

# SALÓN GOURMETS

## ABRE SUS PUERTAS LA 36ª EDICIÓN DE SALÓN GOURMETS

Desde hoy lunes 17 de abril, hasta el jueves 20, cinco pabellones de Ifema Madrid acogen de nuevo la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno en el mundo, el mayor escaparate de productos de alta gama y tendencias del sector: 70.000 m<sup>2</sup> con más de 2.000 expositores, 55.000 productos y una previsión de asistencia de más de 100.000 profesionales

Luis Planas Puchades, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación; José Luis Martínez-Almeida, alcalde de Madrid, y Begoña Villacís, vicealcaldesa, han encabezado la comitiva de inauguración

La 36ª edición de Salón Gourmets será el marco de más de 1.200 actividades, algunas de ellas nuevas, como el Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias, el concurso GourmeTapa by Fuentes, el Máster Pinchos Gourmets #productoriojano y el certamen Mejor Bocado de Jamón Joselito



**Madrid, 17 de abril de 2023.-** Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva del mundo, regresa a Ifema Madrid del 17 al 20 abril con su 36ª edición para convertir durante cuatro días a la capital en epicentro de la gastronomía mundial. A las 11 horas, han protagonizado su **inauguración oficial, con un recorrido por los cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8)**, Luis Planas Puchades, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación; José Luis Martínez-Almeida Navasqües, alcalde de Madrid; Begoña Villacís, vicealcaldesa; Almudena Maíllo, concejal delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid acompañados por distintas instituciones nacionales y territoriales.

# SALÓN GOURMETS

**Francisco López-Bago, presidente de Grupo Gourmets**, ha dado la bienvenida a Salón Gourmets, que este año celebra la mejor convocatoria de su trayectoria de sus 36 años: «Nos encontramos con más de 50.000 productos y 2.014 expositores: 70.000 m<sup>2</sup> –el equivalente a 10 campos de fútbol– llenos de exposición, catas, presentaciones y producto gourmet. Esperamos la visita de **más de 100.000 compradores profesionales, de los cuales 12.000 proceden del extranjero**».

López-Bago cedió la palabra a **José Luis Martínez-Almeida, alcalde de Madrid**, quien ha comenzado dando la enhorabuena al ministro Planas por el stand del MAPA, «ya que pone en valor uno de los grandes atractivos que tiene España y que obliga a todas las administraciones a trabajar conjuntamente. Esos “10 campos de fútbol” lo son también de **talento, de excelencia, de Marca España, de placer** para disfrutar con los sentidos». Almeida ha ratificado «el compromiso de la ciudad de Madrid» con la restauración y la gastronomía, seña de identidad que representa el «segundo motivo por el que los 10 millones de turistas vienen a esta ciudad». «Podemos decir con orgullo que **Madrid se ha convertido en la capital mundial de la multiculturalidad gastronómica** y eso no sería posible sin el trabajo inmenso del sector. Gracias a Salón Gourmets por seguir siendo una de las grandes ferias que todos los años celebramos en la ciudad».

Cerró el acto **Luis Planas Puchades, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación**, quien felicitó a los asistentes a «uno de los encuentros más importantes a nivel europeo y mundial de la alimentación, desde el punto de vista de los productos, alimentos y bebidas de calidad más innovadores y vanguardistas. Estos cinco pabellones muestran hasta qué punto **no solo hay calidad sino también cantidad en la presencia y diversidad**». Destacó el trabajo de **Alimentos de España**, «una gran plataforma para resaltar nuestros productos, base de nuestra riqueza. En España tenemos ahora mismo 372 figuras de calidad, entre D.O. e I.G.P.: somos uno de los tres países de la Unión Europea con mayor número de figuras de calidad», que «representan un valor económico aproximado de 6.700 millones de euros».

Planas destacó también la **presencia de Brasil como País de Honor, el Túnel del Vino (331 vinos, 22 variedades y 252 bodegas) y el Túnel del Aceite de Oliva Virgen Extra**, con un centenar de aceites –entre ellos, los finalistas a los últimos Premios Alimentos de España–, así como la creciente importancia de la **cocina de aprovechamiento y la gastronomía sostenible**, y defendió el papel de las **razas autóctonas** en la economía local y rural.

## 36ª SALÓN GOURMETS: CUATRO DÍAS, CINCO PABELLONES

La 36ª edición de Salón Gourmets **cuenta por primera vez en su historia con cinco pabellones** y supera los 70.000 m<sup>2</sup> de extensión total. A lo largo de cuatro días, uno más que la pasada edición, más de 2.000 expositores nacionales e internacionales **presentarán unos 55.000 productos singulares y celebrarán más de 1.200 actividades, algunas de ellas inéditas hasta la fecha**. La previsión de público tampoco se queda atrás: se estima la visita de más de 100.000 profesionales. Los asistentes podrán conocer, probar y sorprenderse con lo mejor del sector gastronómico en un espacio único que reunirá a los representantes de la más alta calidad. Como en años anteriores, se celebrarán concursos, campeonatos, catas, *showcookings* y un sinfín de actividades.

La mayor cita anual del sector gastronómico contará, una edición más, con Estrella Galicia y Cabreiroá como cerveza y agua oficiales, respectivamente, así como con Nespresso Professional, Café Oficial de Salón Gourmets, que traerá a Madrid sus mejores cócteles, recetas y clases magistrales a cargo de sus expertos baristas y el chef 7\* Michelin, Quique Dacosta. Asimismo, Madrid será la Comunidad Invitada y Brasil ejercerá como el País de Honor de este año. El estado brasileño **acercará al público español e internacional lo mejor de su industria de alimentación y bebidas** a través, por ejemplo, de la *cachaça*, el café, el *açaí*, el azúcar, el vino, las especias y los snacks saludables.

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

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

# SALÓN GOURMETS

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets, 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)  
**Elvira Lalana** / 619 553 116 / [elviralanana@accionycomunicacion.com](mailto:elviralanana@accionycomunicacion.com)  
**José Fernández** / 699 687 043 / [josefernandez@accionycomunicacion.com](mailto:josefernandez@accionycomunicacion.com)  
**Heleana Suárez** / 630 859 250 / [heleanasuarez@accionycomunicacion.com](mailto:heleanasuarez@accionycomunicacion.com)  
**Jessica Moreno** / 627 04 33 30 / [jessicamoreno@accionycomunicacion.com](mailto:jessicamoreno@accionycomunicacion.com)  
**María José Arévalo** / 679 67 29 57 / [mariajosearevalo@accionycomunicacion.com](mailto:mariajosearevalo@accionycomunicacion.com)  
**Juan Fernández del Álamo** / 669 72 65 13 / [juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com](mailto:juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com)  
**Víctor Martín** / 630 859 250 / [victormartin@accionycomunicacion.com](mailto:victormartin@accionycomunicacion.com)

