



Noruega, País de Honor en el 39º Salón Gourmets

La extraordinaria riqueza de los productos del mar de Noruega y su cultura gastronómica de la mano de Seafood from Noruega y el chef Íñigo Urrechu.

Los visitantes de la **Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad** podrán descubrir el excepcional sabor del salmón y los mariscos del mar de Noruega, considerados unos de los más preciados del mundo por la pureza de sus aguas frías y cristalinas.

El miércoles 15 de abril el escenario Auditorio Gourmets (5E50) acogerá el showcooking **Mariscos de Noruega: La fuerza del mar hecha marisco** bajo el sello de Seafood from Noruega. El chef Íñigo Urrechu mostrará al público asistente las bondades de estos productos locales como la vieira, la cigala, el cangrejo rojo real, el buey de mar o el cangrejo de las nieves, los cuales destacan por su sabor único, su textura impecable y una calidad directamente ligada a su origen noruego. Todos estos productos, y muchos más, estarán disponibles durante los 4 días del SG –del 13 al 16 de abril–, en el stand con el que Seafood from Noruega (3B01) contará esta edición.

Los más pequeños también podrán disfrutar del salmón noruego en los Talleres Infantiles dirigidos a escolares entre 8 y 12 años de la Comunidad de Madrid. En el Taller del Salmón, organizado por Seafood from Noruega, los niños aprenderán a elaborar sushi con este producto de calidad.

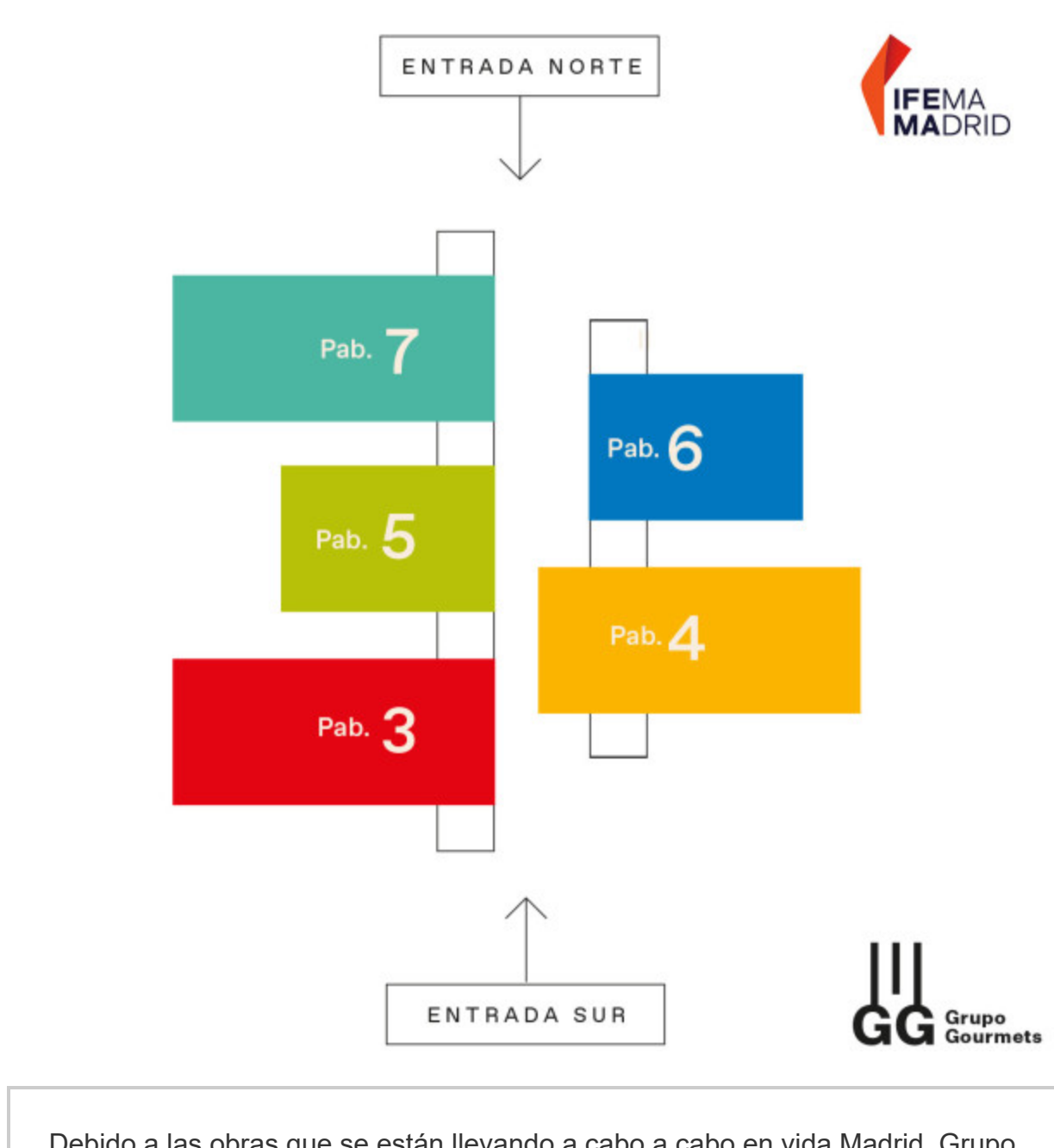
La participación de Noruega como País de Honor permitirá acercar a los profesionales la cultura culinaria nórdica caracterizada por su profunda conexión con la naturaleza, el uso de ingredientes locales y una visión de la gastronomía que prioriza la sostenibilidad y la autenticidad del producto.

