



7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

LOS PRODUCTOS MÁS ROMPEDORES LLEGAN A LA 38ª EDICIÓN DE SALÓN GOURMETS

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa se celebra en Ifema Madrid del 7 al 10 de abril y reunirá, en seis pabellones, más de 55.000 productos exclusivos llegados de todas las partes del mundo; durante cuatro días, profesionales del sector descubrirán las últimas tendencias, desde la producción ecológica hasta la innovación en alta cocina

La combinación de técnicas artesanales y creatividad dará lugar a productos sorprendentes que redefinen los sabores clásicos; la 38ª edición del Salón Gourmets (SG) será la oportunidad perfecta para conocer propuestas curiosas, como sal de manantial líquida, frutos secos con sabor a queso manchego, pimentón de La Vera y wasabi, turrón de *panettone* o tequeños rellenos de calçots

Madrid, febrero de 2025.- Las últimas novedades del sector agroalimentario mundial se verán en Madrid del 7 al 10 de abril. La 38ª edición de Salón Gourmets (SG) reunirá más de 55.000 productos llegados de todos los puntos del planeta, dispuestos a sorprender a los más de 100.000 visitantes profesionales que se esperan para esta cita. En total, más de 2.100 expositores llenarán los seis pabellones de Ifema Madrid —3, 4, 5, 6, 7 y 8— durante esos cuatro días en los que Madrid será el centro de todas las miradas. En esta edición, la **Generalitat Valenciana será la comunidad invitada** y, como el año pasado, **se hará un homenaje especial a Ucrania, que contará con un espacio cedido por la Organización.**

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa acercará 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. Asimismo, celebrará *show cookings*, catas, campeonatos y congresos, que forman parte de las 1.200 actividades que se llevarán a cabo; el escaparate perfecto para productos y productores.

PARA PALADARES MÁS CLÁSICOS...

SG es una de las ferias más esperadas por el sector y el lugar ideal en el que descubrir esos productos que pensábamos que eran imposibles. Uno de los expositores dispuestos a cautivar a los visitantes por su portolio de productos es **Sal de Manantial Ancestral**, una compañía originaria de Navarra, a los pies de la sierra de Urbasa y Andía, donde se encuentra el nacimiento de su manantial y las salinas donde cada año extraen la sal. Son únicas por su origen, un mar fosilizando hace 220 millones de años; por su localización, a 700 metros de altitud en una zona prepirenaica, y por su proceso de obtención, 100% artesanal. Al Salón Gourmets se acercarán cuatro productos innovadores: **almendras con pimentón de La Vera** y sal de manantial, **anacardos sabor queso manchego** y sal de manantial y cacahuets sabor wasabi y sal de manantial —todos tostados artesanalmente—, a los que se suma la **sal líquida de manantial**, ideal para ensaladas o para una distribución uniforme y perfecta del toque salado en las comidas.





ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN





38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid

30
AÑOS

Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with





38

**SALÓN
GOURMETS**

7—10
Abril 2025

Ifema
Madrid



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN



Y
ACCIÓN Y
COMUNICACIÓN

Directora: Ana Escobar / anaescobar@accionycomunicacion.com

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

Redactora: María José Camacho / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com

Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93