

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

Los productos a escena*

Variados, excepcionales, innovadores... en definitiva, los protagonistas del XXIX Salón de Gourmets (SG), que tendrá lugar el 13, 14, 15 y 16 de abril. Los visitantes profesionales tienen 4 días para empaparse de las últimas tendencias del sector agroalimentario y descubrir los aproximadamente [35.000 productos](#) que se expondrán, de los cuales 1.100 pertenecen a la categoría de [Nuevos Productos](#). Una edición que cuenta con **Estrella Galicia** y **Nespresso** como Cerveza y Café Oficial.

Como no podía ser de otra manera en el país con mayor extensión de viñedo y recientemente primer exportador del mundo, el sector que encabeza el ranking de productos más expuestos es [el vino](#) con un 29,10%. En el SG se pueden encontrar las mejores referencias vinícolas no solo de España, sino procedentes de todo el mundo, un espacio exclusivo donde encontrar las [últimas añadas](#).

Existen varias zonas temáticas donde los profesionales pueden sumergirse en el mundo vinícola. La más popular es el XX Túnel del Vino que con el patrocinio del MAGRAMA agrupa 23 variedades de uva y 270 vinos, de 213 bodegas emblemáticas, procedentes de diferentes DDOO españolas.

En el **V Ágora del Vino** y **II Los Mejores de la Guía Gourmets 2015 (LMG)**, dos de los espacios que cada edición van adquiriendo más notoriedad, se podrán encontrar diferentes bodegas españolas que acuden a título individual y una selección avalada por el Comité de Cata del Grupo Gourmets de los vinos que han obtenido las mejores calificaciones en la XXX Guía de Vinos Gourmets, 2015, respectivamente.

Además, para que todo el público pueda conocer la riqueza vinícola española en el [XVI Taller de los Sentidos Gourmets \(TSG\)](#) los visitantes podrán dar una vuelta por el **XV Rincón del Vino / Club de Vinos Gourmets** y **La Vie en Rose**, dedicado en exclusiva a los rosados.

El segundo sector más importante son [los aceites](#) –España es líder indiscutible en cuanto a producción, comercialización y exportación- con un 16,59%, aquí las aceiteras presentarán todas sus [novedades](#) para este año.

Los visitantes podrán disfrutar de dos importantes zonas, la **IV Oleoteca** y **Aceites de Oliva Virgen de España**, donde expertos mostrarán las variedades y los beneficios del jugo de la aceituna.

Una extensa lista

Pueden ser de todo tipo, [cárnicas](#), de [pescado](#), [marisco](#), [fruta](#), [hortalizas o legumbres](#), cualquier alimento es susceptible de ser envasado, por eso [las conservas](#) (15,81%) y [sus novedades](#) se podrán descubrir en el SG.

Los [jamones y paletas](#) (10,81%) cuentan con uno de los clásicos del SG, el [XXII Concurso de Cortadores de Jamón, patrocinado por Dehesa de Extremadura](#). Además, en las vitrinas de Nuevos Productos se podrán encontrar las [últimas tendencias](#), de este sector.

Nacionales y extranjeros, las variedades de [quesos](#) (9,94 %) serán infinitas y no faltarán los de [oveja](#), [cabra](#), [vaca](#), [azules](#), [frescos](#), las [mezclas](#) y las variedades [atortadas](#). Además, los elaboradores presentarán sus nuevos productos con [sabores novedosos](#), ingeniosos métodos de elaboración y leches singulares.

Este sector, tan importante para el SG y para los queseros artesanos, cuenta con un amplio espacio en el TSG conocido como el XV GourmetQuesos, Quesos de Autor donde se celebrará el [VI Campeonato de España de Quesos de España](#) y el [I Concurso Mejor Tabla de Quesos](#).

Los expositores encargados de traer la [dulcería](#) (9,92%) al SG, presentarán [nuevas elaboraciones](#) referentes a la [bollería artesanal](#), [confituras](#), [dulces de almendra](#), [gelatinas](#), [mazapán](#), [peladillas](#), [turrón](#) y [productos de pastelería](#). Y en cuanto al sector que le sigue, la [charcutería](#) (9,37%), que se pueden dividir en [fiambres](#), [embutidos](#) y [salazones](#), se encontrarán [novedades](#) que asombrarán en esta edición.

Las [frutas](#), [verduras](#), [pescado](#), [carnes](#), [setas](#), [mariscos](#) y [aves](#), englobados bajo el título de [productos frescos](#) (8,68%) es un sector que aumenta edición tras edición y que presentará un [género muy renovado](#).

En el sector de las [bebidas espirituosas](#) (8,53%) se engloban diferentes destilados, [sidra](#), [aguardientes](#) y [cervezas](#), esta última contará con un espacio propio, la III ECA en el que se podrán encontrar variedades artesanales. Además, la cerveza será la protagonista de [GourmeTapa / Estrella Galicia – III Campeonato Nacional de España de Tapas para Gourmets](#) y de [Beer Master Sessions Estrella Galicia / II Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza](#), los más populares del SG.

Nuevas apuestas

Los [condimentos](#), [encurtidos](#), [especias y vinagres](#) (8,06%), [platos preparados](#) (6,20%), [bebidas sin alcohol](#) (6,05%), [mermelada y miel](#) (5,74%), [snacks y frutos secos](#) (4,34%), [ahumados y salazones](#) (4,03%), [salsas](#) (3,10%), [patés](#) (2,79%), [lácteos](#) (2,64%), [alimentos de 4ª y 5ª gama](#) (2,48%), [pan](#) (2,33%), [foie-gras y derivados de pato y oca](#) (2,17%), [legumbres](#) (2,15%), [pastas](#) (2,02%), [arroz](#) (1,55%), [azúcar](#) (0,78%), [caviar](#) (0,62%), [huevos y ovoproductos](#) (0,31%), [otros](#) (2,40%), siguen aumentando su presencia en el SG y presentarán también sus [últimas primicias](#).

Además, el SG está apostando por la creación de nuevos espacios como **GourmetEquip** que aglutina toda la [maquinaria para hostelería](#) (1,86%), el [menaje](#) (1,40%), [editoriales](#) (1,09%), [servicios afines](#) (0,80%) y [vestuario de hostelería](#) (0,50%) y **EcoGourmets**, que congrega a todos los alimentos y bebidas ecológicos con el apoyo del MAGRAMA.

* Los porcentajes corresponden a la pasada edición (marzo 2014)

[Ficha técnica del XXIX Salón de Gourmets](#)
[Programa Oficial de actividades paralelas](#)
[Cartel del XXIX Salón de Gourmets](#)
[Cartel del 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

Departamento del Salón de Gourmets:

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