



Espárragos, merluzas y jabalíes

El 38º Salón Gourmets sigue creciendo, con más pabellones y más novedades que nunca.

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, que tendrá lugar del 7 al 10 de abril 2025 en los pabellones 3, 4, 5, 6, 7 y 8 de Ifema Madrid, volverá a reunir alrededor de 50.000 productos sobresalientes desplegados por más de 2.000 expositores.

Y como el producto busca su aplicación culinaria, las actividades –más de 1.200 entre las desarrolladas por los expositores y las convocadas por la Organización– crecen de forma paralela al SG, que, esta vez, entre las numerosas novedades cuenta con; el Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia, el campeonato de Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation y el Día del Reyno Gourmet, sello de calidad de los Alimentos de Navarra.

¿Por qué la merluza de pincho es excepcional?

Pues simplemente porque es capturada de forma individual y con anzuelo, sufriendo por lo tanto un mínimo daño lo que preserva todas las propiedades de su carne.

Galicia es cuna de la merluza de pincho por excelencia, no sólo a nivel nacional, sino que las lonjas gallegas han alcanzado popularidad mundial debido a que ofrecen una merluza de calidad excepcional. Dos son las localidades que destacan por la cantidad y calidad de sus capturas; Celeiro y Burela y desde estas lonjas llegarán directamente al 38 SG las merluzas que los concursantes tendrán que interpretar de manera excepcional para alzarse con el primer puesto en el **Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia** impulsado por la Consellería do Mar.

¿Qué es la caza sostenible?

Según la definición del Consejo de Europa es “el uso de especies de caza silvestre y sus hábitats en un modo y a un ritmo que no conduzca a la disminución a largo plazo de la diversidad biológica o entorpezca su restauración”.

Las organizaciones vinculadas a la caza explican además que ésta es una práctica necesaria para mantener el equilibrio del ecosistema. Con el fin de divulgar un mayor conocimiento no sólo sobre el impacto de la caza mayor,

SALÓN
GOURMETS



sino también sobre las bondades y versatilidad de su carne y la importancia del sector para la economía, el 38 SG acoge el campeonato de **Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation**. Un certamen donde los cocineros mostrarán su pericia con un producto que requiere especial habilidad y técnica; ciervos, gamos y jabalíes serán los protagonistas.

Día del Reyno Gourmet

Aceites, quesos, pimientos, alcachofas, espárragos, pero también cordero, ternera, chistorra, vinos y cavas y, por supuesto, pacharán. Estos son algunos de los alimentos y bebidas por los que la Comunidad Foral de Navarra es de sobra conocida, sin embargo, no son simples productos, todos están avalados por una DOP o una IGP y todos se presentan bajo el paraguas del sello de calidad **Reyno Gourmet**.

Durante un día completo contará con un escenario exclusivo en el 38 SG para presentar sus productos, desarrollar ponencias, catas, degustaciones y show cookings, en una jornada que promete aportar un extenso y sabroso menú.

Más productos, actividades y novedades están llegando en este momento al 38 SG que prevé reunir a más de 100.000 compradores, entre ellos más de 15.000 extranjeros, en la cita obligada para los profesionales del sector que convierte Madrid en el epicentro del producto de calidad y la gastronomía de vanguardia.

SALÓN GOURMETS

Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid