

XXIX Salón de Gourmets
Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
13, 14, 15 y 16 de abril de 2015
Feria de Madrid - IFEMA
Pabellones 4, 6 y 8

XVI Taller de los Sentidos Gourmets

Debido al creciente interés que despierta la gastronomía y la alimentación saludable en la población, el [Grupo Gourmets](#) decidió crear hace 16 años un espacio paralelo con nombre propio dentro del [Salón de Gourmets \(SG\)](#), [Feria Internacional de Alimentos y Bebidas de Calidad](#), que este año celebra su XXIX edición los días 13, 14, 15 y 16 de abril.

Un espacio polivalente, que reúne lo mejor del panorama gastronómico, al que pueden acceder todas aquellas personas interesadas en el sector y que quieran descubrir las delicatessen más innovadoras. Así nace en el 2000 el [Taller de los Sentidos Gourmets \(TSG\)](#), un espacio abierto al público, en el que se exhibe una amplia muestra de los productos que alberga en el SG.

La repercusión y el éxito que despierta esta zona ha ido en aumento, hasta el punto de que actualmente recibe más de **15.000 visitantes anuales**. Sus XV ediciones consecutivas han convertido al TSG en un referente no solo de la calidad, sino también de la vanguardia gastronómica.

En anteriores ediciones Andalucía, Asturias, Castilla y León, Extremadura, Galicia, Murcia y el País Vasco han asistido como Comunidad Autónoma Invitada para dar a conocer los productos más característicos de la geografía española y promocionar los sellos de calidad bajo los que se amparan.

La alimentación de hoy, la salud del mañana

Muchos colegios madrileños eligen el TSG, por su espíritu didáctico, para que sus alumnos aprendan a valorar la diversidad gastronómica nacional e internacional y conozcan los beneficios que supone llevar una dieta variada y equilibrada. La pasada edición asistieron **1.800 niños** a los **Talleres Infantiles** que se desarrollan todas las mañanas, en horario de 10:00 a 12:00 horas.

Para los escolares es un día de diversión, pero para los padres y profesores es una jornada de aprendizaje en la que los más pequeños de la casa ponen a prueba sus sentidos y dejan volar su imaginación. Experimentan en primera persona los olores y sabores de los alimentos y aprenden sobre la diversidad marina de las costas españolas, los métodos de elaboración del queso, las variedades de aceites de oliva -arbequina, hojiblanca, picual y cornicabra-, elaboraran sus propios panes, prueban sus dulces artesanales favoritos y aprenden a valorar la fruta como una fuente de vitaminas.

La Plaza de los Sentidos

Queso, aceite de oliva, vinos, cervezas, frutas y verduras son solo algunos de los alimentos que se pueden encontrar en este lujoso escaparate. Dividido en **zonas monográficas**, los asistentes podrán adentrarse en un mundo de sabores y olores en el que conocerán la rica variedad gastronómica que les rodea, gracias a los **Talleres para adultos**.

Pero el TSG es mucho más que una exposición de productos, ya que profesionales de cada especialidad ofrecen exhibiciones, catas, showcookings, degustaciones... todas ellas con una finalidad muy clara, acercar los productos gastronómicos delicatessen a todo el mundo.

- XV GourmetQuesos, Quesos de Autor
- XV Rincón del Pan / Pacfren
- XV Rincón del Vino
- XV Túnel de Aceite de Oliva Virgen Extra / Aceites de Oliva de España
- VII Túnel de Frutas y Verduras / Gold Gourmet
- III Espacio de Cervezas Artesanas (ECA)

Algunas desde los inicios y otras más nuevas, pero que se están haciendo un hueco en el TSG, son las zonas monográficas que cada año miles de personas recorren sorprendidos por la heterogeneidad del género expuesto.

Para este año las novedades con las que se sorprenderá al público son el espacio que tendrá **Industrias Cárnicas Tello** en el que expondrán toda la variedad de carnes que comercializan (principalmente porcinas), **GourmetSweet**, en el que descubrirán el lado más dulce del Taller o **La Vie en Rose** para los amantes del vino, cava y champagne rosados.

Y como precursor de tendencias no puede faltar a esta cita la moda de la cocina callejera, para ello una concentración de camiones y furgonetas aparcarán sus fogones en el **Food Truck Area** para dar a probar sus mejores manjares.

Los imprescindibles

El SG está cargado de actividades y, como fiel reproducción del mismo, el TSG llevará a cabo las suyas propias. Divertidas, didácticas, deliciosas y de lo más variopintas serán las que se realizarán en esta XVI edición:

- [VI Campeonato de España de Quesos](#), [GourmetsQuesos](#), solo los mejores podrán participar en este concurso cuyo objetivo es divulgar y promocionar los quesos de calidad.
- [GourmeTapa / Estrella Galicia – III Campeonato de España de Tapas para Gourmets](#), los concursantes deberán preparar 20 tapas idénticas, de libre elaboración, que deberán armonizar con cualquiera de las 3 marcas de cerveza Estrella Galicia.
- [Beer Master Sessions Estrella Galicia / II Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia](#), la habilidad y la calidad del servicio de los baristas serán los aspectos a valorar por el jurado de este concurso, en el que la cremosidad de la espuma y la presentación son fundamentales de una buena cerveza.
- [I Concurso Mejor Tabla de Quesos](#), los participantes dispondrán de 30 minutos y 20 variedades de quesos, para elaborar la tabla más original.
- [I Simposio Nacional del Cerdo de Capa Blanca: Economía, Nutrición y Gastronomía / Tello](#), en el que se hablará de las virtudes nutritivas y la mejora de la calidad de la carne porcina, la de mayor producción en España.

Son solo algunas de las actividades programadas más exitosas con las que el público puede conocer y recorrer en primera persona el mundo gastronómico.

[Pabellón 8 \(trasera\)](#)

Horario:

L, M y X: 12:00 - 19:00

J: 12:00 - 17:00

Precio de la entrada: 6 €

Tickets consumo: 1 € / 5 €

[Ficha técnica](#)

[Acreditación de prensa](#)

[Cartel XXIX Salón de Gourmets](#)

[Cartel XVI Taller de los Sentidos Gourmets](#)



Departamento de Prensa:

Raquel Castellanos Tel.: 91 548 96 51. Ext.: 206. raquel@gourmets.net
Paloma Menéndez-Ondina Tel.: 91 548 96 51. Ext.: 242. paloma@gourmets.net
Mayte Díez Tel.: 915 489 651. Ext.: 229. mayte@gourmets.net
Reyes López Tel.: 915 489 651. 659 944 790. Ext.: 204. reyes@gourmets.net
María Otero Tel.: 91 548 96 51. Ext. 243. infotaller@gourmets.net (Taller de los Sentidos Gourmets)