

# SALÓN GOURMETS

## GACHAS MANCHEGAS SOLUBLES, GINEBRA CON AROMA DE CANNABIS O PATÉ DE PATATAS BRAVAS, ALGUNAS DE LAS NOVEDADES DEL SALÓN GOURMETS

La 35 edición de esta cita, referente del sector de bebidas y alimentación de calidad en Europa, reúne más de 1.600 novedades y la mayoría de ellas se expondrán en la Innovation Area y la Organic Exhibition Area

Del 25 al 28 de abril, Salón Gourmets (SG), 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

Bebidas alcohólicas muy originales, AOVES 'eco' de variedades poco conocidas, dulces que sorprenden por sus combinaciones insólitas o foies sin sufrimiento animal son algunas de un SG en el que predominan la originalidad y el sabor

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. Esta edición, la tercera más importante en la historia de Salón Gourmets (por el número de expositores, más de 1.600), viene cargada de referencias muy originales: bebidas –con y sin alcohol– para animar cualquier bodega; AOVES ecológicos o de variedades poco conocidas; snacks innovadores y saludables, listos para picar entre horas; untables vegetales y para sibaritas, etc. Muchos de ellos serán expuestos en las dos zonas temáticas del salón: la Innovation Area, para los nuevos productos exhibidos en el salón y la Organic Exhibition Area, en la que se exhiben nuevos productos ecológicos

### UNA GINEBRA CON AROMA A CANNABIS, ORO DE 23 kt COMESTIBLE EN SPRAY Y GACHAS MANCHEGAS SOLUBLES

Un año más, los expositores desafían la frase de La Vulgata «no hay nada nuevo bajo el sol» y traerán, ante los más de 70.000 visitantes profesionales previstos, novedades que prometen conquistar a los sibaritas más exigentes (y, claro está, a los visitantes profesionales, compradores de grandes superficies, cadenas hoteleras, tiendas delicatessen, distribuidores y restauradores). Destaca el alto número de bebidas, con y sin alcohol, que se presentan. Junto a una amplia relación de vinos de toda clase, hay productos tan curiosos como **Cannagin Premium, una ginebra premium con aroma de cannabis. Destilada con 20 botánicos y elaborada en Córdoba**, ha sido galardonada con el Superior Taste Award, posiblemente el premio al sabor más reconocido del mundo, con una valoración total de 89 sobre 100 y 2 estrellas, concedido por un jurado formado por más de 200 chefs y sumilleres de todo el mundo. También llama la atención la **sangría espumosa de pomelo rosa, enebro y tónica vegana**, una de las nuevas bebidas en lata de Sangría Republic, que además es baja en alcohol, sin gluten, orgánica, vegana y sin azúcares añadidos.



También hay novedades en el campo del *food service* para profesionales. Una muy llamativa viene de la mano de la compañía italiana Gold Chef, experta en la elaboración de oro y plata comestibles en varios formatos. En Salón Gourmets presenta **el primer oro comestible de 23 kt en spray**, un producto certificado y seguro, de uso recomendado en productos de chocolatería y pastelería, que también es perfecto para la decoración de platos. Otra de las novedades más curiosas del SG viene de la mano de Cenador de las Monjas, conocido restaurante que en 2020 lanzó una línea de productos gourmet. En su local homónimo sirven unas **exquisitas gachas manchegas que han conseguido comercializar en formato soluble**, manteniendo toda su calidad y sabor tradicionales aunque se preparan en tan solo cinco minutos: lo que se tarda en hervir agua.

# SALÓN GOURMETS

## NOVEDADES DEL MUNDO DEL VINO

El vino es, tradicionalmente, uno de los grandes protagonistas del SG y este año hay muchas novedades enológicas. Los más curiosos disfrutarán con referencias tan especiales como las que presenta Valsanzo: su Rodríguez & Sanzo Whisba 2019, un vino tinto con una atípica crianza en barricas de whisky durante 18 meses que le aporta aromas de este destilado, y Rodríguez & Sanzo Bajo Velo 2020, un vino blanco seco 100% verdejo, uva típica de Castilla, que se elabora al estilo de Jerez, en barricas de esta zona y bajo velo de flor.

En esta edición de SG también se podrán conocer las últimas novedades de las distintas denominaciones de España. La D.O.P Cebreiros acaba de incorporar la variedad Jaén, con la que se elabora el Berrakin Blanco 2021 de Daniel Ramos. Fincas de Azabache, por su parte, presentará su vino espumoso a base de tempranillo blanco, una de las uvas recuperadas recientemente por la D.O.Ca. Rioja.

SG es el mejor espacio para conocer todas las tendencias. Es el caso de los nuevos vinos de naranja, que cuentan con gran acogida entre los *wine*lovers más jóvenes. Así, Señorío de Pazino, bodega sevillana, presenta su auténtico vino semidulce de naranja 100%, ecológico e innovador, que se posiciona como una curiosa interpretación del clásico vino de naranja. Más en la línea tradicional encontramos la propuesta de Marqués de Villalúa, que presenta su Santa Águeda Naranja, con todo el carácter del Condado de Huelva. También podrán conocerse vinos confeccionados con frutos de viñedos centenarios recuperados, una corriente interesante y en auge, que cuenta con embajadores de lujo en SG como el Cantariña 2 Viña de los Pinos 2018.

