



SALÓN GOURMETS

Días para recordar

El 37º [Salón Gourmets](#) es una oportunidad única para descubrir la rica y variada gastronomía española. Previsión de 2.000 expositores, más de 55.000 alimentos y bebidas de calidad y aproximadamente 1.000 actividades amenizarán las jornadas de trabajo de los 100.000 visitantes profesionales que recorrerán los 5 pabellones -3, 4, 5, 6 y 8 de Ifema Madrid- en busca de proveedores, novedades y los mejores productos gourmet del mundo.

Un buen ejemplo es [A Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe](#), un proyecto capitaneado por el chef Rubén Fenollar que mostrará la versatilidad de la Mortadella Bologna IGP, Zampone y Cotechino Módena IGP y Salamini italiani alla Cacciatora DOP.

En el mapa nacional, estarán presentes los productos típicos de todas las regiones. [Andalucía, como Comunidad Autónoma Invitada](#), dará a conocer su sello de calidad Gusto del Sur, impulsado por la Junta de Andalucía y gestionado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.

Por su parte, Granada celebra su día grande el 23 de abril con un intenso programa de actividades bajo el título [Día de Granada: Provincia gastronómica y despensa de excelencia de Andalucía](#). Para esta jornada tienen preparado un desayuno super nutritivo a base de frutas procedentes de la Costa Tropical, cócteles sin alcohol, vermut de todos los sabores y estilos, dulces como los piononos de Santa Fe y elaboraciones con miel de La Alpujarra, almendras del altiplano y frutas frescas de la Vega. Tampoco faltará un recorrido por la diversidad gastronómica de las siete grandes áreas gastronómicas (Alpujarra y Valle de Lecrín, Costa Tropical, Vega de Granada y capital, Montes Orientales, Geoparque, Poniente Granadino y Sierra Nevada) y una interesante ponencia sobre “importancia del storytelling en la cocina” en la que los profesionales podrán descubrir la historia de la cocina tradicional granadina.

En paralelo, en el stand de [Córdoba](#) se podrá descubrir por qué la gastronomía cordobesa ha sido declarada Patrimonio Gastronómico. El gazpacho, el flamenquín, el rabo de toro, los alfajores y los pestiños serán los protagonistas de los show cookings previstos, mientras que el salmorejo será la receta estrella que tendrán que elaborar los participantes del III Concurso de Salmorejo Cordobés.

[Canarias](#) también propone un viaje el 23 de abril por las Islas Canarias a través de su gastronomía. Diferentes chefs y expertos realizarán show



cookings y ponencias para presentar a los visitantes algunos de sus productos más tradicionales como el gofio, los vinos volcánicos y productos pesqueros como los túnidos y la lubina.

Las **Illes Balears**, bajo el lema "Cuatro islas por saborear", organiza el miércoles 24 de abril diversas actividades en las que pondrán en valor productos típicos locales y razas autóctonas como los quesos elaborados con leche de la vaca Vermella menorquina, el Queso Mahón, los vinos varietales de la DOP Binissalem, aceites de oliva de la DOP Aceite de Mallorca, el tomate de Ramellet, la sobrasada, la carne de porc negre mallorquí, la Flor de Sal des Trenc y productos elaborados con algarroba.

Para finalizar, cabe recordar que el día 25 de abril se presentará [el Libro Homenaje a Javier Oyarbide](#), donde cocineros, periodistas y amigos del chef recordarán anécdotas vividas tanto en su cocina como fuera.

Les esperamos a todos...

#SG24

**SALÓN
GOURMETS**