

Sabor a saber

Noticias y eventos del
mundo gastronómico

EXPO GASTRONÓMICA MÉXICO



Del 25 al 27 de junio del 2026 se llevará a cabo la exhibición anual *Expo Gastronómica* en el Centro Internacional de Exposiciones y Convenciones del *World Trade Center*, Ciudad de México, en un horario de 11:00 a 19:00 hrs. Este evento es uno de los mayores encuentros para la industria HORECA, hostelería, restauración y *food service* en el país, que reunirá cientos de marcas expositoras y profesionales del sector con actividades en vivo como *cooking shows*, conferencias, catas especializadas de vino y destilados, *demos* de bebidas sin alcohol y concursos de gastronomía y barismo.

La entrada general sin pre registro tendrá un costo aproximado de \$300 pesos MN (moneda nacional) aunque se recomienda el registro previo gratuito hasta un día antes del evento. El salón de exposiciones tiene múltiples *stands* donde marcas especializadas ofrecerán sus productos y novedades, con espacios habilitados como “Bar & Drinks” y “Pabellón del vino”, así como oportunidades de *networking* entre chefs, empresarios y compradores. Para más información, programa completo y registro, se puede consultar el sitio oficial: <https://www.expogastronomica.com.mx/visitantes>.

TERRAMADRE SALONE DEL GUSTO



El *Terra Madre Salone del Gusto* se celebrará del 24 al 28 de septiembre del 2026 en Turín, Italia, como una edición especial por el 40 aniversario del movimiento *Slow Food Italia*; por tanto, el evento es organizado por “Slow Food”, por la alcaldía de Turín y la región de Piemonte. Este evento bienal internacional, considerado uno de los encuentros gastronómicos más influyentes del mundo, se desarrollará en múltiples espacios de la ciudad e incluirá cientos de actividades que abarcan conferencias, talleres de degustación, encuentros con chefs y productores, experiencias sensoriales y debates sobre políticas alimentarias y biodiversidad, además de un gran mercado con productores de todos el planeta comprometidos con sistemas alimentarios sostenibles.

La participación de comunidades agrícolas, artesanos de alimentos, expertos y amantes de la gastronomía creará un ambiente único donde se celebrará la comida “buena, limpia y justa” y se promoverá la protección de la diversidad cultural y culinaria. Aunque los detalles finales de precios de entrada y registro todavía se confirmarán más cerca del evento, en ediciones previas la entrada al mercado y a muchas actividades fue gratuita, mientras que talleres y experiencias especiales requirieron inscripción previa o compra de boletos por separado. Para más información, programa completo y registro, visita el sitio oficial: https://2024.terramadresalonedelgusto.com/en/?utm_source=chatgpt.com

OKTOBERFEST



El *Oktoberfest*, el festival de cerveza tradicional más famoso del mundo, se celebrará del 19 de septiembre al 4 de octubre del 2026 en Theresienwiese, Múnich, Alemania. La entrada al recinto y a las carpas será gratuita, aunque se recomienda reservar mesa con antelación para asegurar lugar dentro de las famosas tiendas cerveceras durante las horas y días con mayor aglomeración.

Durante los 16 días del festival habrá 14 carpas grandes y muchas carpas más pequeñas con atracciones, música y gastronomía tradicional bávara. Los visitantes podrán probar cervezas de un litro, cuyos precios oficiales para 2026 están por anunciarse, pero suelen rondar en \$15 euros. Se expenderán especialidades gastronómicas como pollo rostizado, *pretzels* y salchichas, con precios entre los \$10 y \$30 euros. Para más información del programa completo, reservas y consejos de vista puedes consultar la web oficial: <https://www.oktoberfest.de/en>

SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA



La próxima edición de *San Sebastián Gastronomika* se celebrará del 5 al 7 de octubre del 2026 en el Palacio de Congresos Kursaal en España, consolidándose como uno de los congresos gastronómicos más influyentes internacionalmente, con asistentes y expositores de todo el mundo. En esta ocasión, el evento rendirá homenaje al 50 aniversario de la Nueva Cocina Vasca, con tributos a figuras icónicas como Arzak y Pedro Subijana, y reconocimiento especial a Martín Berasategui.

La inscripción al congreso está abierta con tarifas aproximadas de \$250 euros para los tres días y \$100 euros para un día, con lugares sujetos a aforo y posibilidad de participar en charlas, catas y experiencias especiales. Además de esto, el evento incluirá actividades complementarias como concursos, talleres, y degustaciones temáticas. Para más información, programa completo y registro, visita el sitio oficial: <https://sansebastiangastronomika.equinoccioeventos.com/en/san-sebastian-gastronomika/>

SALON DU CHOCOLAT, PARÍS



La próxima edición del *Salon du Chocolat et de la Pâtisserie* se realizará del 28 de octubre al 1° de noviembre de 2026 en el *Paris Expo Porte de Versailles*, en París, Francia, uno de los eventos gastronómicos más esperados del año para los amantes del cacao, el chocolate y la repostería. Abrirá diariamente de 10:00 a 19:00 hrs., y reunirá a cientos de expositores internacionales que ofrecerán degustaciones, talleres, demostraciones en vivo como el reconocido “Pastry show”, así como conferencias y actividades para toda la familia en un ambiente dedicado al chocolate y a la innovación culinaria del cacao.

Los precios de los boletos aún no se confirman para el 2026, pero en ediciones anteriores las entradas diarias han estado en alrededor de \$17 euros para adultos, \$14 euros para estudiantes o personas con movilidad reducida, \$8 euros para niños de 6 a 12 años (menores de 6 años entran gratis), y la entrada familiar que ha rondado los \$44 euros para dos niños y dos adultos; también se ofrecerán opciones especiales como la noche de apertura que tendrá precios un poco más elevados. Para más información sobre horarios actualizados, programas, y compra de boletos, visita la web oficial: <https://www.salon-du-chocolat.com/en>

WORLD GASTRONOMY SUMMIT



El *World Gastronomy Summit* se realizará en octubre del 2026 en la región de Manabí, recientemente reconocida como la “Región Mundial de la Gastronomía 2026” por el *International Institute of Gastronomy, Culture, Arts, and Tourism (IGCAT)*. Este encuentro global reunirá a chefs, líderes culturales, investigadores, responsables de políticas públicas y emprendedores para debatir sobre la gastronomía tradicional y su papel en la innovación, el desarrollo sostenible y la creación de empleo para las generaciones jóvenes.

El evento contará con actividades como foros, paneles de discusión, presentaciones y talleres que explorarán cómo los conocimientos culinarios tradicionales pueden inspirar modelos de negocios sostenibles e inclusivos en la gastronomía a nivel mundial. El evento también busca generar una declaración internacional sobre el empoderamiento juvenil en los sistemas alimentarios, alineada con los *Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)*. Para más información y detalles actualizados sobre fechas específicas, programas y registro, se recomienda consultar su sitio oficial: <https://www.worldregionofgastronomy.org/summit-2026/>