37 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 22 - 25 abril 2024

ENGLISH ↓

¿Pinchos o tapas?
Quédate con los dos en el Salón Gourmets

Del 22 al 25 de abril el mayor espectáculo gastronómico de Europa llega a Madrid cargado de innovación, tendencias culinarias y, sobre todo, infinidad de alimentos y bebidas de calidad.

El 37 Salón Gourmets abre sus puertas en Ifema Madrid con 5 pabellones - 3, 4, 5, 6 y 8 - más de 2.000 expositores, alrededor de 55.000 productos y más de 1.000 novedades. En total 65.000 m2 donde 100.000 visitantes profesionales podrán ver, oler, tocar y degustar las mayores delicatessen del mundo y en la que, un año más, Estrella Galicia será la cerveza oficial.

Durante los cuatro días de feria se sucederán sugestivas actividades que permitirán dar a conocer la versatilidad de los productos expuestos como la **2ª edición de GourmeTapa by Fuentes** y el **2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano** , dos campeonatos que se repiten por segundo año consecutivo en la mayor feria dedicada a los alimentos y bebidas de calidad de Europa.

2º GourmeTapa de Fuentes

Ya están abiertas las inscripciones para participar en este concurso que tiene como protagonista el **atún rojo Fuentes** , pioneros en la cría y comercialización del túnido. 12 participantes dispondrán de 30 minutos para elaborar 10 deliciosas tapas iguales que conquistarán al Jurado por su sabor, presentación, originalidad y aplicación comercial. El único requisito imprescindible es que el atún de la empresa murciana sea el ingrediente principal.

Los 12 chefs podrán elegir cualquier parte del animal, desde los cortes más nobles hasta los menos populares como la parpatana, la carrillera, el morrillo o el osobuco. Y como recompensa, el chef que elabore la mejor tapa, recibirá un premio de 2.000 € mientras que el segundo clasificado obtendrá 1.000 €.

Esta edición contará con una Master Class sobre los “cortes más insospecchados del atún rojo” a cargo de Pablo González-Conejero y Adrián Costa, chefs del restaurante murciano Cabaña Buenavista (2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol). Ambos son responsables del GastroLab I+D+i Ricardo Fuentes cuya investigación se centra en cortes más desconocidos como el ojo, la piel, la médula y la lengua del atún, buscando las elaboraciones ideales para extraers el máximo partido.

2º Maestro Pinchos Gourmets #productoriojano

La Rioja vuelve a poner en valor la excelencia de sus productos en este campeonato donde cocineros profesionales elaboran una tapa de rápida preparación, susceptible de elaboración en una barra y que se puede comer en uno o dos bocados.

En total prepararán 8 pinchos iguales utilizando al menos un producto perteneciente a las **DOP o IGP riojanas** como las peras de Rincón de Soto, el queso Camerano, aceite de La Rioja, nuez de Pedroso, alubia de Anguiano, chorizo o pimiento riojano, coliflor de Calahorra, champiñón o seta y verduras de La Rioja como borraja, cardo, alcachofa, espárrago y acelga.

El Jurado valorará la técnica, limpieza, presentación, ingredientes, originalidad y el sabor para elegir al ganador que recibirá 1.500 €. Además, como novedad habrá un premio especial para el pincho mejor armonizado con vinos DOCa Rioja elaborados en la comunidad autónoma de La Rioja.

Del 22 al 25 de abril 2024
en Ifema Madrid

Actividades

Expositores

Área de innovación

Datos Prácticos

Área de Exhibición Orgánica

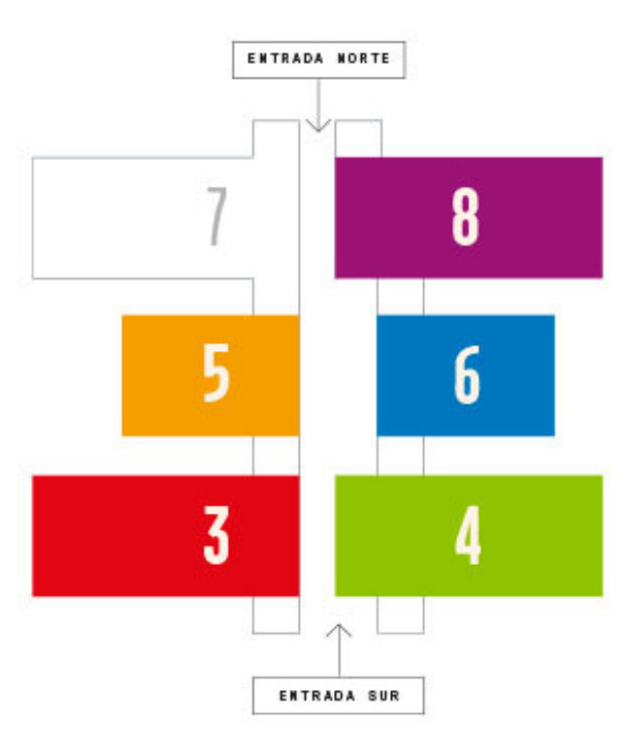
Material Gráfico

Acreditaciones Prensa

Programa de Actividades

Así fue el 36º Salón Gourmets

5 pabellones en el 37º Salón Gourmets



Organiza y Medio Corporativo

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

¿Pinchitos o tapas? En Salón Gourmets encontrarás ambos.

