

38 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 7 - 10 abril 2025

ENGLISH



Espárragos, merluzas y jabalíes

El 38º Salón Gourmets sigue creciendo, con más pabellones y más novedades que nunca.

La **Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa**, que tendrá lugar del 7 al 10 de abril de 2025 en los pabellones 3, 4, 5, 6, 7 y 8 de Ifema Madrid, volverá a reunir alrededor de 50.000 productos sobresalientes desplegados por más de 2.000 expositores.

Y como el producto busca su aplicación culinaria, las actividades –más de 1.200 entre las desarrolladas por los expositores y las convocadas por la Organización– crecen de forma paralela al SG, que, esta vez, entre las numerosas novedades cuenta con: el Merluza do Pincho Challenge de la Xunta de Galicia, el campeonato de Sabores de Carne de Caza Mayor de la Fundación Bergara y el Día del Reyno Gourmet, sello de calidad de los Alimentos de Navarra.

¿Por qué la merluza de pincho es excepcional?

Pues simplemente porque es capturada de forma individual y con anzuelo, sufriendo por lo tanto un mínimo daño lo que preserva todas las propiedades de su carne.

Galicia es cuna de la merluza de pincho por excelencia, no sólo a nivel nacional, sino que las lonjas gallegas han alcanzado popularidad mundial debido a que ofrecen una merluza de calidad excepcional. Dos son las localidades que destacan por la cantidad y calidad de sus capturas: Celeiro y Burela y desde estas lonjas llegarán directamente al 38 SG las merluzas que los concursantes tendrán que interpretar de manera excepcional para alzarse con el primer puesto en el **Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia** impulsado por la Consellería do Mar.

¿Qué es la caza sostenible?

Según la definición del Consejo de Europa es "el uso de especies de caza silvestre y sus hábitats en un modo ya un ritmo que no conduzca a la disminución a largo plazo de la diversidad biológica o entorpezca su restauración".

Las organizaciones vinculadas a la caza explican además que ésta es una práctica necesaria para mantener el equilibrio del ecosistema. Con el fin de divulgar un mayor conocimiento no sólo sobre el impacto de la caza mayor, sino también sobre las bondades y versatilidad de su carne y la importancia del sector para la economía, el 38 SG acoge el campeonato de Sabores de Carne de Caza Mayor de la Fundación Bergara. Un certamen donde los cocineros mostrarán su pericia con un producto que requiere especial habilidad y técnica; ciervos, gamos y jabalíes serán los protagonistas.

