38 SALÓN GOURMETS
Ifema Madrid, 7 –10 abril 2025

#SG25

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 adecuado. 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 pudieron 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 pudieron 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 / Norge que se creó en la edición de 2013 y descubrió 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.

Visita de SM la Reina Doña Leticia en 2010

Los mejores profesores

Durante estos 25 años los talleres han contado con caras tan conocidas como la de SM 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 Santamaría, 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

#SG25

ENTRADA NORTE
Pab. 7
Pab. 8
Pab. 5
Pab. 6
Pab. 3
Pab. 4
ENTRADA SUR

Organización y Medios Corporativos

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Los talleres infantiles celebran su 25 aniversario.

En total, alrededor de 25.000 escolares procedentes de colegios de toda la Comunidad de Madrid, con edades comprendidas entre los 8 y los 12 años, han pasado por sucesivas ediciones de la Feria de Alimentos y Bebidas Fine Food and Beverages, que cuenta con el mayor espacio de exposición de Europa .

El Salón Gourmets abrirá sus puertas el lunes 7 de abril, Día Mundial de la Salud, fecha que conmemora el aniversario de la fundación de la OMS en 1948. Ese mismo día, SG celebrará el 25 aniversario de los Talleres Gourmets Senses, ahora dirigidos a los amantes de la gastronomía del futuro en los Talleres Infantiles.

En el año 2000, el Salón Gourmets (SG) celebraba su 14.ª edición y, motivado por su compromiso con la gastronomía y su proyección informativa, decidió inaugurar el **primer Taller de los Sentidos Gourmets,** abierto al público no profesional, con el objetivo de acercar a niños, jóvenes y adultos a la importancia de una alimentación equilibrada para un correcto desarrollo físico y cognitivo, así como para el bienestar general. A través de los productos de calidad expuestos en el SG, la Plaza de los Sentidos se concibió como un escaparate de productos, actividades de desarrollo, cursos de formación e incluso un restaurante donde las Comunidades Autónomas participantes podían ofrecer sus platos típicos a los asistentes.

El túnel de la vida, el túnel de la comida, la cúpula de la comida —una cúpula gigante donde los visitantes podían descubrir rápidamente la composición de los diferentes nutrientes—, un taller, aulas científicas: todos ellos estaban atendidos por profesionales en el campo de la nutrición y la investigación que explicaban al público la importancia de una alimentación saludable. Se prestó especial atención a los niños, a través de un programa en el que aprendieron **a distinguir los alimentos, sus colores, aromas y sabores, y a utilizarlos y valorarlos, guiados por personal especializado.**

Un total de 25.000 alumnos de colegios públicos y estatales de la Comunidad de Madrid, de entre 8 y 12 años, han pasado año tras año por este espacio creado para ellos y coordinado por Fernando Arija, experto en educación nutricional y coordinador de los talleres desde hace más de 20 años. Durante 25 ediciones han podido ver, tocar y oler productos como **salmón noruego, queso, pan, pescado, carne, jamón ibérico, AOVE, fruta, verdura y miel** . Han experimentado con la cocina internacional en la primera escuela Sushi / Norge, creada en la edición de 2013, y han descubierto con Thinnus, una simpática mascota creada por Balfegó, los beneficios de comer atún. En resumen, 24 Talleres de Queso, 24 Talleres de Pan, 16 Talleres de Fruta y Verdura, aula de AOVE, aula de jamón, aula de pescado y el taller Magia en la Cocina, donde los escolares aprendieron qué alimentos deberían comer más a menudo y por qué.

Los mejores profesores

Durante estos 25 años, a los talleres han asistido rostros tan conocidos como Su Majestad la Reina Leticia, que acudió a visitar este espacio tras presidir la inauguración oficial de la Feria en su edición de 2010, cocineros como Jesús Santamaría, Elena Arzak, Koldo Royo, Andrés Madrigal, Alberto Chicote, Mario Sandoval, Ángel León, Nando Jubany, Beatriz Sotelo, Sergio Fernández, Joaquín Felipe, entre muchos otros. Además del 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 qué hay de este año?

En la 38ª edición, los alumnos disfrutarán del Taller de Quesos / DOP Queso de Tetilla Xunta de Galicia, que tiene como objetivo acercar este producto típico gallego al público; el Taller de Frutas / Generalitat Valenciana, para descubrir las frutas y verduras de esta región; el Taller Tierra de Sabor / Castilla y León, donde experimentarán con productos típicos castellanos; y el Taller de Pan / Horneo Fresh, donde los niños aprenderán a preparar este producto tan presente en la dieta mediterránea.

- Taller infantil . De lunes a jueves, de 10:00 a 14:00 horas. (Núcleo 2-4 en Ifema Madrid)

Del 7 al 10 de abril de 2025
en Ifema Madrid

#SG25

NORTH ENTRANCE
Hall 7
Hall 8
Hall 5
Hall 6
Hall 3
Hall 4
SOUTH ENTRANCE

Organizador y socios de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

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