36 SALÓN GOURMETS

Abril 17–20, 2023 IFEMA MADRID

ENGLISH ↓

Tapas, pinchos, bocatas y sidra ¡gourmet!

Más novedades que nunca en el 36 Salón Gourmets que se celebrará del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid –pabellones 4, 5, 6, 7 y 8–.

La primera y apabullante novedad son las dimensiones de esta nueva edición de la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, pues casi dobla el número de pabellones pasando de 3 a 5 en lo que promete ser la mejor edición de su historia. En sus 70.000 m2 albergará 55.000 productos, más de 2.000 expositores, más de 1.500 nuevos productos y 1.200 actividades organizadas por los propios expositores en sus ubicaciones, se suman la larga lista de concursos y catas que tendrán lugar en los 7 escenarios destacados, reservados por la Organización para tal efecto, con el fin de encumbrar tanto el producto como la mano de obra de los profesionales que lo tratan. Varios son los concursos que debutan en esta edición.

GourmeTapa de Fuentes

Primer campeonato de tapas elaboradas con atún rojo de esta empresa murciana pionera en Europa en la cría y comercialización del túnido. Cada uno de los 12 participantes contará con 30 minutos para elaborar 10 tapas iguales cuyo ingrediente principal es el **atún rojo de Fuentes.**

Deberán ser de preparación rápida, que puedan elaborarse en una barra y que se puedan comer en uno o dos bocados, ya sea con los cortes más nobles del atún o con los menos populares como la parpatana, la carrillera, el morrillo o el ossobuco.

(Miércoles 19, 15:00 h. Pabellón 8, Auditorio Gourmets, 8E50)

Maestros Pinchos Gourmets #productoriojano

El **Gobierno de La Rioja** organiza este concurso que pone en valor el producto de la región. Doce participantes tendrán que elaborar sus pinchos utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP riojanas (DOP Peras de Rincón de Soto, DOP Queso Camerano, DOP Aceite de La Rioja, DOP Nuez de Pedroso, DOP Alubia de Anguiano, IGP Chorizo Riojano, IGP Pimiento Riojano e IGP Coliflor de Calahorra).

Se valorará la cantidad de ingredientes riojanos utilizados así como la técnica, la originalidad y por supuesto el sabor.

(Miércoles 19, 10:30 h. Pabellón 8, Auditorio Gourmets, 8E50)

Mejor Bocadillo de Jamón Joselito 2023

La bocata de jamón, tradición nacional donde las haya, se reinventa en este concurso donde seis participantes, recibirán **60 g de jamón Joselito** para elaborar 6 bocadillos iguales, fríos o calientes, donde tanto el pan como el resto de ingredientes son a su elección.

Se valorará el sabor y la jugosidad, la facilidad de réplica en distintos espacios y la originalidad, así como el hecho de que sea de rápida preparación y que en su ejecución y aspecto se diferencia de un bocadillo tradicional.

(Lunes 17, 15:30 h. Pabellón 4, Aula Gourmets, 4A50)

Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias

Alimentos del Paraíso Natural , el sello de garantía de la producción del Principado de Asturias, convoca este singular concurso que promete espectáculo. Los 24 participantes son expertos en la técnica del escanciado que propician el despertar del carbónico, confiriendo a la sidra la máxima frescura.

El escanciador debe adoptar una postura recta, con la botella por encima de la cabeza y el vaso inclinado debajo de la cintura, en el centro del cuerpo, de manera que el chorro debe caer recto y al borde del vaso. El culín resultante debe contener en torno a los 100 ml y debe beberse inmediatamente para disfrutar de las burbujas que han sido vitalizadas gracias al escanciado.

(18 de Martes, 15:00 h. Pabellón 4, Aula Gourmets, 4A50)

Los visitantes también podrán disfrutar de otras novedades como son la Jornada Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets; el Día de Córdoba, el Día de Canarias; los show cooking Orense Enograstronómica y Sostenible, Campo y Alma con productos de Castilla-La Mancha; las catas 30 Aniversario de Oremus (Tempos Vega Sicilia), Spanish Wine Academy: homenaje a nuestros ríos (Zamora Company), Sala de Personal: Bajando las Escaleras de Ginbo Group by Martin MIller's Gin, De la tradición a la modernidad en Familia Martínez Zabala (Bodegas Faustino) y la Cata Vertical celebración 25º Aniversario de Bodega Numanthia (LVMH).

Actividades

Material gráfico

Acreditaciones prensa

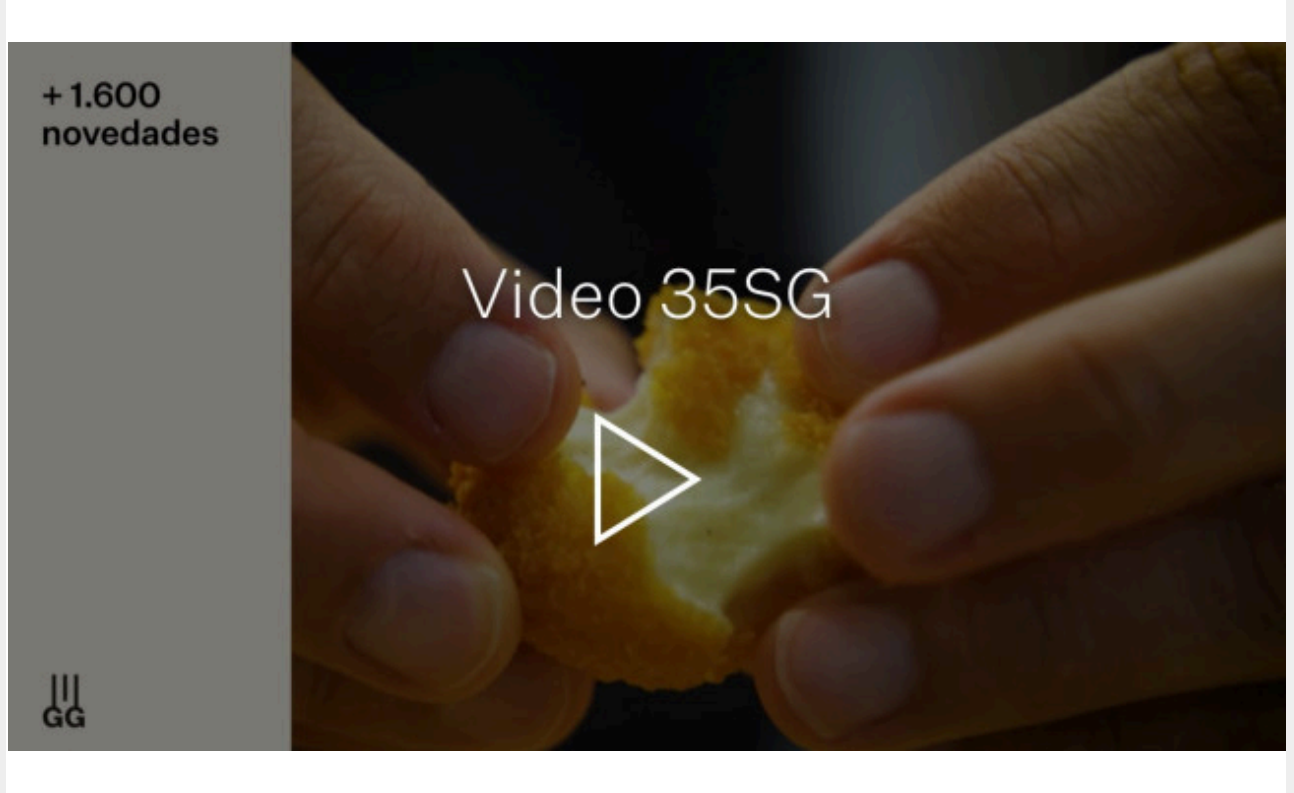
Ficha técnica

Programa de actividades

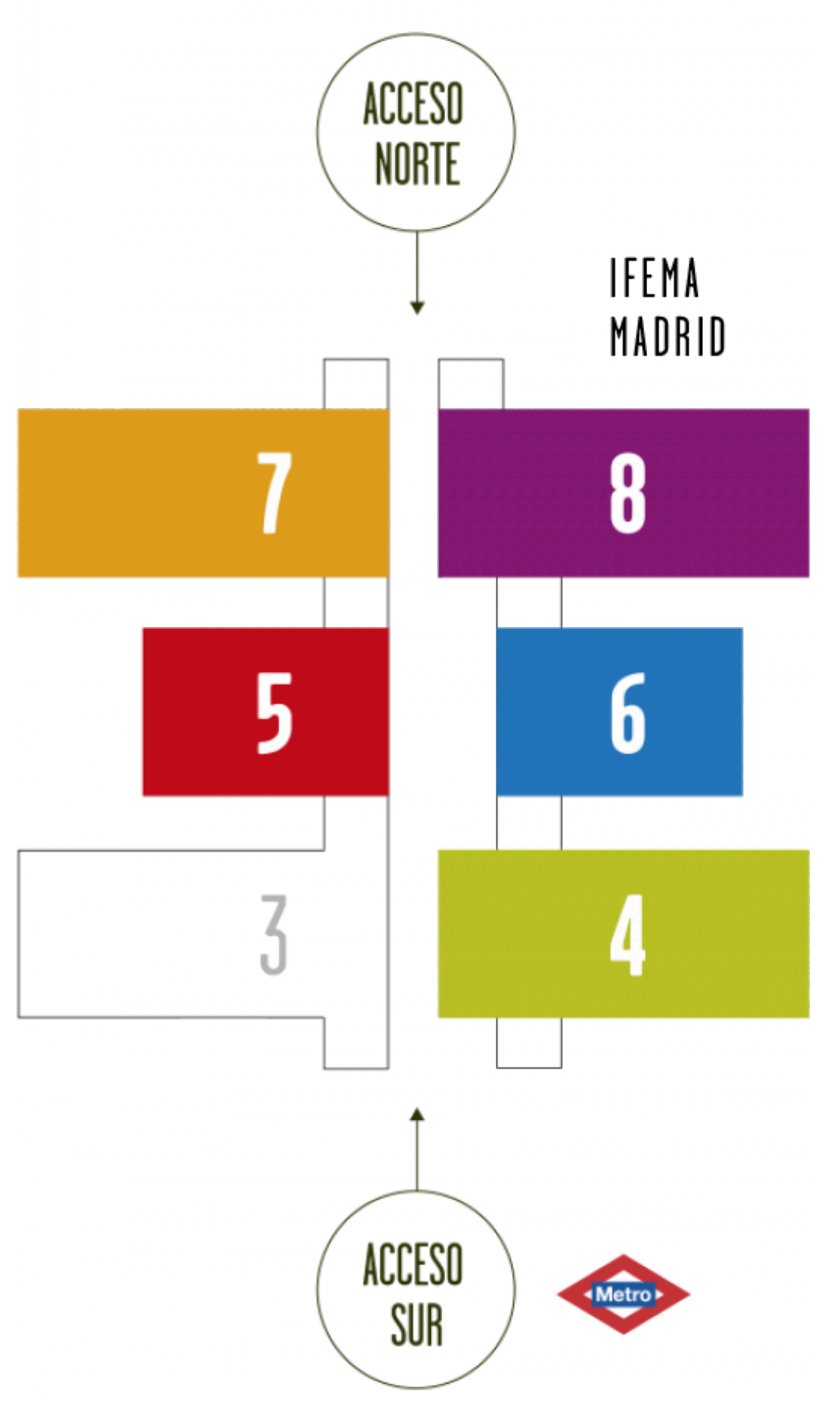
Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



AHORA 5 PABELLONES



Organiza y medio corporativo

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Tapas, pinchos, bocadillos y sidra... ¡gourmet!

Más novedades que nunca en el 36º Salón Gourmet que se celebrará del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid (pabellones 4, 5, 6, 7 y 8).

La primera y más impactante novedad es el tamaño de esta nueva edición de la feria internacional de alimentos y bebidas de alta gama más importante de Europa, ya que prácticamente duplica el número de pabellones, pasando de 3 a 5, en lo que promete ser la mejor edición de su historia. Los 70.000 m2 albergarán 55.000 productos, más de 2.000 expositores, más de 1.500 novedades y 1.200 actividades organizadas por los propios expositores en sus stands. Además, se llevará a cabo una larga lista de concursos y catas en los 7 escenarios reservados por la Organización para tal fin, con el objetivo de destacar tanto el producto como el trabajo de los profesionales que lo gestionan. Varios de los concursos son nuevos en esta edición.

GourmeTapa de Fuentes

Primer campeonato de tapas elaboradas con atún rojo de esta empresa murciana, pionera en Europa en la cría y comercialización de atún. Cada uno de los 12 participantes dispondrá de 30 minutos para preparar 10 tapas iguales cuyo ingrediente principal sea **el atún rojo de Fuentes** .

Las elaboraciones deben ser rápidas de preparar, adecuadas para un bar y que se puedan comer en uno o dos bocados, ya sea con los cortes más nobles de atún o con los menos populares como la parpatana, las mejillas, el morrillo o el ossobuco.

(Miércoles 19, 15:00 h, Sala 8, Auditorio Gourmets, 8E50)

Maestros Pinchos Gourmets #productoriojano

El Gobierno de La Rioja organiza este concurso que pone de relieve los productos de la región. Doce participantes deberán preparar sus pinchos utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP de La Rioja (peras Rincón de Soto DOP, queso Camerano DOP, aceite de La Rioja DOP, nuez Pedroso DOP, judías Anguiano DOP, chorizo Riojano IGP, pimiento Riojano IGP y coliflor Calahorra IGP).

Se valorará la cantidad de ingredientes riojanos utilizados, así como la técnica, la originalidad y, por supuesto, el sabor.

(Miércoles 19, 10:30 h, Pabellón 8, Auditorio Gourmets, 8E50)

Mejor Bocadillo de Jamón Joselito 2023

El bocadillo de jamón, una tradición nacional, se reinventa en este concurso donde seis participantes recibirán **60 g de jamón Joselito** para preparar 6 bocadillos iguales, calientes o fríos, donde tanto el pan como el resto de los ingredientes son de su elección.

Se valorará el sabor y la jugosidad, la facilidad de replicación en diferentes espacios y la originalidad, así como la rapidez de preparación y el hecho de que su elaboración y apariencia difieran de las de un sándwich tradicional.

(Lunes 17, 15:30 h, Sala 4, Aula Gourmets, 4A50)

Campeonato Mundial de Servido de Sidra / Sidra de Asturias

Alimentos del Paraíso Natural, sello de garantía de la producción del Principado de Asturias, convoca este singular concurso que promete ser todo un espectáculo.

Los 24 participantes son expertos en la técnica de vertido que favorece la liberación del dióxido de carbono, aportando a la sidra la máxima frescura. El vertidor debe adoptar una postura erguida, con la botella por encima de la cabeza y el vaso inclinado por debajo de la cintura, en el centro del cuerpo, de manera que el chorro caiga recto hasta el borde del vaso. El "culín" resultante debe contener unos 100 ml y debe beberse inmediatamente para disfrutar de las burbujas que se han revitalizado gracias al vertido.

(Martes 18, 15:00 h. Sala 4, Aula Gourmets, 4A50)

Los visitantes también tendrán la oportunidad de disfrutar de otras actividades nuevas como la Conferencia Innovagourmets / FIAB & Grupo Gourmets; el Día de Córdoba, el Día de las Islas Canarias; las demostraciones de cocina Orense Enogastronomic and Sustainable, Campo y Alma con productos de Castilla-La Mancha; las catas del 30º aniversario de Oremus (Tempos Vega Sicilia), Spanish Wine Academy: Homenaje a nuestros ríos (Zamora Company), Staff Room: Downstairs Ginbo Group de Martin Miller's Gin, De la tradición a la modernidad en la familia Martínez Zabala y la celebración de la cata vertical del 25º aniversario de Bodega Numanthia (LVMH).

Actividades

Material gráfico

acreditaciones de prensa

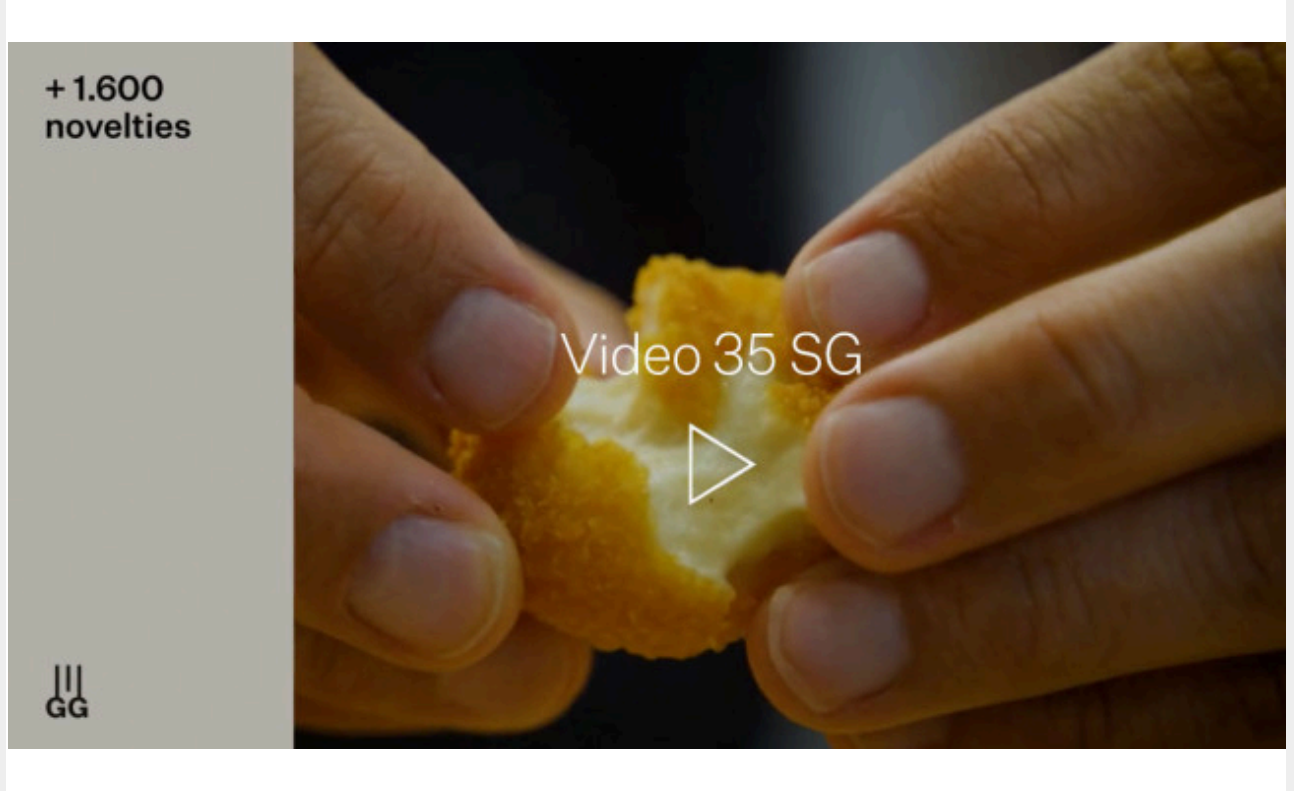
Información práctica

Programa de actividades

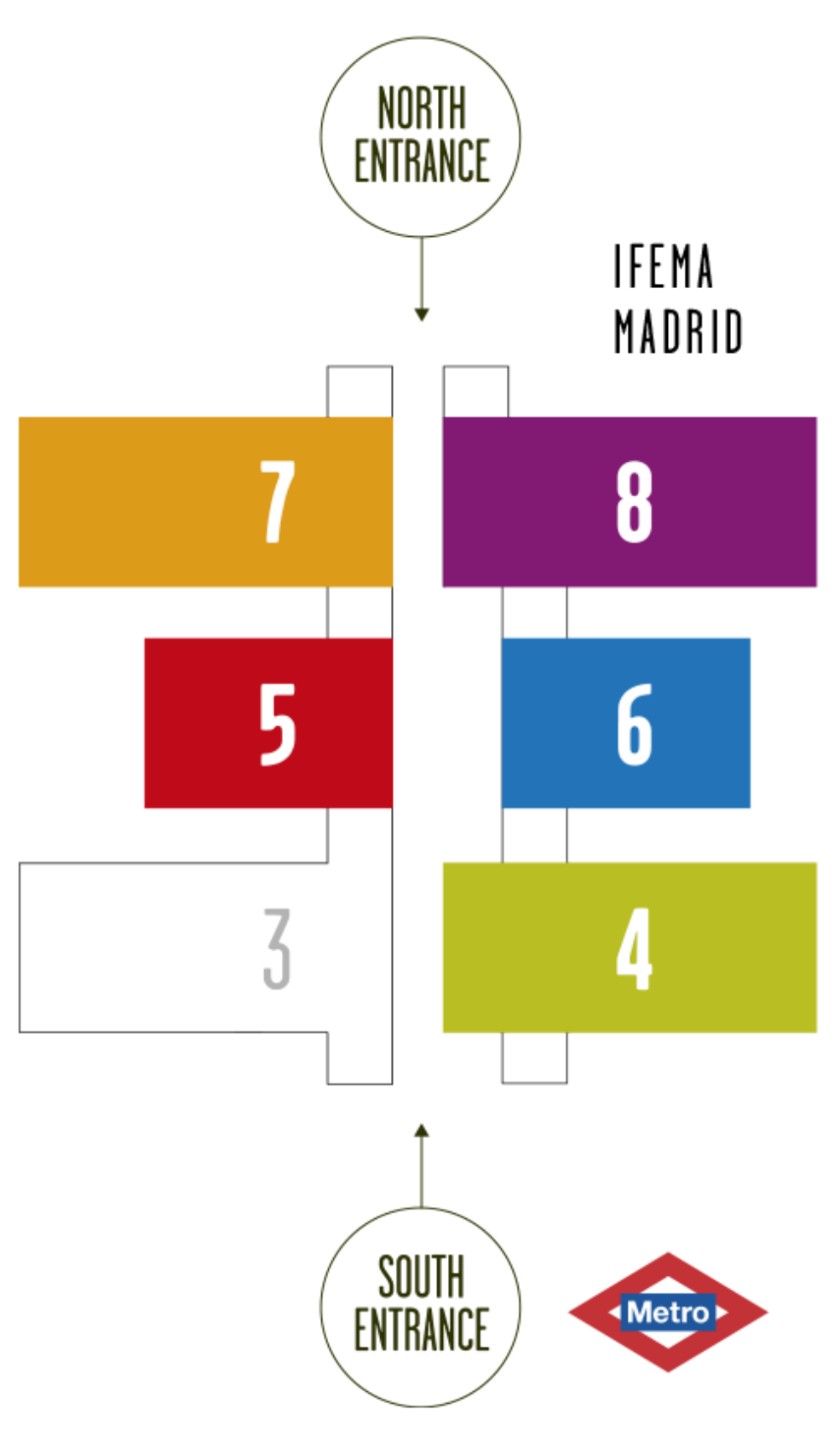
Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



NOW 5 HALLS



Organizador y socio de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. AV. Partenón 5, Madrid
17 al 20 de abril, 2023

www.gourmets.net

infosalon@gourmets.net

Tel.: +34 915 489 651

#SG23