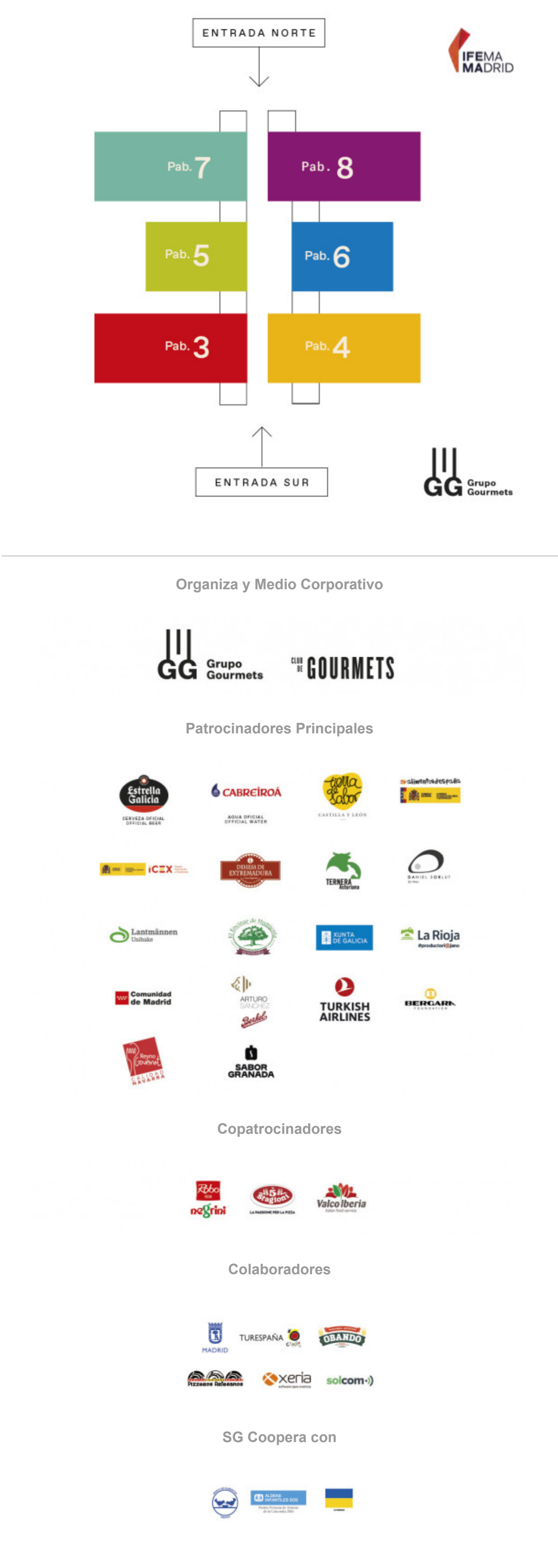
Día del Reyno Gourmet

Aceites, quesos, pimientos, alcachofas, espárragos, pero también cordero, ternera, chistorra, vinos y cavas y, por supuesto, pacharán. Estos son algunos de los alimentos y bebidas por los que la Comunidad Foral de Navarra es de sobra conocida, sin embargo, no son simples productos, todos están avalados por una DOP o una IGP y todos se presentan bajo el paraguas del sello de calidad **Reyno Gourmet**.

Durante un día completo contará con un escenario exclusivo en el 38 SG para presentar sus productos, desarrollar ponencias, catas, degustaciones y show cookings, en una jornada que promete aportar un extenso y sabroso menú.

Más productos, actividades y novedades están llegando en este momento al 38 SG que prevé reunir a más de 100.000 compradores, entre ellos más de 15.000 extranjeros, en la cita obligada para los profesionales del sector que convierte Madrid en el epicentro del producto de calidad y la gastronomía de vanguardia.

Del 7 al 10 de abril 2025 en Ifema Madrid



Espárragos, merluza y jabalí

La 38ª edición del Salón Gourmets sigue creciendo, con más pabellones y más novedades que nunca.

La **feria de alimentos y bebidas gourmet más exclusiva de Europa**, que tendrá lugar del 7 al 10 de abril de 2025 en los pabellones 3, 4, 5, 6, 7 y 8 de Ifema Madrid, reunirá una vez más a 50.000 productos excepcionales expuestos por más de 2.000 expositores.

Y a medida que el producto busca su aplicación culinaria, las actividades —más de 1.200 entre las desarrolladas por los expositores y las convocadas por la organización— crecen en paralelo a la SG, que, en esta ocasión, entre las muchas novedades, acogerá el Hake do Pincho Challenge Championship de la Xunta de Galicia, el Big Game Meat Championship de la Fundación Bergara y el Reyno Gourmet Day, sello de calidad de la gastronomía navarra.

¿Por qué el hake de pincho es excepcional?

Sencillamente porque se captura individualmente y con anzuelo, sufriendo así un daño mínimo, lo que preserva todas las propiedades de su carne.

Galicia es la cuna de la merluza de pincho por excelencia, no solo a nivel nacional, sino que las lonjas gallegas han alcanzado popularidad mundial porque ofrecen merluza de una calidad excepcional.

Hay dos pueblos que destacan por la cantidad y calidad de sus capturas: Celeiro y Burela, y directamente de estos mercados llega al 38 SG la merluza que los concursantes tendrán que interpretar de forma excepcional para conseguir el primer puesto en el **Desafío Merluza do Pincho de la Xunta de Galicia**, promovido por el Consejo del Mar.

¿Qué es la caza sostenible?

Según la definición del Consejo de Europa, se trata del «uso de las especies de caza silvestre y sus hábitats de una manera y a un ritmo que no conduzca al declive a largo plazo de la diversidad biológica ni obstaculice su recuperación».

Las organizaciones cinegéticas explican que se trata de una práctica necesaria para mantener el equilibrio del ecosistema. Con el fin de concienciar no solo sobre el impacto de la caza mayor, sino también sobre los beneficios y la versatilidad de su carne y la importancia del sector para la economía, el 38 SG organiza el campeonato **Sabores de Carne de Caza Mayor de la Fundación Bergara**. Una competición donde los chefs demostrarán su pericia con un producto que requiere una habilidad y técnica especiales; el ciervo, el gamo y el jabalí serán los protagonistas.

