



Noruega desembarca en el Salón Gourmets

La singularidad de la cocina nórdica estará presente en la **Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa** . Iñigo Urrechu será el encargado de mostrar la versatilidad de cuatro auténticas joyas del Mar de Noruega.

Durante el martes 8 de abril en el escenario Foro Gourmets (Pabellón 3, Ifema Madrid) el chef sorprenderá a los visitantes con las recetas de algunas de las especies más codiciadas del mundo procedentes de las frías aguas de los fiordos noruegos. Donde, además, con la pesca y la acuicultura como pilares, Mar de Noruega mostrará a los asistentes su compromiso con la sostenibilidad, dignificando los ecosistemas marinos y apoyando a las comunidades locales.

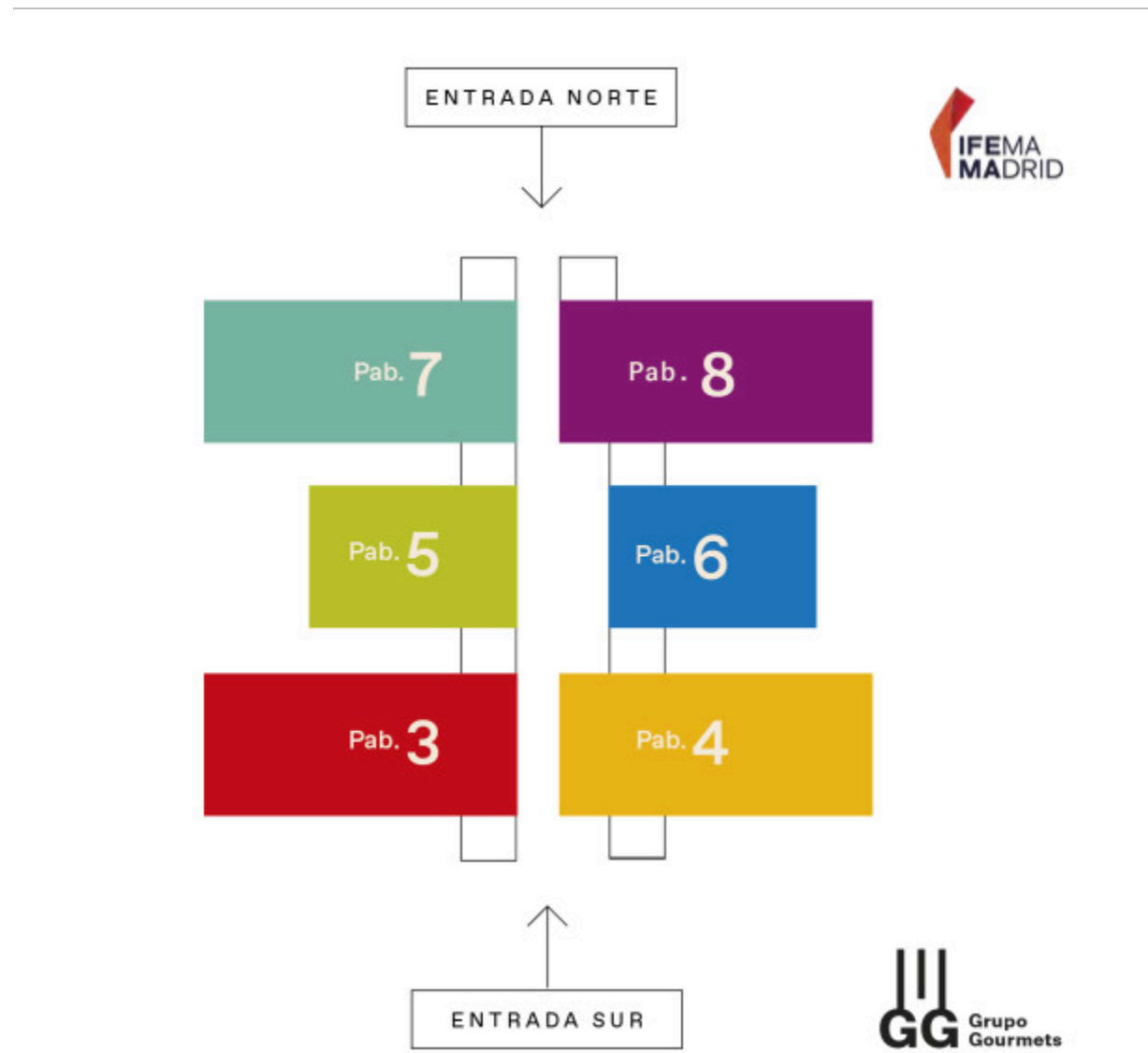
Urrechu se pondrá manos a la obra con productos como el famoso skrei o bacalao fresco del ártico, que tras recorrer más de 1.000 km desde el Mar de Barents, este bacalao salvaje desarrolla una textura firme y unas lascas tersas que lo convierten en el más gourmet del mercado. No faltará el marisco más exquisito como el buey de mar, el cangrejo real de las nieves y el cangrejo real noruego. Y por supuesto su célebre salmón, un producto consumido a nivel mundial gracias a sus condiciones óptimas de producción. Noruega es además, el segundo mayor exportador de marisco del mundo.