Mariscos de Noruega: La fuerza del mar hecha marisco

Miércoles 15 de abril
Auditorio Gourmets (5E50)
15:00 a 19:00 horas

Acreditación prensa

Del 13 al 16 de abril 2026
en Ifema Madrid
#SG26



Debido a las obras que se están llevando a cabo en vida Madrid, Grupo Gourmets recomienda llegar en transporte público, especialmente en Metro (Línea 8, estación Feria de Madrid), con conexión directa al aeropuerto y al centro de Madrid.

Patrocinadores

Organización y Medios Corporativos



Patrocinadores Principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



Noruega, país de honor en el 39º Salón Gourmets

La extraordinaria abundancia de productos del mar de Noruega y su cultura culinaria, presentadas por Seafood from Norway y el chef Íñigo Urrechu.

Los visitantes de la **feria internacional líder mundial de alimentos y bebidas de alta calidad** podrán descubrir la excepcional calidad del salmón y los mariscos del mar de Noruega, considerados entre los mejores del mundo gracias a la pureza de sus aguas frías y cristalinas.

El miércoles 15 de abril, el Auditorio Gourmets (5E50) acogerá el evento culinario «**Mariscos noruegos: El poder del mar convertido en mariscos**» bajo la etiqueta Seafood from Norway». El chef Íñigo Urrechu mostrará al público las virtudes de productos locales como las vieiras, la langosta noruega, el cangrejo real, el cangrejo y el cangrejo de las nieves, que destacan por su sabor único, su textura impecable y una calidad directamente ligada a su origen noruego. Todos estos productos, y muchos más, estarán disponibles durante los cuatro días de la SG –del 13 al 16 de abril– en el stand de Seafood from Norway (3B01) de este año.

Los niños más pequeños también podrán disfrutar del salmón noruego en los Talleres Infantiles, dirigidos a escolares de entre 8 y 12 años de la Comunidad de Madrid. En el Taller del Salmón, organizado por Seafood from Norway, los niños aprenderán a preparar sushi con este producto de alta calidad.

