

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

Seguimos e innovamos

El [Salón de Gourmets \(SG\)](#), la mayor feria europea dedicada a los alimentos y bebidas de calidad, se prepara para otra exitosa edición cargada de sorpresas, novedades y nuevos productos. Desde el 13 al 16 de abril Madrid se convertirá en la capital gastronómica europea por excelencia.

Tras 28 ediciones consecutivas siendo el mayor escaparate de tendencias, un año más, vuelve a hacer gala de su capacidad de convocatoria reuniendo en un mismo espacio a expositores, periodistas y consumidores de todo el mundo.

3,2,1...

La esperada cuenta atrás para que los productos gastronómicos más vanguardistas se congreguen en Madrid ha comenzado. Los nervios y la ilusión por que todo salga perfecto ya se palpan. Con el 95% del objetivo cubierto, se prevé un éxito rotundo en esta edición.

[Portugal](#), como País de Honor, expondrá la mayor muestra de productos lusitanos realizada en nuestro país y Estrella Galicia repetirá, una vez más, como cerveza oficial.

Además, Isabel García Tejerina, ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y Ana Botella, alcaldesa de Madrid, ya han confirmado su asistencia a la inauguración. Un día señalado en todas las agendas en el que esperamos contar con una gran presencia institucional y de medios de comunicación que apoyen al sector agroalimentario.

Nuevos horizontes

Gracias a la internacionalidad del SG se vuelve a poner a disposición de los expositores el [XVIII Business Center](#). Un espacio de alto perfil comercial donde pueden acceder fácilmente a nuevos mercados. Para esta edición han sido invitados aproximadamente 100 compradores extranjeros, que cada uno mantendrá un mínimo de 20 entrevistas al día.

[El SG](#) vuelve a demostrar porqué ha conseguido mantenerse durante 29 años consecutivos como la única feria dedicada a las delicatessen en Europa. Esta edición contará con una amplia muestra de productos internacionales procedentes de Argelia, Argentina, Bangladesh, Corea, Canadá, Francia, Grecia, Italia, Polonia, Portugal, Reino Unido, Suiza... que permitirá viajar a través de los sentidos por todo el mundo, sin salir de Madrid.

Los clásicos que nunca fallan

Está previsto un intenso y novedoso [programa de actividades](#) que amenizará las jornadas de los asistentes. Las presentaciones, catas, premios, concursos... captan la atención tanto de los medios de comunicación, nacionales e internacionales, como del público que admira fascinado la versatilidad de los productos.

El objetivo de estas actividades es acercar y mostrar la calidad de las delicatessen expuestas en la feria. Y alguna de ellas se han hecho tan populares que cuentan con un puesto fijo en el SG, como:

- [XXII Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura](#)
- VIII Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut

Y en el [XVI Taller de los Sentidos \(TSG\)](#) tendrán lugar:

- GourmeTapa Estrella Galicia / III Campeonato de España de Tapas para Gourmets
- Beer Master Sessions, II Campeonato de España de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia

Porque las ideas originales, innovadoras, la excelencia y el esfuerzo merecen ser recompensados, en el SG se entregan los siguientes premios:

- XXX Guía de Vinos Gourmets (GVG)
- IV Premios Revista Club de Gourmets
- IV Premios Salón de Gourmets
- II Premios Liga '99

Espacios temáticos únicos

La división en [zonas temáticas o monográficas](#) permite a los profesionales sumergirse en las últimas tendencias y los avances en I+D+I de las empresas del sector en una misma ubicación.

XX Túnel del Vino / MAGRAMA, XV GourmetQuesos, V Ágora del Vino, IV EcoGourmet / MAGRAMA, IV Oleoteca, III ECA (Espacio de Cervezas Artesanas), III Galería del Salón, II Los Mejores de la Guía Gourmets (LMG) 2015, GourmetEquip, GourmetSweet y La Vie en Rosé, son algunos de estos interesantes espacios, exclusivos del SG y famosos por ser el epicentro de la excelencia.

Para todos los públicos

El [Taller de los Sentidos Gourmets \(TSG\)](#) es un espacio abierto al público general en el que los profesionales imparten clases y catas comentadas. Formado por diferentes espacios como el del pan, queso, vino, pescado, cocinas del mundo o el taller de frutas y verduras los visitantes podrán degustar los mejores productos agroalimentarios de España.

Una reproducción del SG que permite también a los niños conocer los beneficios de los alimentos. Los más de 15.000 visitantes que pasaron por el TSG la pasada edición evidencia el gran interés que despierta este espacio.

El SG mantiene la confianza del público que edición tras edición acude a la feria para hacer negocio y conocer lo más novedoso del sector. Este año se prevé la asistencia de 80.000 visitantes profesionales. Una oportunidad que se presenta solo una vez al año y que no se puede dejar escapar.



Contactar con el 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

Contactar con el Departamento de Salón:

Patricia Vargas Tel.: 91 548 96 51. salon1@gourmets.net