Mar de Noruega lidera el compromiso de proteger el océano mientras lleva a las mesas de todo el mundo lo mejor de sus aguas cristalinas y como no podría ser de otra manera, al escaparate de producto gourmet por excelencia, que en su 38ª edición, del 7 al 10 de abril en Ifema Madrid, bate récords superando con creces las cifras de su mejor edición hasta el momento, la de 2023.

- **Día de Noruega** Martes 8 de abril, 10:00 a 19:00 hs. Foro Gourmets (pabellón 3 de Ifema Madrid)

Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid

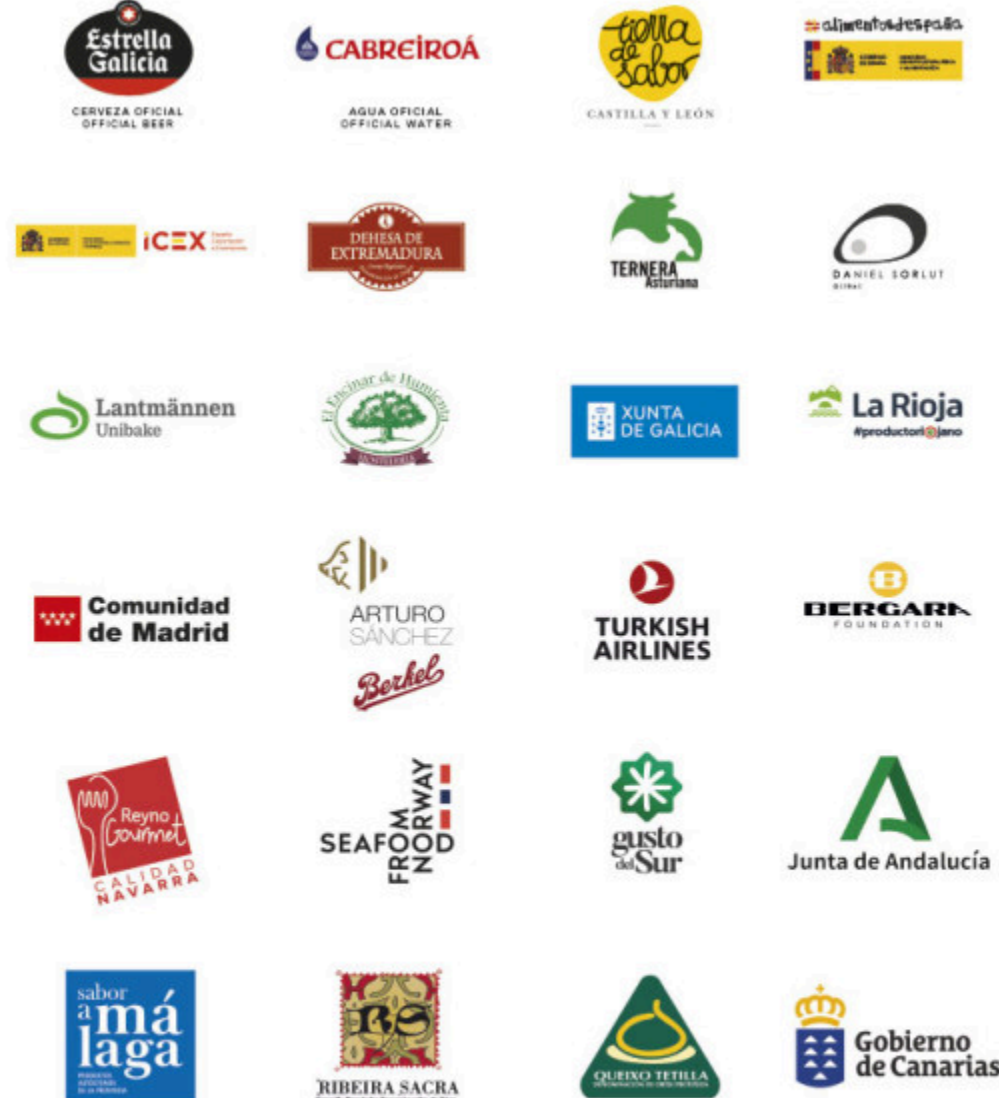
#SG25



Organización y Medios Corporativos



Patrocinadores Principales



Conatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



Norwegian Home & Solar Gourmet

La singularidad de la cocina nórdica estará presente en **la feria de alimentos y bebidas gourmet más exclusiva de Europa**. Iñigo Urrechu será el encargado de mostrar la versatilidad de cuatro

El martes 8 de abril, en el escenario del Foro Gourmets, el chef sorprenderá a los asistentes con recetas de algunas de las especies más codiciadas del mundo, procedentes de las frías aguas de los fiordos noruegos. Con la pesca y la acuicultura como pilares fundamentales, Seaford from Norway demostrará a los asistentes su compromiso con la sostenibilidad, la protección de los ecosistemas

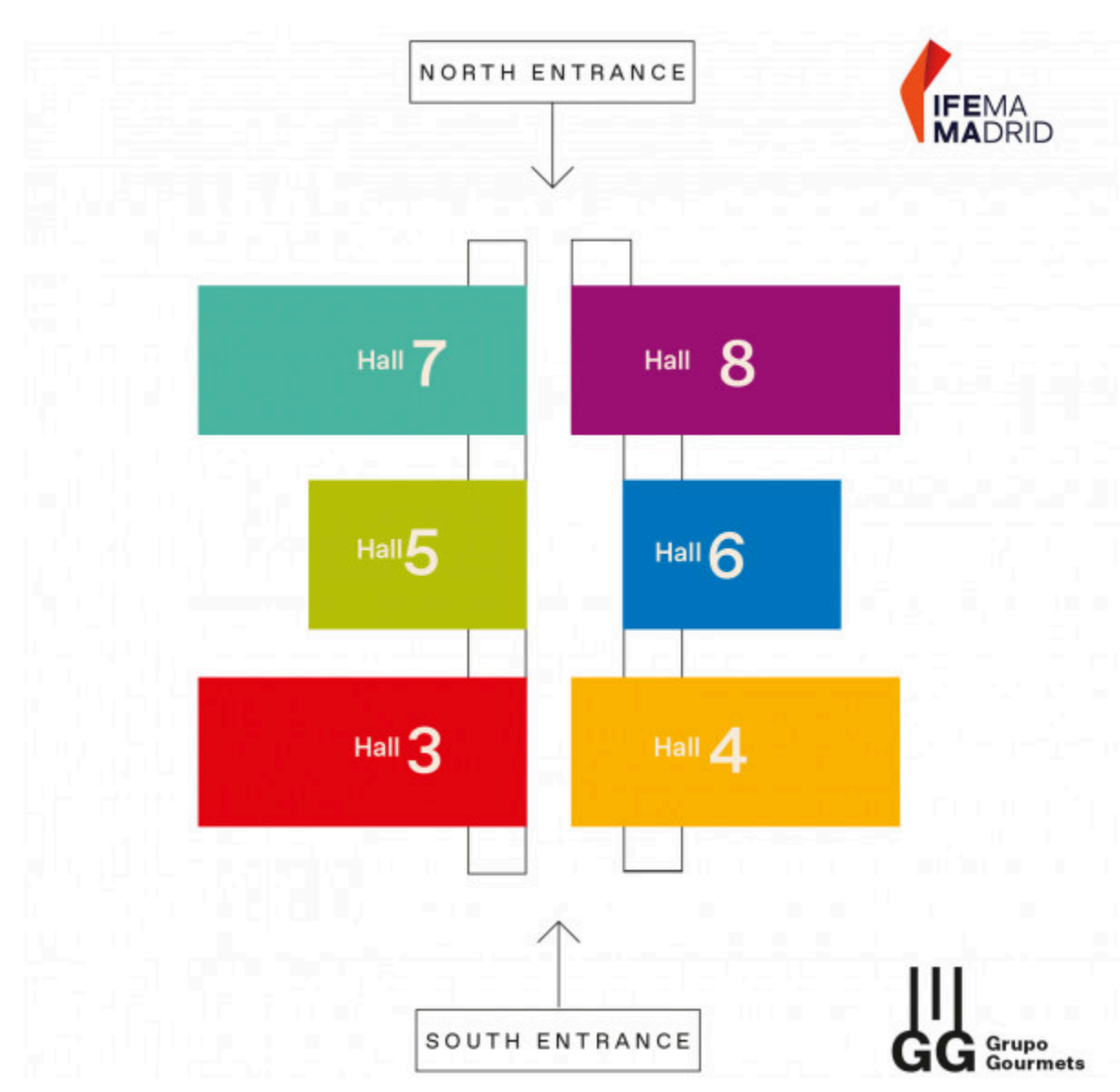
Íñigo Urrechu se dedicará a trabajar con productos como el famoso skrei o bacalao ártico fresco, que tras recorrer más de 1000 km desde el mar de Barents, desarrolla una textura firme y unas escamas suaves que lo convierten en uno de los productos más exquisitos del mercado. No faltarán mariscos selectos como el cangrejo, el cangrejo de las nieves y el cangrejo real noruego. Y su famoso salmón, un producto consumido en todo el mundo gracias a sus óptimas condiciones de producción. Noruega es, además, el segundo mayor exportador de mariscos del mundo.

Los productos del mar de Noruega lideran el compromiso de proteger los océanos, al tiempo que llevan lo mejor de sus aguas cristalinas a las mesas de todo el mundo y, por supuesto, al escaparate gourmet por excelencia, que en su 38ª edición, del 7 al 10 de abril en Ifema Madrid, está batiendo récords superando con creces las cifras de su mejor edición hasta la fecha. <https://www.ifema.es/2022>

- **Día de Noruega**, martes 8 de abril, de 10:00 a 19:00 horas. Foro Gourmets (pabellón 3 de Ifema Madrid)

Del 7 al 10 de abril de 2025

4005



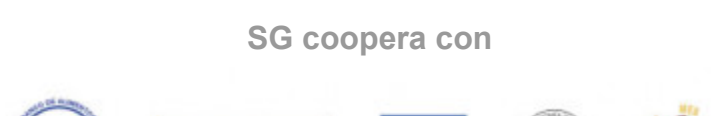
Organizador y socios de medios



Patrocinadores principales


VALENCIANA

Arpilicuetla



Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92 Madrid

Salón Gourmets
 IFEMA MADRID, AV. Partenón 5, Madrid

#SG25