Del 22 al 25 de abril, la mayor feria gastronómica de Europa llega a Madrid cargada de innovación, tendencias culinarias y, sobre todo, una gran variedad de productos gourmet. La 37ª edición del Salón Gourmets abrirá sus puertas en Ifema Madrid con 5 pabellones (3, 4, 5, 6 y 8), más de 2.000 expositores, cerca de 55.000 productos y más de 1.000 novedades. En total, 65.000 m² donde 100.000 visitantes profesionales podrán ver, oler, tocar y degustar la mejor gastronomía del mundo, que, un año más, cuenta con Estrella Galicia como cerveza oficial.

Durante los cuatro días de la feria, se llevarán a cabo actividades de entretenimiento para mostrar la versatilidad de los productos expuestos, como la **2ª edición de GourmeTapa by Fuentes** y el **2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano** , dos concursos que se celebran por segundo año consecutivo en la mayor feria dedicada a la alta gastronomía y las bebidas en Europa.

2.ª GourmeTapa de Fuentes

Ya están abiertas las inscripciones para participar en este concurso cuyo protagonista es el **atún rojo de Fuentes** , pioneros en la cría y comercialización de atún. Doce participantes dispondrán de 30 minutos para preparar 10 deliciosas tapas que conquistarán al jurado por su sabor, presentación, originalidad y aplicación comercial. El único requisito indispensable es que el atún de la empresa murciana sea el ingrediente principal.

Los doce chefs podrán elegir cualquier parte del animal, desde los cortes más selectos hasta los menos populares, como la parpatana, las carrilleras, el morrillo o el ossobuco. El chef que prepare la mejor tapa recibirá un generoso premio de 2000 €, mientras que el segundo clasificado recibirá 1000 €.

Esta edición contará con una clase magistral sobre los cortes menos conocidos del atún rojo, impartida por Pablo González-Conejero y Adrián Costa, chefs del restaurante murciano Cabaña Buenavista (2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol). Ambos dirigen el GastroLab I+D+i Ricardo Fuentes, cuya investigación se centra en cortes menos conocidos como el ojo, la piel, la médula y la lengua del atún, buscando las preparaciones ideales para sacarles el máximo partido.

2nd Gourmets Master Pinchos #productoriojano

La Rioja vuelve a poner de relieve la excelencia de sus productos en este campeonato, donde chefs profesionales elaboraron una tapa de rápida preparación, ideal para un bar y que se puede comer en uno o dos bocados.

Se elaborarán un total de 8 pinchos iguales utilizando al menos un producto perteneciente a la **DOP o IGP de La Rioja** , como peras de Rincón de Soto, queso Camerano, AOVE de La Rioja, nueces de Pedroso, judías de Anguiano, chorizo o pimientos de La Rioja, coliflor de Calahorra, setas y verduras de La Rioja como borraja, cardo, alcachofa, espárragos y acelgas.

El jurado valorará la técnica, la limpieza, la presentación, los ingredientes, la originalidad y el sabor para elegir al ganador, que recibirá 1.500 €. Además, como novedad, se otorgará un premio especial al mejor pincho maridado con vinos DOCa Rioja producidos en la comunidad autónoma de La Rioja.

Del 22 al 25 de abril de 2024
Ifema Madrid

Actividades

Expositores

Área de innovación

Información práctica

Área de Exhibición Orgánica

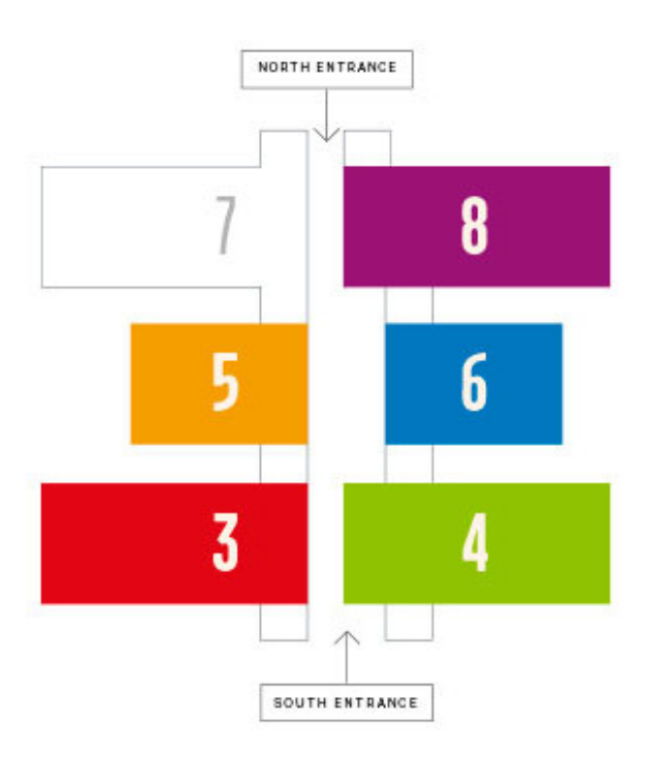
Material gráfico

Acreditaciones de prensa

Programa de actividades

Vea aquí la 36ª edición de Salon Gourmets.

5 pabellones en el 37º Salón Gourmet



Organizador y socio de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. AV. Partenón 5, Madrid
22 al 25 de abril, 2024

www.gourmets.net
infosalon@gourmets.net
Tel.: +34 915 489 651

#SG24