

Innovación y sostenibilidad

Salón Gourmets – del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid – cuenta con dos espacios en los que los expositores presentarán sus productos más novedosos y ecológicos.



Cuando decimos que el [Salón Gourmets](#) es el escaparate de tendencias y producto gourmet más exclusivo de Europa, sabemos de lo que estamos hablando. [Innovation Area](#) y [Organic Exhibition Area](#) mostrarán más de 1.500 bebidas y alimentos de calidad a los más de 100.000 visitantes profesionales que este año, estimamos, pasarán por la 36 edición.

Área de innovación

Celebrando su 29ª edición, este espacio se ha convertido en un referente de tendencias y avances en el sector. Los expositores aprovechan este escaparate para mostrar, de manera exclusiva, las novedades que traen al Salón Gourmets.

Queso curado de oveja con jalapeño 5-6 meses de Quesos Vega Sotuelamos Vegamancha, vermut envejecido en barrica de whisky escocés de Ardbeg, miel de naranja con piel de naranja de Alemany 1879, sidra de pera de Bodegas Mayador o mermelada de albaricoque y Amaretto de Manuel Segura 1874, son algunas de las novedades que este año integrarán Innovation Area.



Área de Exhibición Orgánica

La zona Organic Exhibition Area contará en sus vitrinas con aquellos productos que dispongan del certificado y logotipo de la Unión Europea que garantizan el cumplimiento de las normas sobre agricultura ecológica.

Los expositores mostrarán en este espacio aquellos productos que hayan comenzado a comercializarse a partir de abril de 2022 como el bonito del Norte en aceite de oliva virgen extra ecológico de Conservas Olasagasti, el chorizo curar ibérico de bellota ecológico de Extrem Puro Extremadura, las alcachofas ecológicas mediterráneas de Onesimum Organic Products, la miel orgánica de eucalipto de Mielles Antia, el bacalao en aceite de oliva virgen extra ecológico de Conservas Mariscadero o la sidra dulce ecológica sin gluten y sin sulfitos añadidos de Manuel Busto Amandi SA (Bodegas Mayador).

Los más destacados

Entre todas las novedades presentadas en Innovation y Organic Exhibition Area, el último día del evento se escogen los merecedores de los [11ª Premios Salón Gourmets](#) por sus singulares propuestas.

Un jurado de profesionales elige los tres mejores en las 4 categorías que componen este reconocimiento: Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico más completo nutricionalmente.

#SG23

