

Cinco quesos canarios buscarán en Salón Gourmets 2026 el título al mejor de España

La excelencia quesera de Canarias vuelve a hacerse notar fuera de las islas. Cinco elaboraciones del Archipiélago han logrado situarse entre los cien mejores quesos de España y competirán en la gran final del campeonato **GourmetQuesos 2026**, que se celebrará el próximo **13 de abril** en Madrid, dentro del **39 [Salón Gourmets](#)**, programado del **13 al 16 de abril** en IFEMA. La noticia vuelve a colocar al queso canario en el escaparate nacional de mayor prestigio para el producto gourmet y refuerza el peso de las islas en uno de los concursos más exigentes del sector.



No se trata de una clasificación menor. En esta edición del certamen se presentaron **801 quesos de toda España** y solo **100** alcanzaron la fase final después de una intensa selección

previa celebrada en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Allí, un jurado integrado por **65 especialistas** evaluó las muestras durante dos jornadas de cata, mientras que en [la final](#) será un panel de **40 expertos** el encargado de escoger los mejores de cada categoría antes de decidir cuál se alza con el título absoluto.

Los cinco quesos canarios finalistas en GourmetQuesos 2026

La representación de Canarias en esta edición reúne a elaboradores de **Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife y La Palma**, una fotografía muy clara del excelente momento que vive el sector quesero del Archipiélago. Los quesos finalistas son **Don Nicolás**, de **Finca de Uga** (Lanzarote), en la categoría **Vaca curado leche pasteurizada**; **Pajonales curado** y **Media flor semicurado**, de **Manuel Hernández Bolaños** (Gran Canaria), en las categorías **Cabra curado leche cruda** y **Mezcla semicurado**; **Añejo mezcla vaca/cabra con gofio**, de **Quesería Montesdeoca** (Tenerife), en **Mezcla curado**; y **Queso Las Cuevas**, de **Félix Alberto Gil de Rodríguez** (La Palma), en la categoría de **Ahumados**.



Cada una de estas piezas cuenta algo más que una receta bien ejecutada. Habla del territorio, del pastoreo, de la leche, del clima y del pulso de unas queserías que han sabido conservar la tradición sin renunciar al rigor técnico. Porque en Canarias el queso no es un simple acompañante en la mesa. Es cultura alimentaria, es economía rural y es, además, una de las expresiones más serias de identidad gastronómica que tienen las islas.

El queso canario consolida su prestigio nacional

La presencia de cinco quesos isleños entre los finalistas confirma la consistencia de un sector que lleva años ganando respeto en concursos nacionales e internacionales. Desde el Gobierno de Canarias se ha subrayado que este resultado evidencia el peso del Archipiélago dentro del panorama quesero español y reconoce el trabajo de ganaderos, maestros queseros y familias que siguen sosteniendo una tradición decisiva para el sector agroalimentario canario.



Hay algo especialmente valioso en este nuevo reconocimiento. Mientras muchas veces la conversación gastronómica gira alrededor de cocineros, restaurantes y tendencias, el queso devuelve la mirada al origen, al campo y a quienes transforman la materia prima con paciencia y conocimiento. En ese sentido, estos cinco finalistas no solo aspiran a un premio. También defienden un modo de hacer las cosas que sigue teniendo en la autenticidad su mayor fortaleza.

Salón Gourmets 2026, una gran vitrina para el queso de Canarias

La final de GourmetQuesos tendrá lugar durante el **39 Salón Gourmets**, la gran feria profesional de alimentación y bebidas de calidad que volverá a reunir en Madrid a productores, distribuidores, compradores y especialistas del sector. La edición de 2026 se celebrará entre el **13 y el 16 de abril** en **IFEMA Madrid**, consolidando una vez más este encuentro como una de las grandes plataformas comerciales y de proyección para los productos gourmet españoles.



Para Canarias, estar ahí con cinco quesos en la final no es solo una buena noticia. Es también una declaración de nivel. Porque cuando el queso canario entra en competición en este tipo de escenarios, no llega a ver qué pasa.

Llega a jugar en serio. Y, visto lo visto, más de uno en la península haría bien en ir afilando el cuchillo y preparando el paladar.

La cocina nórdica desembarca en el Salón Gourmets con lo mejor de sus mares

La cocina nórdica vuelve a demostrar su singularidad y excelencia en el [Salón Gourmets](#), la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa. En su edición número 38, que tendrá lugar del 7 al **10 de abril de 2025** en Ifema **Madrid**, Noruega se presenta con un despliegue de productos marinos de primera categoría, reafirmando su liderazgo en sostenibilidad y calidad gastronómica.

