



Los Talleres Infantiles celebran su 25º aniversario

Alrededor de 25.000 escolares en total, llegados de colegios de toda la Comunidad de Madrid de entre 8 y 12 años, han pasado edición tras edición por este espacio creado para los niños dentro de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad con la mayor superficie de exposición de Europa.

El Salón Gourmets inaugurará sus puertas el lunes 7 de abril, Día Mundial de la Salud, jornada que conmemora el aniversario de la fundación de la OMS en 1948. Ese mismo día, SG celebrará el 25º aniversario del Taller de los Sentidos Gourmets, hoy destinados a los gourmets del futuro en los Talleres Infantiles.

Corría el año 2000 cuando el Salón Gourmets (SG) celebraba su 14ª edición y, movido por su compromiso con la gastronomía y su proyección divulgativa, decidió abrir al público no profesional el **I Taller de los Sentidos Gourmets** con el espíritu de acercar a niños, jóvenes y adultos la importancia de una alimentación equilibrada para un desarrollo, crecimiento físico y cognitivo y bienestar adecuados. A través de los productos de calidad que se exponían en el SG, la Plaza de los Sentidos se concebía como un escaparate de productos en torno a los que se organizaban actividades, aulas formativas y hasta un restaurante en el que las Comunidades Autónomas participantes podían acercar sus platos típicos a los asistentes.

El túnel de la vida, el túnel de la alimentación, la cúpula de los alimentos – una bóveda gigante donde los asistentes podían descubrir de manera rápida la composición de los distintos nutrientes– el aula de trabajo, el aula científica, contaban con profesionales en el ámbito de la nutrición y la investigación que acercaban al público la importancia de una alimentación saludable. Con especial atención al público infantil, a través de un programa donde **aprender a distinguir los alimentos, sus colores, aromas y sabores, utilizarlos y valorarlos guiados por el personal especializado.**

Un total de 25.000 escolares, llegados de colegios públicos de la Comunidad de Madrid, de entre 8 y 12 años han pasado edición tras edición por este espacio creado para ellos y coordinado por Fernando Arija, experto en educación nutricional y coordinador de los talleres durante más de 20 años. A lo largo de 25 ediciones han podido ver, tocar y oler productos como el **salmón noruego, queso, pan, pescado, carne, jamón ibérico, AOVE, frutas, hortalizas, verduras y miel.** Han experimentado con la cocina internacional en la I Escuela de Sushi / Noruega que se creó en la edición de 2013 y descubierto con Thinnus, una mascota de peluche creada



por Balfegó, las bondades de comer atún. En resumen, 24 Talleres del Queso, 24 Talleres del Pan, 16 Talleres de Frutas y Verduras, aula del AOVE, aula del jamón, aula del pescado y el taller de "La Magia en la Cocina", donde los escolares aprendían qué alimentos deben consumirse con más frecuencia y por qué.

Los mejores profesores

Durante estos 25 años los talleres han contado con caras tan conocidas como la de S.M la Reina Doña Leticia, que acudió a conocer este espacio tras presidir la inauguración oficial de la Feria en su edición de 2010, cocineros como Jesús Santamaria, Elena Arzak, Koldo Royo, Andrés Madrigal, Alberto Chicote, Mario Sandoval, Ángel León, Nando Jubany, Beatriz Sotelo, Sergio Fernández, Joaquín Felipe, entre otros muchos. Además de contar con el patrocinio de empresas y organismos institucionales como Norteños, Gold Gourmet, Balfegó, Pacfren, IGP Ternera Gallega o FROM (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de la Pesca y Cultivos Marinos del MAPA).

¿Y este año qué?

En la 38ª edición los estudiantes disfrutarán del Taller del Queso / DOP Queso de Tetilla Xunta de Galicia, cuyo objetivo es acercar este producto tan típico de Galicia, el Taller de la Fruta / Generalitat Valenciana, donde conocerán las frutas y verduras de esta región, el Taller Tierra de Sabor / Castilla y León, en el que experimentarán con los productos típicos castellanos y el Taller del Pan / Horneo Fresh, en el que aprenderán cómo elaborar este alimento tan presente en la dieta mediterránea diaria.

- Talleres Infantiles Lunes a jueves, de 10:00 a 14:00 hs. (Núcleo 2-4 de Ifema Madrid)

Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid

**SALÓN
GOURMETS**