



Noruega desembarca en el Salón Gourmets

La singularidad de la cocina nórdica estará presente en la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa. Íñigo Urrechu será el encargado de mostrar la versatilidad de cuatro auténticas joyas del Mar de Noruega.

Durante el martes 8 de abril en el escenario Foro Gourmets (Pabellón 3, Ifema Madrid) el chef sorprenderá a los visitantes con las recetas de algunas de las especies más codiciadas del mundo procedentes de las frías aguas de los fiordos noruegos. Donde, además, con la pesca y la acuicultura como pilares, Mar de Noruega mostrará a los asistentes su compromiso con la sostenibilidad, dignificando los ecosistemas marinos y apoyando a las comunidades locales.

Urrachu se pondrá manos a la obra con productos como el famoso skrei o bacalao fresco del ártico, que tras recorrer más de 1.000 km desde el Mar de Barents, este bacalao salvaje desarrolla una textura firme y unas lascas tersas que lo convierten en el más gourmet del mercado. No faltará el marisco más exquisito como el buey de mar, el cangrejo real de las nieves y el cangrejo real noruego. Y por supuesto su célebre salmón, un producto consumido a nivel mundial gracias a sus condiciones óptimas de producción. Noruega es además, el segundo mayor exportador de marisco del mundo.

Mar de Noruega lidera el compromiso de proteger el océano mientras lleva a las mesas de todo el mundo lo mejor de sus aguas cristalinas y como no podría ser de otra manera, al escaparate de producto gourmet por excelencia, que en su 38º edición, del 7 al 10 de abril en Ifema Madrid, bate récords superando con creces las cifras de su mejor edición hasta el momento, la de 2023.

• Día de Noruega Martes 8 de abril, 10:00 a 19:00 hs. Foro Gourmets (pabellón 3 de Ifema Madrid)

Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid