



¡Mamá, quiero pescado!

Esta frase tan extraña en la boca de un niño se acaba haciendo realidad entre muchos de los que pasan por los Talleres Infantiles del Salón Gourmets, cuya 36ª edición se celebrará del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid –pabellones 4, 5, 6, 7 y 8–.

Los Talleres Infantiles (núcleo pabellones 2-4) son el único espacio de la Feria Internacional de Alimentos y Bebidas de Calidad abierto al público no profesional y menor de edad. Alrededor de **1.000 niños de entre 7 y 10 años** de distintos colegios de la Comunidad de Madrid recorren este espacio, invitados por la Organización, donde aprenden la importancia de una dieta equilibrada y los detalles de algunos de los productos más importantes a nivel nacional gracias a las empresas y organismos patrocinadores de los cinco talleres que se impartirán este año.

Taller del Atún

Balefogé, empresa especializada en la captura, alimentación, estudio y comercialización del atún rojo, explicará a los más pequeños la migración de los tónicos hacia el Mediterráneo, sus costumbres, capacidad de reproducción y valor nutritivo. Además de confirmar que una explotación pesquera sostenible es posible efectuando capturas únicamente en mayo y junio para asegurar la crianza en instalaciones acuícolas, garantizando así atún rojo de calidad todo el año.

Taller de la Carne

Gracias a la **Denominación de Origen Protegida Ternera Gallega**, los niños se acercarán al ganado en libertad de los pastos de Galicia y aprenderán el trabajo que implica llevar una carne de calidad a sus platos.

Taller de Tierra de Sabor

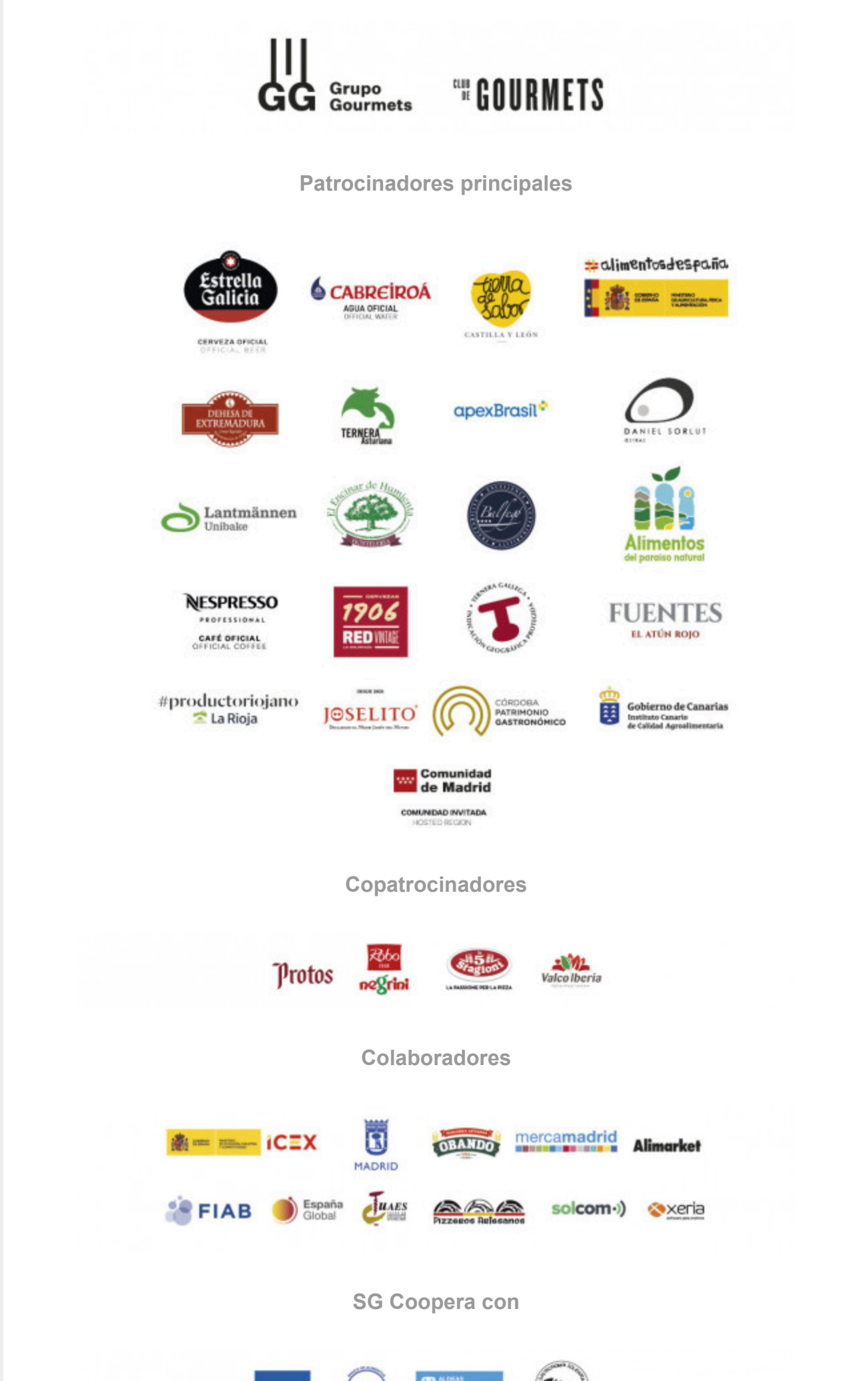
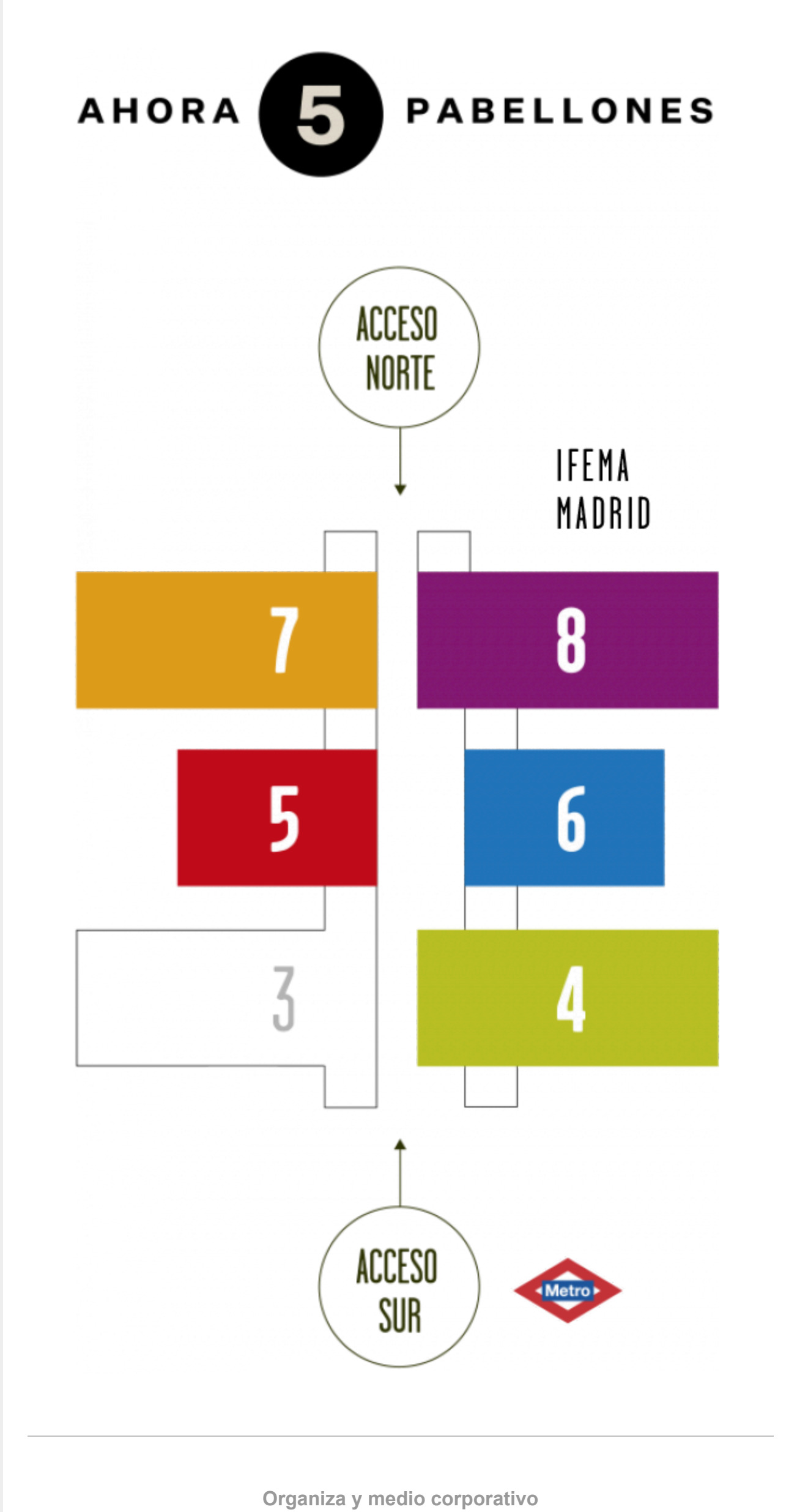
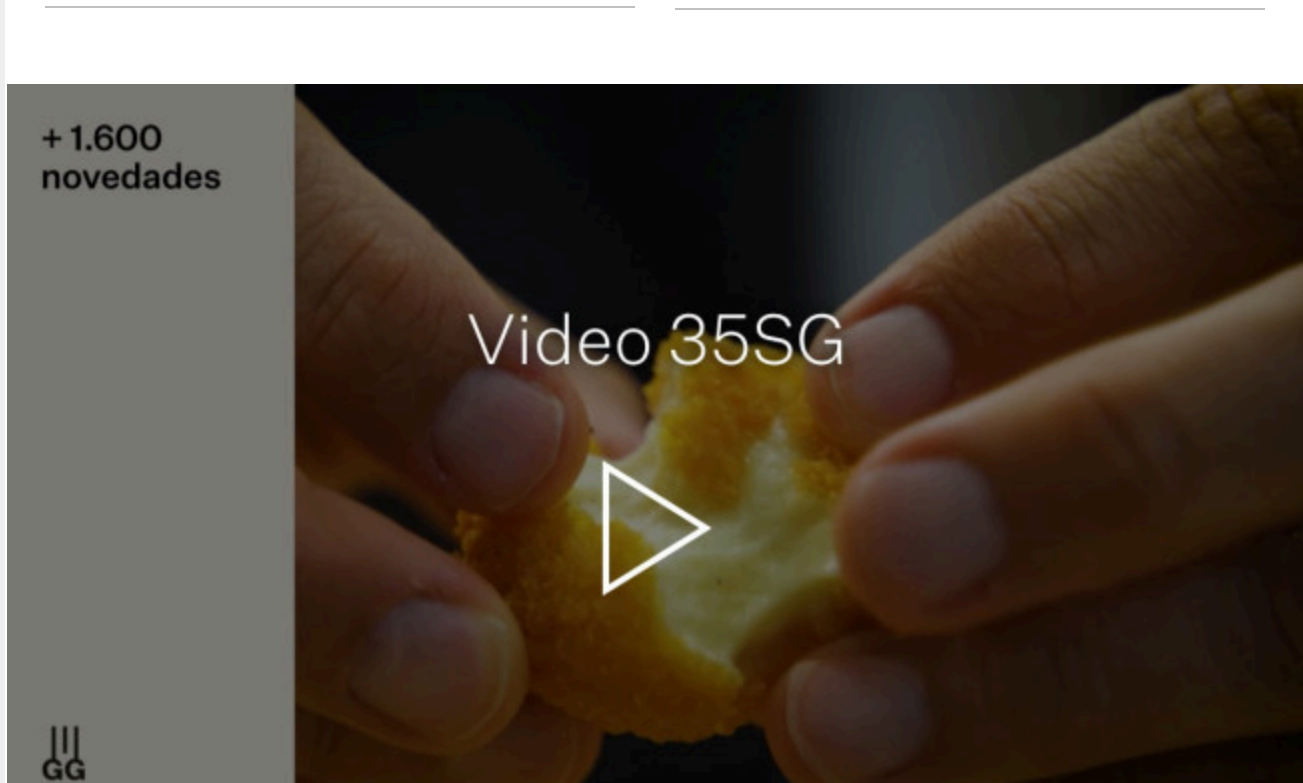
La marca de garantía de los alimentos de **Castilla y León** explicará a los niños por qué es tan importante producir siguiendo estrictos estándares de calidad, además de acercarlos a la amplia variedad de productos de esta Comunidad Autónoma, como son el jamón de Guijuelo, las legumbres y los lácteos, entre otros muchos.