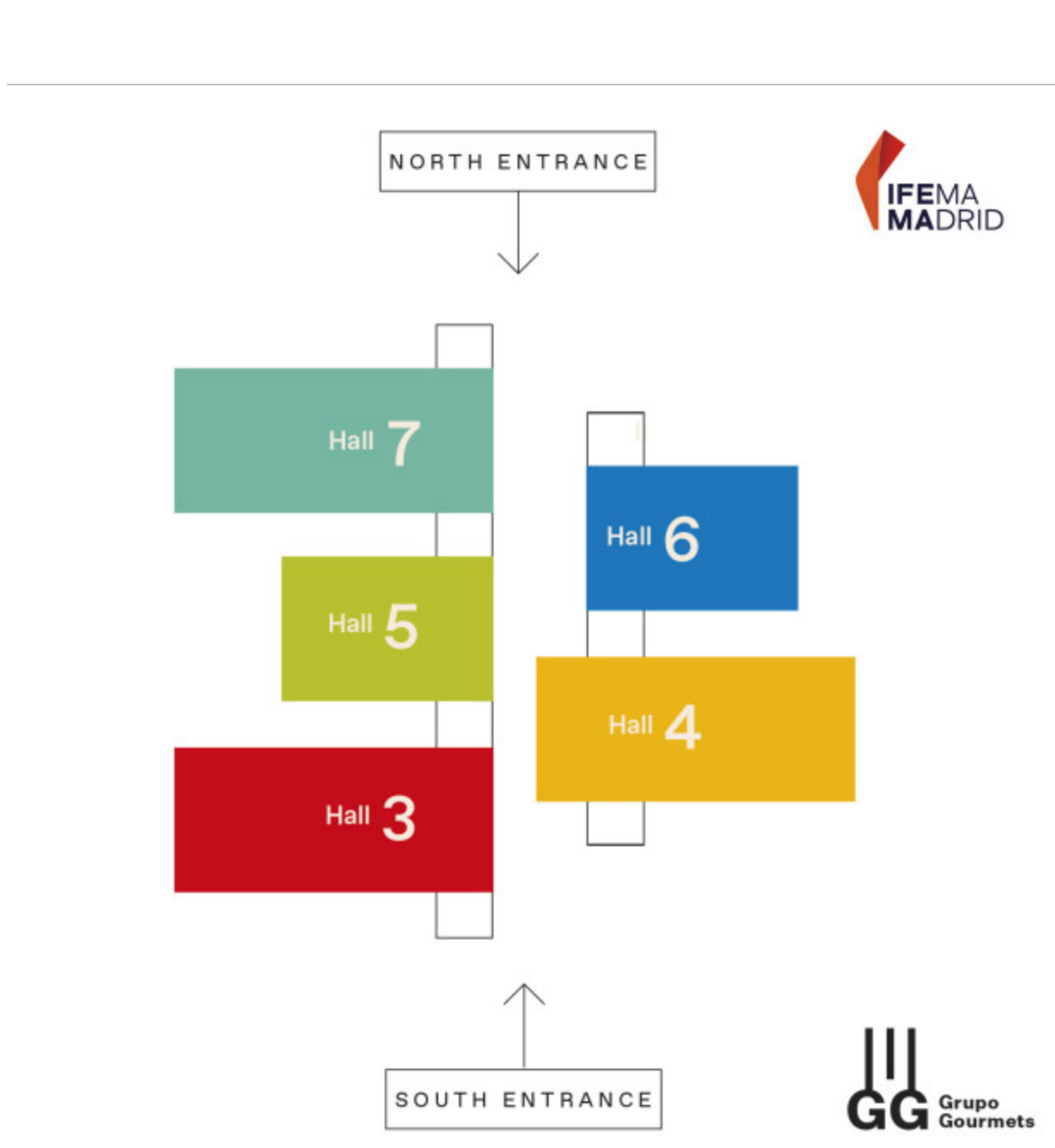
La participación de Noruega como País de Honor acercará la cultura culinaria nórdica a los profesionales, caracterizada por su profunda conexión con la naturaleza, el uso de ingredientes locales y una visión de la gastronomía que prioriza la sostenibilidad y la autenticidad del producto.

Mariscos noruegos: El poder del mar convertido en marisco.

Miércoles 15 de abril
Auditorio Gourmets (5E50)
De 15:00 a 19:00 horas.

Acreditaciones para periodistas

Del 13 al 16 de abril de 2026
en Ifema Madrid
#SG26



Debido a las obras que se están llevando a cabo en el recinto de Ifema Madrid, Grupo Gourmets recomienda llegar en transporte público, especialmente en metro (línea 8, estación Feria de Madrid), con conexiones directas al aeropuerto y al centro de la ciudad de Madrid.

Patrocinadores

Organizador y socios de medios



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG coopera con



Grupo Gourmets (Oficinas centrales)
Aguilón de Foxá, 27, 4ª planta.
28036 Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, AV. Partenón 5, Madrid
13 al 16 de abril de 2026

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

