

7—10 Abril 2025

> Ifema Madrid





SALÓN GOURMETS

ARRANCA LA 38º EDICIÓN DE SALÓN GOURMETS

Desde hoy y hasta el próximo jueves 10 de abril, Ifema Madrid acoge la 38ª 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 110.000 profesionales

La Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder de Europa reunirá, en seis pabellones, uno más que en la pasada edición, más de 55.000 productos exclusivos llegados de todas las partes del mundo; en sus 72.000 m² albergará cerca de 2.100 expositores y más de un millar de actividades entre concursos, catas y show cookings

Francisco López Canís y Francisco López López-Bago, presidente de honor y presidente y consejero delegado del Grupo Gourmets, respectivamente, han presidido hoy el acto de inauguración junto al ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas





7—10 Abril 2025

> lfema Madrid





SALÓN GOURMETS

Madrid, 7 de abril de 2025.- Abre sus puertas la feria más esperada de la alimentación de calidad mundial. Desde hoy, y hasta el próximo jueves 10 de abril, Ifema Madrid acoge la 38ª edición de Salón Gourmets (SG), un espacio que reúne más de 55.000 productos llegados de todos los puntos del planeta, dispuestos a sorprender a los más de 110.000 visitantes profesionales que se esperan para esta cita —de ellos se estiman que más de 18.000 serán compradores extranjeros procedentes de más de 100 países—. Con Estrella Galicia como cerveza oficial, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder convierte a Madrid durante cuatro días en el epicentro de la gastronomía mundial de la mano de las últimas tendencias. En total, cerca de 2.100 expositores llenan seis pabellones de Ifema Madrid —3, 4, 5, 6, 7 y 8— con su catálogo de productos, convirtiendo a esta feria en el escenario perfecto para mostrarlos. Salón Gourmets acerca las últimas tendencias gastronómicas en sus dos zonas de referencia: Innovation Area, donde se exponen los productos más novedosos, y Organic Exhibition Area, centrada en la producción ecológica.

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 al ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y a las decenas de personalidades que han asistido hoy a la inauguración. Planas, que se ha mostrado "orgulloso de la producción agroalimentaria" de nuestro país, ha destacado la importancia de Salón Gourmets, que "nos permite poner en valor todos los productos españoles y mantener la estrategia de promoción en la Unión Europea y el resto del mundo". "Esta Feria, que viene de muy atrás y que sin duda tiene mucho futuro, es una muestra de orgullo y representación para España", ha zanjado.

Este año, la apuesta de Salón Gourmets por impulsar el sector fuera de nuestras fronteras cuenta con la colaboración de ICEX España Exportaciones e Inversiones y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) dentro del convenio Spain Food Nation. Las tres entidades apuestan por la internacionalización de la variedad de los productos de calidad de la despensa española a través del 27º Hosted Buyers Program, que este año ha invitado a más de 300 potenciales compradores internacionales, seleccionados minuciosamente por la Organización y por el ICEX, para que mantengan reuniones comerciales, se estiman 6.000 encuentros, con los expositores en el espacio Business Center.

CITA INELUDIBLE

La 38ª Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa reúne los productos de calidad más destacados del sector agroalimentario mundial en la capital. Cerca de 72.000 m² repletos de novedades, tendencias y actividades con un único protagonista, el producto de calidad. A través de sus expositores, SG vuelve a brindar la oportunidad de recorrer España, y hasta 31 países, a través de sus productos delicatesen sin moverse de Madrid. Asimismo, en sus nueve escenarios —Comunidad de Madrid y Andalucía cuentan con escenarios exclusivos—, las marcas mostrarán la versatilidad de sus productos a través de show cookings, catas, campeonatos y concursos.

Esta cita cuenta con la participación de Italia como País de Honor y de la Comunitat Valenciana como Comunidad Autónoma Invitada, además del resto de CCAA españolas. Por otra parte, como es habitual, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ofrece a los visitantes la calidad del producto español en su espacio #Alimentosdespaña. Esta área acoge diversas actividades de los sellos de calidad que presentan su producto a los profesionales asistentes. Están los tradicionales Túnel del Vino y Túnel del AOVE, que este año celebran su 29ª y 7ª edición respectivamente, espacios únicos para descubrir la calidad de las distintas Denominaciones de Origen españolas, la riqueza vinícola y la infinita variedad de aceites de oliva virgen extra con las que cuenta nuestro país.



7—10 Abril 2025

lfema Madrid





SALÓN GOURMETS

ACTIVIDADES PARA TODOS

Salón Gourmets es sinónimo de actividades y esta edición estrena nuevas propuestas: el Concurso Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia, el Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural by Xunta de Galicia, el Campeonato de Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation y el Campeonato de Gazpachuelos by Sabor a Málaga. Y, por supuesto, no faltan los grandes clásicos; entre ellos, el 31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, el 30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor (con el copatrocinio de Bodegas Tarsus y Bodega Cuatro Rayas), el 17º Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets y un imprescindible, el 15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España, con el patrocinio del ICEX. Estrella Galicia organiza las nuevas ediciones del Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia y su famoso Desafío XChef by Cervezas 1906.

También se celebran otros concursos señeros, como el 8º Concurso Nacional 'En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P'; el 5º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets; el 5º Burger Combat Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2025 y el 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet. La alta cocina en miniatura vuelve a estar presente en el 3º Master Pinchos Gourmets #productoriojano y el 2º Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel. Además, en distintos escenarios se dedicarán días completos a los productos de ciertas regiones y países, como será el caso en el Día de Navarra – Reyno Gourmet, el Día de la Cocina Atlántica- Xunta de Galicia o La Sinfonía del Mar de Noruega.

Por otro lado, un año más no faltarán los Talleres Infantiles, que esta edición cumplen 25 años, dirigidos a escolares entre 8 y 12 años de la Comunidad de Madrid. Coincidiendo con el Día Mundial de la Salud, que se celebra hoy, los niños aprenderán sobre ciertos productos de una manera más cercana, viendo, tocando y oliendo, además de conocer los principios básicos de una dieta saludable y, por supuesto, saboreando su trabajo, la parte más divertida de la actividad. Durante la 38º edición de Salón Gourmets los estudiantes disfrutarán del Taller del Queso / DOP Queso de Tetilla Xunta de Galicia, cuyo objetivo es acercar a los estudiantes este queso tan típico de Galicia; el Taller de la Fruta / Generalitat Valenciana, donde experimentarán con los cítricos de esta región; el Taller Tierra de Sabor / Castilla y León, donde experimentarán con los productos típicos castellanos, y el Taller del Pan / Horneo Fresh, donde los niños aprenderán cómo elaborar este producto tan presente en la dieta mediterránea.



7—10 Abril 2025















Directora: Ana Escobar / anaescobar@accionycomunicacion.com

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

Redactor: Iñigo Díaz / inigodiaz@accionycomunicacion.com **Web:** www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93