



SALÓN GOURMETS

¡Solidaridad Gourmet!

Salón Gourmets (SG) comprometido con la sociedad y la sostenibilidad, realiza acciones de responsabilidad social corporativa en las que colabora con asociaciones sin ánimo de lucro y donde, por segundo año consecutivo, **Ucrania** contará con un espacio cedido dentro de la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa.

Esta iniciativa cuenta con una cesión gratuita del espacio, tanto de Salón Gourmets como de MARVA, empresa encargada del montaje. Así este país mostrará la riqueza y variedad de su producto de calidad a los más de 100.000 visitantes que se esperan en la 37ª edición. Bajo el paraguas de su embajada, las empresas ucranianas darán a conocer sus alimentos y promoverán vínculos comerciales que les ayudarán a posicionarse en nuevos mercados.

Por su parte, la **ONG Gastronomía Solidaria**, organización liderada por el chef Chema de Isidro cuyo objetivo se centra en formar e incorporar al mercado laboral del sector hostelero a jóvenes en riesgo de exclusión, también estará presente en esta edición con un escenario propio en el que llevarán a cabo actividades y show cookings liderados por cocineros como Sacha y Xandra Luque (Cocinas con Sentido) así como talleres de destilados y catas de vinos con la colaboración de Custodio Zamarra y Javier Gila. El jueves 25 a las 11:00 horas, se ofrecerá en este espacio una degustación de pinchos en favor de la Asociación de Enfermedades Raras.

Como es habitual, el **Banco de Alimentos de Madrid y Aldeas Infantiles SOS** dispondrán de un espacio en el que voluntarios de ambas organizaciones podrán informar a los asistentes sobre las labores que lleva a cabo la Organización. El último día del SG, Banco de Alimentos se encarga de recoger los productos donados por los expositores, el año pasado se recogieron 6.750 kg de alimentos.

Por su parte el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) dentro de El País Más Rico del Mundo promueve la campaña "**Aquí no se tira nada**" con la que busca minimizar el desperdicio alimentario y promover el consumo responsable de los alimentos.

Durante los cuatro días del evento estará disponible la **Librería Gastronómica Gourmetour +**, un stand ubicado en el pabellón 8 donde los visitantes podrán conocer de cerca los ejemplares de editoriales gastronómicas y a sus escritores con firmas de libros exclusivas. Todos los beneficios de las ventas que se produzcan durante el SG irán destinados a Banco de Alimentos.



Talleres Infantiles

Otra de las iniciativas de Salón Gourmets es el espacio que se reserva para los más pequeños, un lugar en el que enseñar a los niños sobre una alimentación equilibrada y saludable, aprender a elaborar los alimentos y lo más importante, poder comérselos. Alrededor de 1.000 alumnos de entre 8 y 12 años de distintos colegios de la Comunidad de Madrid recorrerán este espacio dividido en 4 talleres:

Tierra de Sabor / Castilla y León: los niños disfrutarán de un desayuno equilibrado compuesto por una tosta de jamón ibérico DOP Guijuelo con tomate y AOVE, fresas y leche entera, todos productos amparados bajo el sello de garantía de la Comunidad Autónoma.

Miel de Galicia / Xunta de Galicia: apicultores experimentados mostrarán a los niños cómo se obtiene la miel y los materiales que se utilizan para ello, lo mejor de este taller, los expertos van ataviados con sus característicos trajes de apicultores para mostrar los tesoros ocultos del llamado Oro Dulce.

Taller del Queso / GourmetQuesos: un espacio cuyo objetivo es acercar el queso a los estudiantes mostrándoles los distintos tipos, formas de elaboración y procedencias, de la mejor manera, probándolo.

Taller del Pan / Horneo Fresh: los escolares "meterán las manos en la masa" para aprender de cerca cómo elaborar este producto que después podrán degustar.

#SG24

**SALÓN
GOURMETS**