



## ¡Mamá, quiero pescado!

Esta frase tan extraña en la boca de un niño se acaba haciendo realidad entre muchos de los que pasan por los Talleres Infantiles del Salón Gourmets, cuya 36ª edición se celebrará del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid –pabellones 4, 5, 6, 7 y 8– .

Los Talleres Infantiles (núcleo pabellones 2-4) son el único espacio de la Feria Internacional de Alimentos y Bebidas de Calidad abierto al público no profesional y menor de edad. Alrededor de 1.000 niños de entre 7 y 10 años de distintos colegios de la Comunidad de Madrid recorren este espacio, invitados por la Organización, donde aprenden la importancia de una dieta equilibrada y los detalles de algunos de los productos más importantes a nivel nacional gracias a las empresas y organismos patrocinadores de los cinco talleres que se impartirán este año.

### Taller del Atún

Balfegó, empresa especializada en la captura, alimentación, estudio y comercialización del atún rojo, explicará a los más pequeños la migración de los túnidos hacia el Mediterráneo, sus costumbres, capacidad de reproducción y valor nutritivo. Además de confirmar que una explotación pesquera sostenible es posible efectuando capturas únicamente en mayo y junio para seguir la crianza en instalaciones acuícolas, garantizando así atún rojo de calidad todo el año.

### Taller de la Carne

Gracias a la Denominación de Origen Protegida Ternera Gallega, los niños se acercarán al ganado en libertad de los pastos de Galicia y aprenderán el trabajo que implica llevar una carne de calidad a sus platos.

### Taller de Tierra de Sabor

La marca de garantía de los alimentos de Castilla y León explicará a los niños por qué es tan importante producir siguiendo estrictos estándares de calidad, además de acercarlos a la amplia variedad de productos de esta Comunidad Autónoma, como son el jamón de Guijuelo, las legumbres y los lácteos, entre otros muchos.

### Taller del Queso

El monitor de GourmetQuesos enseña a los niños que hay vida más allá del queso en lonchas para sandwich, explicándoles la cantidad de tipos diferentes que se producen en nuestro país y, casi sin darse cuenta, aprenden a distinguir un fresco de un semicurado, una corteza estriada de una lisa y a oler y catar como auténticos maestros queseros.



## Taller del Pan

Un año más, Horneo Fresh descubrió cómo se usan los diferentes granos, la fuerza de la levadura, la magia de amasar bien, el arte de la cocción y todo lo que tiene que ver con elaborar un buen pan.

**#SG23**

**SALÓN  
GOURMETS**

Aniceto Marinas, 92  
28008 Madrid

T. +34 915 489 651  
W. [gourmets.net](http://gourmets.net)

TW. [@SalonGourmets](https://twitter.com/SalonGourmets)  
FB. [Salón Gourmets](https://www.facebook.com/SalonGourmets)

IG. [grupogourmets](https://www.instagram.com/grupogourmets)