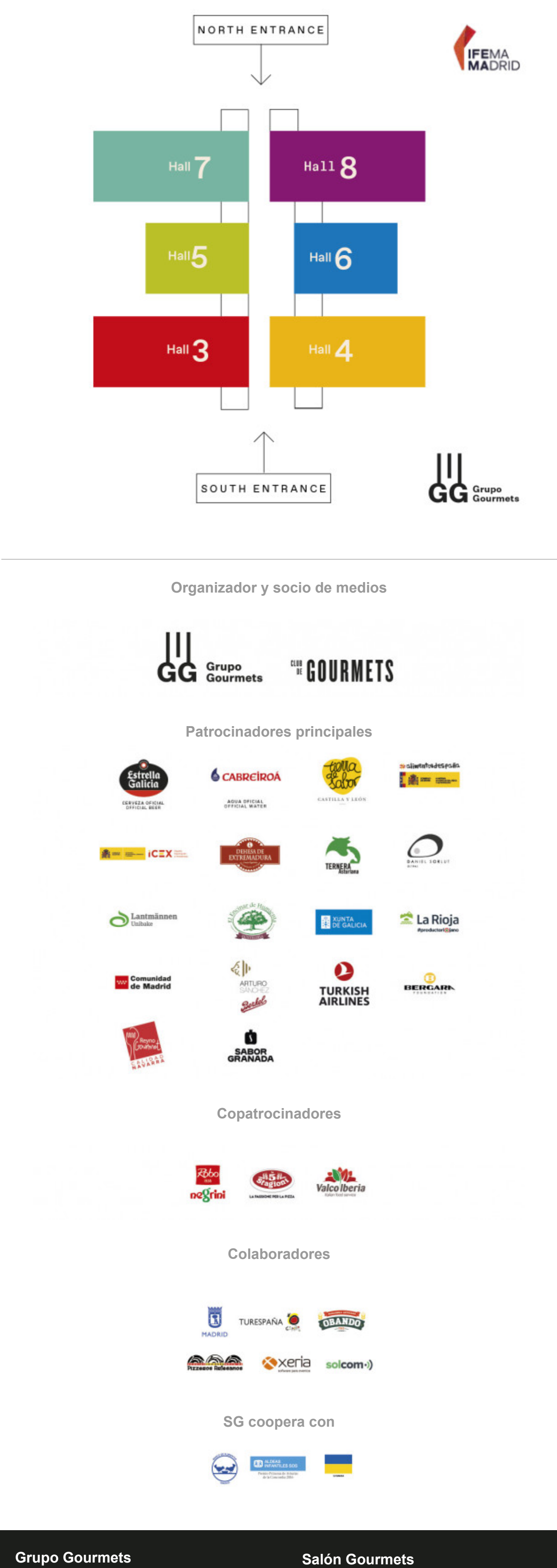
Reyno Gourmet

Aceites, quesos, pimientos, alcachofas, espárragos, pero también cordero, ternera, chorizo chistorra, vinos y cavas y, por supuesto, pacharán.

Estos son algunos de los alimentos y bebidas por los que la región de Navarra es bien conocida, pero no se trata solo de productos, todos ellos cuentan con el respaldo de una DOP o IGP, y todos se presentan bajo el sello de calidad de la comunidad autónoma: **Reyno Gourmet**. Durante todo un día, el local 38 SG contará con un escenario exclusivo para presentar sus productos, realizar presentaciones, catas, degustaciones y demostraciones culinarias, en una jornada que promete ofrecer un menú extenso y delicioso.

Cada vez llegan más productos, actividades y novedades a la 38ª SG, que se espera reúna a más de 100.000 compradores, entre ellos más de 15.000 extranjeros, en este evento imprescindible para los profesionales del sector, convirtiendo a Madrid en el epicentro de los productos de calidad y la gastronomía de vanguardia.

Del 7 al 10 de abril de 2025 en Ifema Madrid



Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, Av. Partenón 5, Madrid
7 al 10 de abril de 2025

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

#SG25

