

SALÓN GOURMETS

ABRE SUS PUERTAS LA 37ª EDICIÓN DE SALÓN GOURMETS, LA FERIA DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE CALIDAD NÚMERO UNO DE EUROPA

Desde hoy y hasta el próximo jueves, 25 de abril, Ifema Madrid acoge la 37ª edición de Salón Gourmets, el mayor escaparate de productos de alta gama y tendencias del sector gastronómico, con una previsión de asistencia de más de 100.000 profesionales

Sus 65.000 m² distribuidos en cinco pabellones albergarán cerca de 2.000 expositores, 55.000 productos, entre ellas, 1.328 novedades, ecológicos, veganos y sin gluten, y más de un millar de actividades entre concursos, catas y *show cookings*

Begoña García Bernal, secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación del MAPA, María Inmaculada Sanz Otero, vicealcaldesa del Ayuntamiento de Madrid, y Karima Benyaich, embajadora del Reino de Marruecos, han presidido hoy el acto de inauguración en el que también han estado presentes Francisco López Canís y Francisco López López-Bago, presidente de honor y presidente y consejero delegado del Grupo Gourmets, respectivamente



Madrid, 22 de abril de 2024.- Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, retorna a Ifema Madrid del 22 al 25 de abril, con Estrella Galicia como cerveza oficial y Cabreiroá como agua, para convertir la capital, durante cuatro días, en epicentro de la gastronomía mundial. Sólo el año pasado SG **tuvo 116.257 visitantes y generó más de 236 millones de euros** con su volumen de negocio de manera tanto directa como indirecta. Este año esperan batir cifras récord.

Francisco López Canís y Francisco López López-Bago, presidente de honor y presidente y consejero delegado del Grupo Gourmets, respectivamente, han sido los encargados de recibir a las decenas de personalidades que han asistido a la inauguración. Por su parte, **Begoña García Bernal, secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación del MAPA, y María Inmaculada Sanz Otero, vicealcaldesa del Ayuntamiento de Madrid**, han realizado los discursos de apertura tras los cuales, la comitiva institucional ha recorrido los cinco pabellones que forman parte

SALÓN GOURMETS

de la presente edición. «Gracias a Salón Gourmets por organizar esta feria y por darnos un escaparate tan potente para mostrar el sector agroalimentario español a un país como es Marruecos. Muchas gracias el equipo de Salón Gourmets por reunir lo mejor y demostrar una vez más que en España tenemos productos exquisitos y de mucha calidad y seguridad. Somos el país más rico del mundo; tenemos 381 figuras de Calidad Diferenciadas, 212 D.O. e I.G.P, 146 D.O. de vinos y 19 bebidas espirituosas con I.G.P. y cuatro productos agroalimentarios con mención de especialidad Tradicional Garantizada», ha explicado Begoña García Bernal durante su discurso. Personalidades relacionadas con la producción agropecuaria y pesquera, así como numerosos embajadores de distintos países, entre ellos Karima Benyaich, embajadora del Reino de Marruecos, también ha estado presentes en la inauguración oficial; la comitiva ha recorrido los diferentes stands de todas las comunidades autónomas participantes, así como los millares de expositores tanto nacionales como extranjeros que forman parte de la 37ª edición de Salón Gourmets.



CUATRO DÍAS, CINCO PABELLONES

A lo largo de las cuatro jornadas de SG alrededor de 2.000 expositores nacionales e internacionales presentan unos 55.000 productos singulares y se celebra más de 1.000 actividades entre concursos, catas y *show cookings*. Los 65.000 m² de superficie total que ocupa este año SG, que en esta edición contará con **Marruecos como País de Honor y Andalucía como Comunidad Invitada**, acogen las habituales zonas temáticas del Salón. Entre las más populares y concurridas se encuentran **el 28º Túnel del Vino / MAPA, donde se pueden catar los mejores monovarietales del país; el espacio Los Mejores de la Guía de Vinos Gourmets (LMG), que reúne los vinos con una calificación igual o superior a 90 puntos y que forman parte del Cuadro de Honor de la 39 Guía Vinos Gourmets 2024; el 6º Túnel del AOVE / MAPA, dedicado a la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra; y el Túnel del Queso, con los 100 finalistas de GourmetQuesos. Destacan además la Innovation Area, donde se podrán encontrar los últimos lanzamientos del mercado, y la Organic Exhibition Area, centrada en los productos ecológicos. Estos últimos tienen gran peso en esta nueva edición con más de 200 productos expuestos, entre los que pueden encontrarse desde vinos, quesos, chacinas, conservas, pastas, panes, aceites, cafés y chocolates hasta curiosidades como una ginebra, Sikkim Limon Ecological, elaborada con limones de Murcia o el agua mineral YOI, que utiliza materiales de origen vegetal (almidón, cáscara de lino, caña de azúcar) para elaborar la primera botella compostable de agua de España y de Europa.**

NOVEDOSOS PRODUCTOS EN LÍNEA CON LAS TENDENCIAS EMERGENTES

En cuanto a novedades, esta edición **alberga curiosidades para todos los gustos**. Para los más golosos, un **chocolate negro con cecina de León, de la firma El Arriero Maragato; el turrón de jamón Enrique Tomás de Torrons Vicens, elaborado a base de praliné de almendra tostada y jamón con almendras picadas; unos bombones de trufa negra (*Tuber melanosporum*) de la firma aragonesa Manjares de la Tierra y hasta una cerveza negra de cacao, Mayk's Hell Craft Beer, de Chocolates Maykhel. Más bebidas dignas de descubrir son el vodka Lactée Siderit, elaborado a partir de la fermentación de los azúcares de la leche; el whisky Currach, el primero del mundo que emplea en su elaboración barricas carbonizadas con algas; Liber Single Malt, el primer *single malt* español, elaborado con aguas del deshielo de Sierra Nevada en Granada; o el ron CAB-RON, que envejece en Jerez en barricas de roble envinadas con Oloroso Viejo Seco, Bourbon y Pedro Ximénez y cuya botella, una calavera pirata, lleva la firma del artista José Piñero, especializado en el diseño de vajilla y cristalería para estrellas Michelin de la talla de Dabiz Muñoz, los hermanos Roca o Ferran Adrià.**

SALÓN GOURMETS

En esta edición y en línea con las tendencias de consumo, también tienen especial relevancia los productos **veganos y sin gluten**. Entre los primeros sobresalen los quesos veganos, elaborados con frutos secos y fermentos naturales: **uno tipo Camembert de la firma alicantina Mommus**, que ha sido dos veces reconocido como uno de los diez mejores quesos veganos del mundo por la plataforma internacional Abillion, y **el Simply Blue de la marca andaluza Nutty Artisan Foods**, una alternativa *plant based* al queso Roquefort, votado como el Mejor Queso Azul Vegano del Mundo en 2022 y ganador de una estrella del Great Taste Award del Guild of Fine Food de Londres. Por su parte, entre los productos sin gluten resaltan, entre otros, **3 Kilos Silver, el primer vodka del mundo filtrado con carbón, envasado al vacío y sin gluten, y Raíz Cuadrada Blonde Ale, una cerveza artesanal sin gluten** resultado del empuje de dos hermanos, 4ª generación de una familia de panaderos de El Barraco (Ávila), que en 2008 elaboraron la primera cerveza de autor de España obtenida a partir de la maceración de maltas y pan.

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.

