



Un mundo para comérselo

Del 25 al 28 de abril, Ifema Madrid acogerá una nueva edición del Salón Gourmets, la feria de alimentos y bebidas de calidad nº 1 de Europa. Un espacio que contará con Estrella Galicia como Cerveza Oficial, Cabreiroá como Agua Oficial y Nespresso como Café Oficial y recorrerá la excelsa gastronomía española gracias a la presencia del sector privado, Comunidades Autónomas, Diputaciones, Cámaras de Comercio, Consejos Reguladores, Ayuntamientos, Denominaciones de Origen y otras instituciones públicas, que acuden con una amplia representación de firmas gourmet.

La 35 edición contará con la participación de Andalucía, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra y País Vasco, así como de las diputaciones de Almería, Ávila, Burgos, Cádiz, Córdoba, Granada, Guadalajara, Huelva, Jaén, Málaga, Sevilla y Soria. Una gran presencia institucional que ampara, bajo sus respectivos sellos de calidad, las mejores firmas gastronómicas y vinícolas del panorama nacional.

El Salón Gourmets es una oportunidad única para recorrer de punta a punta la España gastronómica. Desde la huerta murciana hasta los productos ibéricos extremeños, las anchoas cántabras, la ternera asturiana o los frutos del mar gallegos, pasando por las chacinas leonesas y los quesos manchegos, los mejores productos isleños baleáricos y canarios, para, finalmente, aterrizar en tierras andaluzas con sus aceites de oliva, conservas, frutas y embutidos. Un gran despliegue gastronómico que exhibirá lo mejor de cada región y permitirá a los visitantes, nacionales e internacionales, descubrir la amplia oferta agroalimentaria del país.

#AlimentosdeEspaña

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación no faltará a su cita anual con el producto delicatessen y acude, por segundo año consecutivo, con El País Más Rico del Mundo. Esta campaña, creada en 2020, pretende dar a conocer al consumidor la riqueza alimentaria española a través de diferentes espacios.

El más concurrido es el Túnel del Vino que, tras 26 ediciones, continúa acaparando la atención de profesionales y aficionados. Gracias a la labor de los sumilleres que atienden la zona, los 13.000 visitantes previstos podrán conocer las particularidades de 22 variedades de uva y catar algunas de las 330 referencias procedentes de 250 bodegas.

SALÓN GOURMETS



Justo a su lado se encuentra el Túnel del aceite de oliva virgen, un recorrido por el olivar español que cuenta con más de 200 variedades y supone el 25% de la superficie del planeta. Durante esta experiencia sensorial los visitantes deberán agudizar sus sentidos para apreciar las singularidades de cada AOVE, entre los que destacan variedades minoritarias y ecológicas.

Además, tendrán la oportunidad de asistir a los show cookings, presentaciones y charlas gastronómicas que se llevarán a cabo en su amplio escenario central, donde prestigiosos chefs y profesionales demostrarán la versatilidad y los usos culinarios de los productos expuestos.

Espacio sin fronteras

El Salón Gourmets es el escaparate perfecto para dar a conocer los productos y una excelente carta de presentación para las firmas internacionales, porque los más de 80.000 profesionales que recorrerán sus pasillos llegan predisuestos a dejarse sorprender, degustar y descubrir los mejores alimentos y bebidas del mundo.

Entre los visitantes profesionales que acuden a la cita con el producto de calidad, más de 8.500 son extranjeros, atraídos por las novedades y las tendencias del mercado nacional e internacional, ya que en la 35 edición no faltarán productos típicos de Francia, Grecia, Italia, Irán, Japón, Portugal, Reino Unido y Suiza.

A ello se suma los procedentes del programa Hosted Buyers Program / ICEX, donde más de 120 compradores de todo el mundo, invitados por la organización de Salón Gourmets, llevarán a cabo más 2.400 reuniones con profesionales del sector para cerrar acuerdos comerciales y conocer nuevos proveedores.

SALÓN GOURMETS