Taller del Queso

El monitor de **GourmetQuesos** enseña a los niños que hay vida más allá del queso en lonchas para sandwich, explicándoles la cantidad de tipos diferentes que se producen en nuestro país y, casi sin darse cuenta, aprenden a distinguir un fresco de un semicurado, una corteza estriada de una lisa y a oler y catar como auténticos maestros queseros.

Taller del Pan

Un año más, **Horneo Fresh** descubrió cómo se usan los diferentes granos, la fuerza de la levadura, la magia de amasar bien, el arte de la cocción y todo lo que tiene que ver con elaborar un buen pan.



Mom, I want fish

This phrase so strange in the mouth of a child ends up coming true among many of those who pass through the Children's Workshops at Salón Gourmets, whose 36th edition will be held from April 17 to 20 at Ifema Madrid -Halls 4, 5, 6, 7 and 8-.

The Children's Workshops (nucleus halls 2-4) are the only space at the International Fine Food and Beverages Trade Fair open to non-professionals and minors. Around 1,000 children between 7 and 10 years of age from different schools in the Community of Madrid visit this space, invited by the Organization, where they learn the importance of a balanced diet and the details of some of the most important products at national level thanks to the companies and organizations sponsoring the five workshops that will be held this year.

Tuna Workshop

Balefogé, a company specialized in the capture, feeding, study and marketing of bluefin tuna, will explain to children the migration of tuna to the Mediterranean, their habits, reproductive capacity and nutritional value. In addition to confirming that sustainable fishing is possible by catching only in May and June for further breeding in aquaculture facilities, thus guaranteeing quality bluefin tuna all year round.

Meat Workshop

Thanks to the **Protected Denomination of Origin Ternera Gallega**, children will get a close look at free-range cattle in the pastures of Galicia and learn about the work involved in bringing quality meat to their plates.

Tierra de Sabor Workshop

The food quality label of **Castilla y León** will explain to the children why it is so important to produce according to strict quality standards, as well as introducing them to the wide variety of products from this Autonomous Community, such as Guijuelo ham, legumes and dairy products, among many others.

Cheese Workshop

The **GourmetQuesos** instructor teaches the children that there is life beyond sliced cheese for sandwiches, explaining the many different types of cheese produced in our country and, almost without realizing it, they learn to distinguish a fresh cheese from a semi-cured cheese, a grooved rind from a smooth one, and to smell and taste like real cheese masters.

Bread Workshop

Once again this year, **Horneo Fresh** discovers how to use different grains, the strength of yeast, the magic of kneading well, the art of baking and everything that has to do with making good bread.

