

7—10 Abril 2025

> Ifema Madrid







## LOS PRODUCTOS MÁS ROMPEDORES LLEGAN A LA 38º 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 cacahuetes 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.



7—10 Abril 2025

> lfema Madrid







Las conserveras también siguen rompiendo moldes, por ejemplo, **Conservas Asensio**, que destaca por la elaboración propia de conservas vegetales, salsas y elaborados listos para comer de calidad prémium; uno de los productos que presentará en la feria es su **bonito del Norte con algas wakame y salsa de soja**, ideal para las personas que aprecian los sabores asiáticos. También en línea con la tendencia en auge de la apuesta por cultura culinaria nipona, la genuina marca **Zallo** —empresa familiar con una trayectoria de casi 100 años en el sector y



especialmente centrada en la elaboración de bonito del Norte, anchoa del Cantábrico y otros pescados de calidad— presenta también su propio **bonito al estilo japonés**, que destaca por su textura delicada y su sabor umami; el mejor bonito del Cantábrico aderezado con alga wakame, salsa de soja y salsa teriyaki, entre otras materias primeras.

## ... Y PARA LOS MÁS ATREVIDOS

Los gourmets de las aceitunas no pueden perderse la pasta cremosa de aceituna verde encurtida de Caviaroli, ideal como potenciador en la cocina profesional y para enriquecer salsas, guisos, marinadas y acompañamientos con un toque mediterráneo único de la mano del punto salado característico de la aceituna de aperitivo. Caviaroli es una empresa familiar joven, fundada en 2011 en Cataluña y líder en la elaboración de productos gastronómicos innovadores y de alta calidad. Además de esta pasta y de su icónico caviar de aceite, la empresa también fabrica y comercializa las olivas esféricas Caviaroli Drops by Albert Adrià y una línea de salsas a base de oliva verde. Estos productos son ideales para dar un toque de innovación a cualquier plato.



Para aquellos que buscan un bocado gourmet lleno de autenticidad, nada mejor que los chipirones rellenos de langostinos y gambas de Cabo de San Agustín, empresa fundada en 2018, especializada en la obtención de los pescados y mariscos más frescos del litoral asturiano y su transformación en productos listos para consumir. Los más golosos también tienen su hueco en Salón Gourmets con productos extraordinarios como las figuritas de mazapán elaboradas con pepitas de chocolate y el turrón de panettone —fusión entre los dos productos estrella de las Navidades—, ambos de la empresa matriz de El Lobo, 1880 y Doña Jimena; las xoco xips de Alfonso Torres, unas deliciosas patatas fritas artesanas recubiertas de chocolate que mezclan a la perfección lo dulce y lo salado y los tequeños rellenos de calçots de Bona Cuina Selecta, una mágica combinación de dos recetas tradicionales de distintas partes del mundo.



En esta 38ª edición de Salón Gourmets también habrá lugar para envases novedosos como el que presenta el aceite de oliva virgen extra Agatha Ruiz de la Prada, de la empresa alicantina Señoríos de Relleu. Se trata de un coupage de variedades autóctonas de la Comunidad Valenciana: Genovesa, Changlot Real, Manzanilla Vilallonga, Alfafara y Picual, esta última propia de Andalucía. En nariz es frutado verde medio alto, con aromas tomatera, hierba recién cortada y en boca presenta un amargo medio y picante alto y persistente. Se presenta en una colorida botella de aluminio de 500 ml color magenta y plata, personalizada por la diseñadora Agatha Ruiz de la Prada para Señoríos de Relleu.





7—10 Abril 2025

> Ifema Madrid







Organiza y medio corporativo / Organize & media partner







Patrocinadores / Sponsors

















































Copatrocinadores / Co - sponsors











Colaboradores / Collaborators















SG coopera / SG cooperates with









7—10 Abril 2025

lfema Madrid









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