profesionales del sector en Ifema Madrid. La cita promete ser un punto de encuentro para descubrir nuevas propuestas culinarias y para reivindicar el valor del producto local en la cocina internacional.