

SALÓN GOURMETS

GRANADA Y CANARIAS, PROTAGONISTAS EN LA SEGUNDA JORNADA DE SALÓN GOURMETS

La región andaluza y el archipiélago de origen volcánico han celebrado diferentes actividades en el marco de los famosos “Días de” de Salón Gourmets (SG), la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa

Aula Gourmets, en el pabellón 4, ha acogido durante toda la jornada charlas y *show cookings* en torno al producto local granadino; por otro lado, el escenario Plató Gourmets, del pabellón 3, ha desarrollado distintas actividades y ponencias resaltando productos canarios como el gofio o sus especiales vinos volcánicos



Madrid, 23 de abril de 2024.- La gastronomía es una de las estrellas de cada sitio que visitamos y en Granada y Canarias no podría ser menos. La 37ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, ha celebrado hoy, en su segunda jornada, diferentes actividades dando protagonismo a los productos más emblemáticos de estas dos zonas, de gran riqueza culinaria.

GRANADA, TIERRA DE SABOR

Sabor Granada, marca impulsada por la Diputación Provincial de Granada para la promoción del conocimiento y el consumo de los alimentos de la región, no ha querido faltar a esta cita tan destacada realizando numerosas actividades para dar a conocer su espectacular gastronomía. Así, el escenario Aula Gourmets del pabellón 4 ha acogido durante todo el día charlas y *show cookings* centradas en el producto local granadino.

El día ha empezado con un **desayuno con productos de la costa tropical** como mangos, aguacates, chirimoyas, y productos que aporta el mar de Alborán, bañados y mineralizados por las aguas del deshielo de Sierra Nevada. A continuación, se ha celebrado una charla sobre los **nuevos nichos en gastronomía**, desde el enfoque de la salud y

SALÓN GOURMETS

los nuevos estilos de vida: alimentos funcionales, **técnicas culinarias innovadoras** y **cócteles sin alcohol –una tendencia al alza–**, elaborados con ingredientes frescos y exóticos.

A la hora del aperitivo, el escenario Aula Gourmets ha acogido **‘La hora del vermut granadino. Sus entresijos’**, una reflexión sobre cómo ha evolucionado el concepto del vermut en los últimos años, adaptándose a los gustos contemporáneos y explorando sus diferentes variedades, desde los clásicos rojos y blancos hasta las nuevas interpretaciones artesanales y modernas. A media tarde y bajo el eslogan **‘Gastronomía granadina. En conexión con la tierra’**, los asistentes han podido realizar un recorrido por la diversidad culinaria de las siete grandes áreas gastronómicas de Granada: Alpujarra y Valle de Lecrín, Costa Tropical, Vega de Granada y capital, Montes Orientales, Geoparque, Poniente Granadino y Sierra Nevada.

Después, ha tenido lugar el momento más dulce de la jornada dedicado a la **repostería y al barismo**. Como representantes de la rica y variada repostería granadina, que refleja la riqueza cultural e histórica de la región, se han dado a probar sus famosos "piononos" de Santa Fe y sus exquisitos roscos, típicos de la zona. Además, se ha desvelado uno de los secretos de su éxito: y es que los reposteros de Granada utilizan solo ingredientes locales de alta calidad, como la miel de la Alpujarra, las almendras del altiplano y las frutas frescas de la Vega.

Como no podía ser de otra manera, el **‘tardeo granaíno’** ha tenido también su hueco en el Día de Granada con la presentación de **‘La nueva era en la coctelería’**, donde se han comentado las tendencias y las posibilidades a la hora de armonizar los cócteles con platos de la gastronomía de la zona. La variedad de sus helados también ha tenido especial protagonismo en un *show cooking* de sabores únicos. El **Día de Granada** ha finalizado con una charla sobre la **“importancia del storytelling en la cocina”** en la que el público ha podido disfrutar de los productos de la zona y descubrir la historia que hay detrás de sus platos típicos. Y es que Granada tiene mucho sabor y productos maravillosos como sus AOVEs, embutidos y salazones cárnicos; también destacan sus condimentos, especias, té, chocolates, salsas y conservas, que gozan de una larga tradición.

DÍA DE CANARIAS: UN VIAJE POR LAS ISLAS

Durante la jornada de hoy en Salón Gourmets también se ha divulgado la gastronomía de las Islas Canarias de cerca. El escenario Plató Gourmets, en el pabellón 3, ha acogido durante todo el día *show cookings* y ponencias con productos canarios como el gofio y los vinos volcánicos. La actividad que ha abierto esta experiencia ha sido **‘Entre Canarias y Perú’**, donde Miguel Valdiviezo, del restaurante Tampu, ha presentado una nueva línea de cocina peruana moderna y creativa junto a Rosalía Díaz, del restaurante Qapaq. Después, se ha dado paso a la actividad **‘La tradición pesquera llevada a la cocina: Túnidos de Canarias’**, una demostración del arte de la pesca tradicional del patudo, explicada por el pescador profesional Yeray Ramos, y de su versatilidad en cocina a cargo de dos estrellas Michelin canarios Adrián Bosh (del restaurante San Hô) y Abraham Ortega (de Tabaiba).

No podía faltar en esta esperada jornada una cata de dulces con **gofio** elaborados por Carmen Noda (de Dulces Mimila) y Alexis García (de 100% Hojaldre, galardonado recientemente como mejor Maestro Artesano Pastelero de España) y armonizados con los vinos Bodegas Bentayga, dirigida por Sandra Armas. La **lubina del Atlántico** (apresada por Aquanaria) también ha estado presente en una demostración de versatilidad de la mano de María José Martínez (Lienzo) y Borja Marrero (Muxgo) y por la tarde se han podido descubrir los singulares **vinos volcánicos** de las Islas Canarias a través de una cata dirigida por la periodista y sumiller Meritxell Falgueras y la meteoróloga y presentadora Himar González.

16 COMUNIDADES AUTÓNOMAS, 16 PROVINCIAS Y CUATRO AYUNTAMIENTOS, PRESENTES EN SG

Además, en esta 37ª edición de SG están presentes, a través de actividades y de productos traídos por expositores institucionales y privados, diferentes provincias y comunidades autónomas españolas con mucho que ofrecer. Las

SALÓN GOURMETS

comunidades autónomas representadas son **Andalucía, Aragón, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra y País Vasco**, mientras que las provincias presentes son **Almería, Ávila, Cádiz, Córdoba, Burgos, Gerona, Granada, Guadalajara, Huelva, Jaén, Málaga, Orense, Salamanca, Sevilla, Soria y Valladolid**. Cuatro son también los ayuntamientos que apoyan esta convocatoria: **Alcorcón (Madrid), Arahál (Sevilla), Montánchez (Cáceres) y Valdefuentes (Cáceres)**.

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

[Actividades en Salón Gourmets](#)

[Ficha técnica Salón Gourmets](#)

[Material gráfico](#)

[Acreditaciones de prensa](#)

[Programa de actividades versión PDF](#)

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

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

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

Redactora: Paula de la Hoz / 663 25 65 07 / pauladelahoz@accionycomunicacion.com

Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93

NOTA: Para asistir a Salón Gourmets será necesario presentar el DNI o documento identificativo junto a la acreditación de prensa.