## ALTERNATIVAS RESPETUOSAS AL FOIE GRAS Y UNTABLES VEGANOS

La sensibilidad del consumidor hacia el sufrimiento animal está encontrando respuesta en muchas empresas dedicadas a la alimentación, que buscan soluciones para seguir ofreciendo productos que se alejen de prácticas cuestionables. Es el caso de **FoieFood, una compañía que ha desarrollado alternativas al foie gras tradicional con un exquisito sabor, más saludables y respetuosas con los patos.** En este SG presentan tres novedades bajo el emblema de «*The Foie Gras Alternative*», procedentes de patos criados sin jaulas y sin cebo forzado. Una de ellas son los **Duck Escalopes**, inspirados en los escalopes de foie gras. Se cocinan como estos y tienen la mayoría de sus aplicaciones, pero con un 48% menos contenido de grasa, un 40% menos de calorías y un 67% menos de grasas saturadas que el foie gras convencional. En una línea similar se encuentran los **Duck Spreadables**, de pato o con trufa y Boletus edulis. Este unttable de pato parece un bloc de foie gras, pero no lo es. Se elabora con hígado de pato y muestran una textura y un sabor muy similar a los del bloc tradicional. Por último, se encuentran las **Duck Rillettes**, preparadas con la carne confitada de pato con un caldo de verduras. No contienen gluten.

Los unttables vegetales son tendencia en el mercado, pero en un espacio como Salón Gourmets, las recetas con las que se elaboran están a un nivel superior. Así, Mas Parés, empresa gerundense, trae hasta SG las originales combinaciones de su marca HummuSapiens, como el **paté vegetal de patatas bravas, de garbanzos y guacamole, garbanzos con trufa** o dos novedades en torno al foie gras, una de sus especialidades: un corazón de foie relleno de frambuesa o su bloc de foie gras con pasta de guayaba, original fusión de especialidades francesa y latina.

## SNACKS SALUDABLES Y ÚNICOS PARA CUALQUIER MOMENTO

El público gourmet sigue demandando nuevos snacks que, además de sanos, también sean deliciosos. Por eso, en SG encontramos propuestas tan apetecibles como las de Just This, de Patatas Torres, que presenta **sus aperitivos a base de queso 100% deshidratado**, en diferentes sabores: gouda y pesto, gouda y chili, cheddar, semicurado y emmental. Los tres últimos, además, también se encuentran en formato *topping*, para incorporar a ensaladas,



# SALÓN GOURMETS

sopas y purés. Están elaborados con verdadero queso y son ricos en proteínas y calcio, bajos en hidratos de carbono y sin azúcares ni procesos de fritura u horneado.

Son una exquisitez, también, los **cacahuets fritos con pimentón d'espelette** de Coloma García, que aúnan el crujiente de estos frutos secos con esta especia tan típica del País Vasco francés. También, para picar sin parar, se presentan en Salón Gourmets las **Sabrosetas, unas ricas palomitas elaboradas con aceite de oliva virgen extra en tres sabores: aceite y sal, tutti frutti, y café con chocolate**, firmadas por la compañía jienense Patatas Fritas Santo Reino.

Los que prefieran un picoteo más contundente, también tienen una oferta novedosa y original. Así, Picofino, empresa de espirituosos asturiana, presenta en Madrid sus **mejillones con escabeche de vermut Picofino**. Los moluscos proceden de las rías gallegas, se fríen en aceite de oliva virgen extra y se maceran en escabeche artesano de vermut Picofino con naranja. Lo mejor, apuntan desde la empresa, es degustarlos con cuchara. Los entusiastas de las anchoas se congratularán con la propuesta de Conservas Linda Playa, que presenta tres salazones deliciosos: **anchoas con aroma de guindilla, trufa o ahumadas**.

## DULCES ÚNICOS PARA GOLOSOS DE MORRO FINO

En el apartado de dulces y confites, hay tentaciones tan golosas como un **turrón de Jijona líquido** (de Coloma García) o una **confitura italiana de saúco**, nada habitual en el mercado español, exquisita para desayunar o para combinar con quesos. También es una delicia la **mermelada extra de fresa, albariño y hierbabuena** de Vila Sen Vento, una empresa especializada en productos gallegos de gran calidad. Las flores comestibles siguen ganando terreno en el mercado de las *delicatessen* y aparecen curiosos productos que las incluyen, como una **piruleta con pétalos comestibles de Aflorita**. También, por supuesto, hay multitud de chocolates originales: es el caso de las tabletas de Belenguer 1918, centenaria confitería turolense, que trae hasta SG referencias artesanas tan apetitosas como **su chocolate negro con fresa y yogur de granada**; el de menta, jengibre y *petacrispie* de lima o el de vino, naranja, avellanas y canela. Desde Caffè Pe-Fè traen unos deliciosos granos de café bañados en chocolate negro o blanco, que harán las delicias de los cafeteros más dulceros.

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: [https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/productos&filter\\_nuevos=1](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](mailto:anaescobar@accionycomunicacion.com)

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / [estherdelacruz@accionycomunicacion.com](mailto:estherdelacruz@accionycomunicacion.com)

**María José Camacho** / 674 060 611 / [mariajosecamacho@accionycomunicacion.com](mailto:mariajosecamacho@accionycomunicacion.com)

**María Martínez** / 649 844 964 / [mariamartinez@accionycomunicacion.com](mailto:mariamartinez@accionycomunicacion.com)

**Carmen Díaz** / 618 524 341 / [carmendiaz@accionycomunicacion.com](mailto:carmendiaz@accionycomunicacion.com)

**María Luisa Avilés** / 669 152 397 / [marialuisaaviles@accionycomunicacion.com](mailto:marialuisaaviles@accionycomunicacion.com)

**Víctor Martín** / 630 859 250 / [ayc@accionycomunicacion.com](mailto:ayc@accionycomunicacion.com)

**Marian Honrubia** / 672 153 172 / [marianhonrubia@accionycomunicacion.com](mailto:marianhonrubia@accionycomunicacion.com)

