

El 34 Salón Gourmets –del 18 al 21 de octubre– en Ifema Madrid, acoge este año una presencia institucional de lujo; Canadá, Navarra y Almería, entre otros, han preparado varias sorpresas.



English version

De norte a sur pasando por Canadá

Salón Gourmets contará con la presencia, casi en su totalidad, de las Comunidades Autónomas que conforman el territorio español:

Andalucía, Asturias, Cantabria, Castilla y León, Castilla La Mancha, Comunidad de Madrid, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, Islas Baleares, Islas Canarias, La Rioja, Murcia, Navarra y País Vasco. Además de Instituciones municipales, provinciales, regionales o consejos reguladores que acompañan a sus firmas como es el caso de Almería como Provincia Invitada, Ávila, el ayuntamiento de Valdefuentes (Cáceres), Guadalajara, Diputación de Almería, Cádiz, Córdoba, Guadalajara, Huelva, Jaén, Sevilla y Soria.

Almería, Provincia Invitada

Esta edición, expone en el Salón una floreciente producción de salazones, lácteos y quesos, conservas, embutidos, cervezas artesanas y un sobresaliente aceite de oliva, todos reunidos bajo un sello que garantiza su calidad: **Sabores Almería**.

Almería, Provincia Invitada

El **Día de Navarra** presentará productos y actividades que girarán en torno a la Comunidad Foral bajo el sello de Calidad Natural Garantizada, **Reyno Gourmet**, una marca creada en el año 2007 por el gobierno de esta comunidad autónoma que ampara productos agroalimentarios con certificación de calidad. Para el Salón han preparado una cata de queso Idiazábal, otra de Pacharán, la celebración del 40 aniversario de la DOP Queso Roncal con Joanna Artieda y para cerrar, un homenaje al gran chef Pedro Larumbe.

Día de Navarra

El **Día de Canadá**, tiene como objetivo principal presentar su carne de reciente llegada al mercado nacional. El acto de presentación contará con Mazen Mahfouz, Consejero Comercial de la Embajada de Canadá en España, Astrid Sveinsdottir, CEO de Asttra, con la colaboración de **El Encinar de Humienta** y **Asttra**. El show cooking con carne de Canadá correrá a cargo de Joaquín Felipe, mientras que otros conocidos chefs como Julius Bienert, Charo Vals o Dani Roca, mostrarán las posibilidades culinarias de productos canadienses como los bogavantes o las vieiras. Para terminar la jornada, los asistentes disfrutarán de un coctail **"Les Subversifs"** con José Rivera, director creativo y Fernando Balthazard, CEO de la marca y la presencia de Custodio Zamarra y Javier Gila.

Día de Canadá

#salongourmets

Ficha Técnica

Material Gráfico

Sala de Prensa

Acreditaciones Prensa

Espacio Seguro

¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

91 548 96 51

infosalon@gourmets.net

sgcomunicacion@gourmets.net

Organiza y medio corporativo / Organizer & media partner



CLUB DE GOURMETS

Patrocinadores principales / Main sponsors



CERVEZA OFICIAL
DEL 2014



AGUA OFICIAL
OFFICIAL WATER

Patrocinadores / Sponsors



ESTRELLA DE LEÓN

alimentosdespaña



CONSEJO REGULADOR



PANISSE 2014-15



Unibake



El Encinar de Humienta



Canada



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA

Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA

SG coopera con / SG cooperates with



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA



D.O.P. DE EXTREMADURA