SALÓN GOURMETS

Desde 1976 / Since 1976

Gourmets



Salón Gourmets, la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa

El martes 8 de abril, en el escenario **Foro Gourmets** (Pabellón 3), el prestigioso chef **Íñigo Urrechu** será el encargado de demostrar la versatilidad de cuatro joyas del **Mar de Noruega**. Con un showcooking diseñado para sorprender a los asistentes, preparará recetas que realzan las cualidades de especies icónicas procedentes de las frías aguas de los fiordos noruegos, donde la pesca y la acuicultura sostenible son pilares fundamentales.

Los tesoros del Mar de Noruega

Entre los productos estrella que se presentarán destaca el skrei, un bacalao ártico que, tras recorrer más de 1.000 km desde el Mar de Barents, desarrolla una textura firme y unas lascas tersas que lo convierten en el bacalao gourmet por excelencia. Acompañándolo estarán el buey de mar, el cangrejo real de las nieves y el cangrejo real noruego, tres exponentes del marisco más exquisito que conquistaron las mejores mesas del mundo. Por supuesto, no faltará el emblemático salmón noruego, cuya crianza en aguas frías y cristalinas ha permitido a Noruega posicionarse como el segundo mayor exportador de mariscos a nivel global.



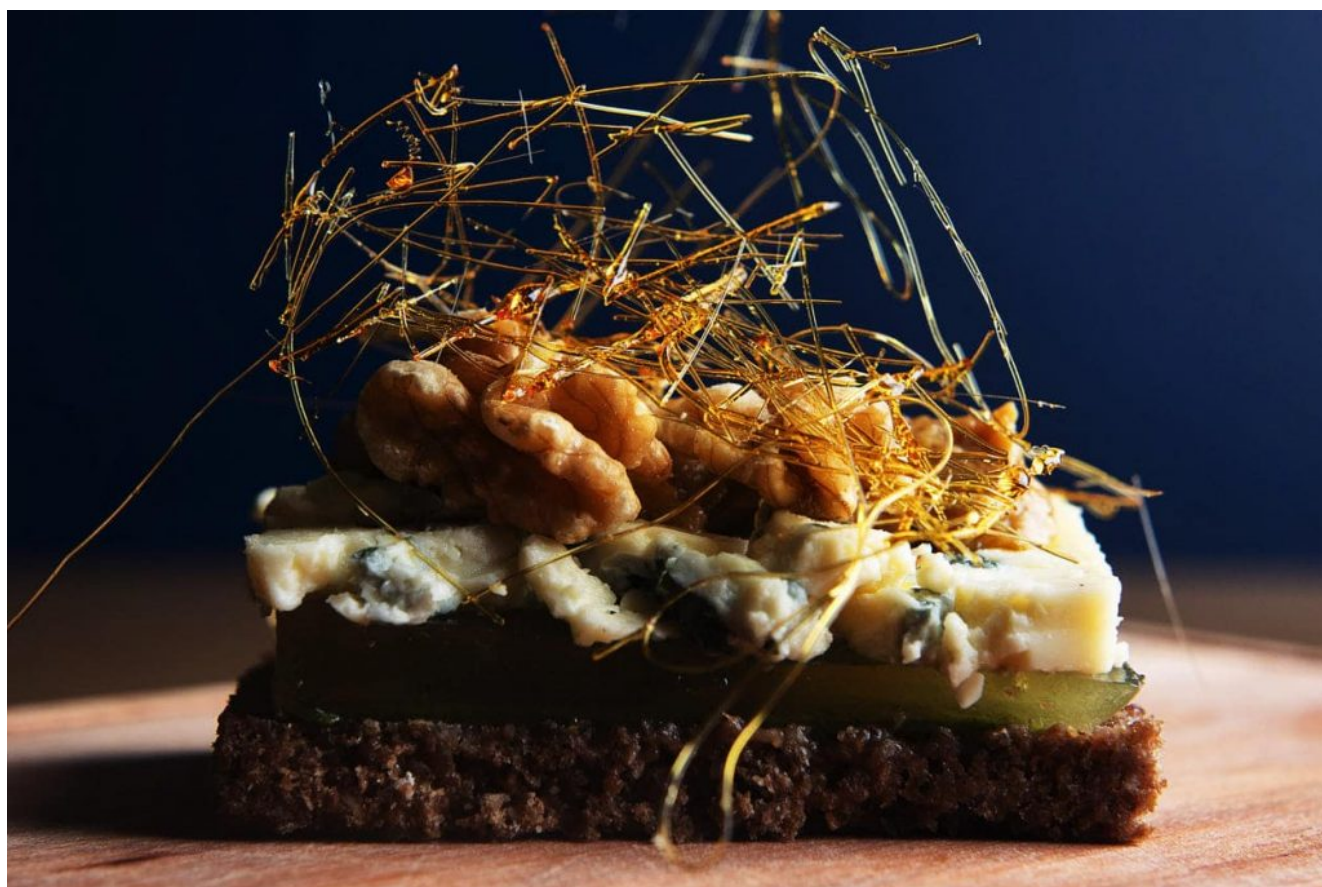
Bacalao de Noruega

La cocina nórdica y su apuesta por la sostenibilidad

Mar de Noruega, la entidad que promueve estos productos a nivel internacional, no solo destaca por la calidad de sus productos, sino también por su firme compromiso con la sostenibilidad. En un sector donde la sobrepesca y el impacto ambiental son preocupaciones crecientes, **Noruega** ha logrado establecer un modelo de producción responsable que protege los ecosistemas marinos y apoya a las comunidades locales. Este enfoque, basado en la trazabilidad y el respeto por el medioambiente, es clave para garantizar la continuidad de especies tan valiosas.

Salón Gourmets: un escaparate imprescindible para la alta gastronomía

El **Salón Gourmets** se ha consolidado como el evento de referencia en el sector de la alimentación premium. Con cada edición, la feria atrae a chefs de renombre, compradores internacionales y apasionados de la gastronomía que buscan descubrir las tendencias y productos más innovadores del mercado. Este año, el evento bate récords, superando con creces las cifras de su mejor edición hasta la fecha, la de 2023.



La presencia de Noruega y **la cocina nórdica** en Salón Gourmets, la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa en este espacio es una muestra de cómo los productos del **Mar de Noruega** han conquistado el sector gourmet, convirtiéndose en ingredientes imprescindibles para los grandes restauradores. En este sentido, la participación de **chefs** como **Íñigo Urrechu** no solo resalta la calidad de estos productos, sino también su versatilidad en la **alta cocina**.

Un día dedicado a la excelencia nórdica

