vinetur

Salón Gourmets cierra con 110.154 visitantes y mira ya a 2027

La feria reúne 1.993 expositores, más de 55.000 productos y más de 1.500 actividades en Ifema Madrid

jueves 16 de abril de 2026



Salón Gourmets ha cerrado su 39 edición en Ifema Madrid con 110.154 visitantes profesionales y la participación de 1.993 expositores, en una convocatoria que la organización presenta como un éxito total. Durante cuatro días, la feria ha reunido más de 55.000 productos, más de 1.500 actividades y cinco pabellones llenos de actividad

en torno a la alimentación y las bebidas de calidad.

La cita, que la organización define como la feria internacional líder mundial de alimentación y bebidas de calidad, ha ocupado más de 70.000 metros cuadrados y ha generado un volumen de negocio superior a 250 millones de euros, entre impacto directo e indirecto. La edición también ha servido para celebrar el 50 aniversario del Grupo Gourmets y para anunciar la próxima convocatoria, que tendrá lugar del 19 al 22 de abril de 2027 en Ifema Madrid.

La última jornada ha comenzado con la entrega de los 7º Premios 39º Salón Gourmets Redes Sociales. Sabor a Málaga ha sido elegido como #Mistandfavorito2026 y el café de azafrán de ESIR ha recibido el reconocimiento #ProductoIncógnito2026. Después ha continuado la entrega de los 14º Premios Salón Gourmets, que este año han incorporado la categoría de mejor Producto Internacional.

Ese nuevo premio ha recaído en las chips de papas nativas peruanas en formato tubo de Tiyapui. En la categoría de Innovación, el primer premio ha sido para el Polvorón cremoso de cacao y grajeas de Lacasitos cubierto de chocolate con leche de La Estepeña. El galardón al mejor packaging ha sido para Turrón Aire de Almendra Amarga Albert Adrià de Torrons Vicens, mientras que el mejor producto ecológico elegido por el jurado ha sido el vinagre elaborado a partir del vino Piedra Luenga Pedro Ximénez de Bodegas Robles.

La organización ha repartido 71 premios por toda España. El lunes se celebró el 16º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026, aunque no ha sido hasta esta jornada cuando se han conocido los ganadores de las 20 categorías del concurso. El premio al Mejor Queso de España 2026 ha sido para Savel, de Airas Moniz, en Chantada (Lugo). El Champion Gold de la categoría Cheese from Spain Awards (ICEX) ha recaído en Rey Silo Blanco, de Ernesto Madera López, en Pravia (Asturias).

También se han entregado los Premios Guía IberOleum 2026, que reconocen los 50 mejores aceites de oliva virgen extra españoles de la campaña 2025-2026. La cita ha vuelto a poner el foco en uno de los productos más seguidos por el sector, con una selección que reúne referencias de distintas zonas productoras del país.

En el 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet, tras cuatro días de actividad, masterclasses a cargo de Negrini/Robo, 5 Stagioni y Albe, degustaciones ofrecidas por la Asociación Española de Pizzeros Artesanos APYCE y exhibiciones acrobáticas como la de Francis Tolu, campeón del mundo en 2023, se han dado a conocer los ganadores de las 10 categorías del concurso. El título de Mejor Pizzero de España ha sido para Mauro Dávila. En la modalidad Triatlón por equipos, estrenada este año, el triunfo ha sido para Vulcano Team.

El 31º Campeonato de España de Sumilleres, patrocinado por Tierra de Sabor y con el copatrocinio de Bodegas Avelino Vegas, ha contado con 47 sumilleres que durante dos días han tenido que superar catas escritas de vinos, identificación de destilados y decantación y servicio de una botella de vino, entre otras pruebas. El jurado ha elegido a Diego Tornel Gomez, de Gran Canaria, como mejor sumiller de España. Representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI, de la Association de la Sommellerie Internationale.

La carne de vacuno y los parrilleros han sido los protagonistas del 1º Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores, en el que Javier Jerez, de Es Parc. Selva, en Mallorca, ha resultado ganador. El concurso ha ido más allá del asado tradicional y se ha presentado como un espectáculo gastronómico con un jurado formado, entre otros, por Jon Gorostiaga, presidente del Grupo Embajadores; Javier Brichetto, chef y responsable del restaurante Piantao; Elma Fernández, de Carnívora Gourmet; y Oswaldo González, chef del restaurante Los 33.

La marca de calidad Sabor Granada ha mostrado productos de la región a través de showcookings durante toda la jornada. Entre las elaboraciones servidas han figurado quisquilla al natural, crema de cebolla y caldo de maimones, y pintarroja de Motril con habitas. La propuesta ha servido para acercar al público profesional una parte de la cocina granadina ligada al producto local.

Gijón de Sidra® – Asturias de Sidra® 2026 ha puesto el acento en el escanciado como seña de identidad de la cultura asturiana. Los asistentes han podido ver de cerca cómo se realiza esta técnica de servicio, reconocida a nivel mundial, que transforma la sidra y potencia sus aromas y su sabor, convirtiendo cada culín en una experiencia distinta.

La jornada ha terminado con la ponencia de la asociación Mujeres en Gastronomía (MEG), que ha presentado el II Congreso Nacional de Mujeres en Gastronomía. El encuentro se celebrará los días 10 y 11 de mayo en Alicante y abordará temas como el liderazgo femenino, la sostenibilidad y la evolución del sector gastronómico desde una perspectiva profesional y empresarial.

Con esta edición, Salón Gourmets da por cerrados cuatro días de actividad continua y deja ya fijada la próxima cita en Madrid, del 19 al 22 de abril de 2027.