

SALÓN GOURMETS

MÁS IMPRESCINDIBLES DEL SALÓN GOURMETS: UNA CERVEZA CON GRELOS, UNA 'JAM SESSION' ENTRE COCINEROS, EXCLUSIVOS COMBINADOS DE CAFÉ Y CATAS DE LECHE DE CAMELLA CANARIA

La 35 edición de esta cita, referente del sector de bebidas y alimentación de calidad en Europa, reúne más de 1.600 novedades y 800 actividades para que el público profesional asistente pueda vivir una experiencia completa en torno a los mejores alimentos y bebidas

Del 25 al 28 de abril, Salón Gourmets, ubicado en Ifema Madrid, acoge cerca de 1.600 expositores y espera recibir más de 70.000 compradores profesionales y contará, una edición más, con Estrella Galicia, Cabreiroá y Nespresso Professional como cerveza, agua y café oficiales

Una nueva edición especial de Estrella Galicia con grelos; una *jam session* de Cervezas 1906; las catas de desayunos y combinados de Nespresso Professional o de leche de camella de origen canario son algunos eventos y novedades imprescindibles del SG

Madrid, abril de 2022.- Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno de Europa, regresa a los pabellones 4, 6 y 8 de Ifema Madrid del 25 al 28 de abril con más de 1.600 nuevos productos de innovación y 800 actividades para que su público—se esperan más de 70.000 visitantes profesionales—pueda conocer las últimas novedades del sector e interactuar con ellas, en una edición que es la tercera más importante en la historia de SG (por el número de expositores). Una cerveza con grelos firmada por Estrella Galicia, un desafío entre cocineros sostenibles con platos maridados con las cervezas 1906, las catas de cafés y combinados especiales que tendrán lugar en el stand de Nespresso Professional y varias catas y ponencias de personalidades gastronómicas son algunas de las actividades y productos que acapararán todas las miradas de esta convocatoria del SG.

UNA CERVEZA ESPECIAL CON GRELOS DE ESTRELLA GALICIA

Estrella Galicia presentará en SG (pabellón 4, stand 4A20) su nueva referencia, dentro de la línea de cervezas de temporada: una nueva edición especial elaborada con grelos. Con el uso de este ingrediente icónico de la cultura gastronómica gallega, la compañía pone de nuevo el foco en su origen para aplicar su espíritu innovador a los productos de la agricultura local en la búsqueda de nuevos sabores que reflejen la esencia gallega. El maestro cervecero de la firma estará el lunes 25 de abril, de 11.30 a 13.30 h, para explicar a todos los asistentes las propiedades organolépticas y curiosidades de esta cerveza de alma vegetal y también de Estrella del Camino, otra referencia, presentada en marzo, que homenajea al año Xacobeo y que se ha elaborado con ingredientes de diferentes puntos de la ruta que siguen los peregrinos.

La cervecera pondrá en la calle aproximadamente 10.000 litros de esta edición especial de grelos, una receta para cuya elaboración han contado con la participación de dos aliados locales: la Cooperativa de Val Xestoso, que aporta el vegetal fresco, y el proveedor de productos locales Milhulloa, responsables del grelo deshidratado. Ambos se añaden a la receta en dos fases durante la etapa de elaboración, tanto en la sala de cocción como en bodega, en un proceso bautizado como *dry greling* en homenaje al *dry hopping* que se realiza con el lúpulo en el proceso tradicional.



CHEFS SOSTENIBLES EN UNA JAM SESSION ÚNICA

El martes 26 de abril, de 16.15 a 17.30 h, en el Auditorio Gourmets (pabellón 8, 8A60), tendrá lugar el evento *Cocina 4x4 by 1906*. Javier Olleros, chef de Culler de Pau con dos estrellas Michelin, se convertirá en el maestro de ceremonias de una jam sesión protagonizada por los ganadores del primer y del segundo *Desafío XChef by Cervezas 1906 / Estrella Galicia*—estos se conocerán este mismo día, unas horas antes—, en la que los cocineros tendrán que preparar en directo

SALÓN GOURMETS

cuatro elaboraciones, cada una de ellas maridada con una de las cervezas de la familia 1906, y con el componente añadido de que desconocen lo que van a elaborar hasta el mismo momento que se inicie el acto.

CAFÉS EXQUISITOS Y CÓCTELES DE NESPRESSO PROFESSIONAL... Y UNA CATA DE LECHE DE CAMELLA

Otra de las firmas cuyo stand estará en plena efervescencia es Nespresso Professional, rama de Nestlé Nespresso que ofrece las mejores soluciones de café para cualquier tipo de negocio gracias a su amplia gama de máquinas, cafés y recetas con leche. Los visitantes podrán acercarse a su stand (pabellón 4, 4C12) y disfrutar de una deliciosa receta elaborada por un experto barista, conocer las novedades de la marca y **vivir también de primera mano los diferentes shows en los que se prepararán originales creaciones y cócteles con café** pensados para cualquier momento del día y que tendrán lugar de lunes a jueves. Entre ellos, cabe destacar el que se celebrará el **lunes, 25 de abril, con Quique Dacosta, chef con tres Michelin, que acudirá hasta el stand de 14.45 a 15.45 h para preparar originales recetas** con las referencias de café de Nespresso Professional.

Otra actividad original es **la cata de leche de camella de origen canario**, y de varios platos elaborados con ella, de DromeMilk, empresa de Fuerteventura que el 25 de abril, a las 14.00 h, realizará estas dos actividades en la sala de actividades del stand de Canarias (pabellón 4, stand 4A46).

Los amantes del mar disfrutarán el martes 26 de abril, de 13.00 a 13.30, de una ponencia patrocinada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación / Conxemar sobre las bondades de la alimentación basada en los productos del mar, a cargo del **experto gastrónomo, Rafael Ansón**, con una degustación posterior de productos. Tendrá lugar en el pabellón 8, 8A01.

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/productos&filter_nuevos=1

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets o con los expositores o necesitas más información, contacta con:

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

María José Camacho / 674 060 611 / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com

María Martínez / 649 844 964 / mariamartinez@accionycomunicacion.com

Carmen Díaz / 618 524 341 / carmendiaz@accionycomunicacion.com

María Luisa Avilés / 669 152 397 / marialuisaaviles@accionycomunicacion.com

Víctor Martín / 630 859 250 / ayc@accionycomunicacion.com

Marian Honrubia / 672 153 172 / marianhonrubia@accionycomunicacion.com

