vinetur

# Salón Gourmets abre con pizzas, quesos y concursos en Ifema Madrid

La primera jornada reúne campeonatos, productos regionales y novedades de bebidas y aceites

martes 14 de abril de 2026




El 39º Salón Gourmets ha abierto este martes, 14 de abril, sus puertas en Ifema Madrid con la inauguración oficial a cargo de Luis Planas Puchades, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación. La feria arranca así una nueva edición con la que refuerza su papel como escaparate del producto de calidad y de la innovación en el sector gastronómico.

La jornada inaugural ha comenzado con dos de los campeonatos más seguidos por el público profesional. El 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet, presentado por Jesús Marquina, ha reunido a especialistas en diez modalidades: clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga, argentina, velocidad y acrobacia. Entre las escenas más llamativas de la mañana ha figurado la exhibición de pizza acrobática de Francis Tolu.

En paralelo, el 16º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026, ha dado a conocer a sus 60 ganadores y a los 10 Gold de la categoría Cheese from Spain Awards, impulsada por ICEX. La organización ha dejado para la final del jueves la elección del ganador absoluto y del Champion Gold.

Entre los concursos más esperados de la feria ha figurado el 32º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, en el que Javier Campos, de Belmonte (Cuenca), ha sido el vencedor. El jurado ha valorado su técnica, precisión y velocidad. Además, Campos ha presentado el mejor Plato Creativo del campeonato.

Casi al mismo tiempo, en el stand de Estrella Galicia, cerveza oficial del Salón Gourmets, se ha celebrado la final de Madrid de Beer Master Sessions. La cita ha servido también para mostrar parte del portfolio de la marca, con novedades como el Vermú Rivera, el tinto de verano La Tita, la cerveza Rivera Reposada, el spritz Amara Brava y la ginebra Vánagandr, pensadas para el aperitivo, el tardeo o la sobremesa. La ganadora de la final madrileña ha sido Paula Cobos, de La Taberna catering, en Alcorcón.

La tarde ha seguido con otras citas del programa. En el campeonato Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026, Aitor Martínez ha ganado en la categoría de montado frío y Luis Rodríguez en la de montado caliente. También se ha celebrado el 9º Concurso Nacional En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP, que puede probarse en el restaurante La Cantina de Villalegre, en Avilés, y el 15º Concurso Nacional de Cócteles Panizo, que ha ganado Gabriel Ramón Mari, de The Van Bar, en Mallorca, con la propuesta De Zamora a Jalisco.

Entre las incorporaciones de esta edición figura el Campeonato Tacomanía – Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias, cuyo ganador ha sido Daniel Martínez, del restaurante Tatemado, en Madrid. También ha llamado la atención La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet, donde Cristina Salas de la Fuente, del restaurante Habitual by Ricard Camarena, ha convencido al jurado con una menestra de verduras templada con velouté escabechada.

Para el público más carnívoro, Burger Master - Campeonato Nacional de Hamburguesas Gourmets by Arcecarne ha reunido varias propuestas en torno a la hamburguesa gourmet. La mejor ha sido la de La Pepita Burger Bar, en Vigo, firmada por Santiago Salgueiro. Su elaboración combina una salsa de carne suave mezclada con cecina, un rotie de patata crujiente, una hamburguesa con mezcla de wagyu, vaca de aldea, angus y buey, crema de queso de leche de oveja cruda de Navarra y shiitake glaseada con sésamo y cebollino.

La presencia de productos regionales también ha tenido peso en esta primera jornada. Asturias ha puesto en valor alimentos amparados bajo la marca Alimentos del Paraíso Natural, con fabas con chosco, sidra y quesos como Cabrales y Afuega’l Pitu entre las referencias mostradas. El País Vasco, por su parte, ha presentado sus quesos bajo el lema del pastoreo a la innovación, con un recorrido que ha ido desde el queso de pastor tradicional, elaborado con oveja latxa o carranzana, hasta la DOP Idiazabal, los quesos con marca Eusko Label y otras propuestas desarrolladas con el apoyo de ESNEKI.

Desde Portugal, Matosinhos, Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO, ha llevado su oferta culinaria a través de showcookings de Rui Paula, Arnaldo Azevedo, David Jesus, Hugo Portela y Nuno Castro. La programación ha servido para mostrar distintas formas de entender la cocina atlántica y la relación entre producto, técnica y territorio.

Aceites de Oliva de España ha presentado también su espacio, inspirado en la campaña Aceite de Oliva Virgen Extra. El Complemento Perfecto. El montaje incluye el bolso diseñado por Palomo Spain y una oleoteca con cerca de 600 referencias de AOVE.

La jornada ha incluido además la entrega del Premio Picota del Jerte a la Excelencia 2026, que ha recaído en el campeón mundial de natación adaptada Guillermo García, en reconocimiento a su trayectoria deportiva.

Con una programación intensa y una amplia participación de profesionales, el Salón Gourmets ha confirmado en su primera jornada su papel como uno de los principales escaparates internacionales de la gastronomía de calidad. La feria continúa hasta el 16 de abril en Ifema Madrid, y la organización recomienda acudir en transporte público por las obras en el recinto, con especial atención a la línea 8 de Metro y la estación Feria de Madrid.