El “Día de Noruega” en el Salón Gourmets promete ser una cita ineludible para los amantes del buen producto. Desde las 10:00 hasta las 19:00 horas del 8 de abril, el Foro Gourmets será el epicentro de una experiencia sensorial en la que la tradición y la innovación culinaria se darán la mano. Entre degustaciones, ponencias y demostraciones en vivo, los asistentes podrán conocer de primera mano por qué el Mar de Noruega es sinónimo de calidad y sostenibilidad.





Con su participación en el **Salón Gourmets**, Noruega reafirma su posición como referente gastronómico y demuestra que la excelencia también se encuentra en las profundidades de sus mares.

Rocío Pérez Benito se alza como ganadora en el Concurso Nacional de Cortadores de Jamón en el Salón Gourmet

El prestigioso **Salón Gourmet de Madrid**, reconocido como uno de los eventos más importantes de la gastronomía de alta gama en España, fue el escenario del **Concurso Nacional de Cortadores de Jamón**, que este año celebró su décima edición. En un concurso que destaca por su exigencia y su celebración de la

tradición culinaria española, **Rocío Pérez Benito** se destacó entre los participantes y se coronó como la ganadora.

Ganadora absoluta

Rocío, quien es cortadora profesional de [jamón ibérico](#), demostró una habilidad excepcional y una técnica meticulosa que impresionaron tanto al jurado como a la audiencia. Su presentación no solo respetó la tradición del corte del jamón, sino que también introdujo elementos innovadores que resaltaron la calidad y el sabor del producto.



“Ganar este concurso en el Salón Gourmet es un honor y un gran paso en mi carrera. Cada corte que hice hoy fue con respeto y pasión por el jamón ibérico, un pilar de nuestra cultura gastronómica”, expresó Rocío emocionada tras recibir el premio. Originaria de Salamanca, Rocío ha dedicado más de una década a perfeccionar su técnica en el arte del corte de jamón, trabajando en diversos establecimientos de renombre antes de alcanzar este reconocimiento nacional.

El jurado elogió su precisión y creatividad, destacando cómo su enfoque puede servir de inspiración para futuras generaciones de cortadores. “**Rocío Pérez Benito** representa lo mejor de la tradición y la innovación en el corte de jamón. Su técnica no solo es impecable, sino que también transmite una historia y pasión que son fundamentales en nuestra gastronomía”, afirmó Carlos Jiménez, presidente del jurado.





El Salón Gourmet continúa ofreciendo una plataforma vital para el reconocimiento de los artesanos culinarios de España, y el éxito de Rocío en este concurso subraya la importancia de mantener y celebrar las habilidades tradicionales en un contexto contemporáneo.

Con este premio, Rocío Pérez Benito no solo reafirma su estatus como una experta en su campo, sino que también se perfila como una embajadora destacada del jamón ibérico, promoviendo su consumo y aprecio a nivel nacional e internacional.