



El Día de Canarias y el Día de Córdoba sólo en el Salón Gourmets

Las Islas Canarias y Córdoba han reservado sendas jornadas completas para presentar lo más exclusivo de sus productos en el 36º Salón Gourmets del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid – pabellones 4, 5, 6, 7 y 8 –.

Ya queda muy poco para que la Feria de Alimentos y Bebidas de calidad más exclusiva de Europa abra sus puertas de su mejor edición: 55.000 productos, más de 2.000 expositores, más de 1.200 actividades y un sinnfin de novedades y sorpresas se darán cita en los 70.000 m² que por primera vez en la historia ocupará el evento.

Aprovechando la ocasión, las Islas Canarias por un lado y Córdoba Patrimonio Gastronómico por otro, han reservado espacios destacados para presentar sus mejores productos.

El Día de Canarias

Además de contar con un amplio espacio de exposición (Pabellón 7 - 7B40) a lo largo de las cuatro jornadas de celebración del Salón Gourmets donde conocer y degustar la riqueza gastronómica y enológica de las Islas Afortunadas, durante todo el martes 18 se celebrará el [Día de Canarias](#) en un escenario reservado a tal efecto, el Plato Gourmets (pabellón 7 - 7A07).

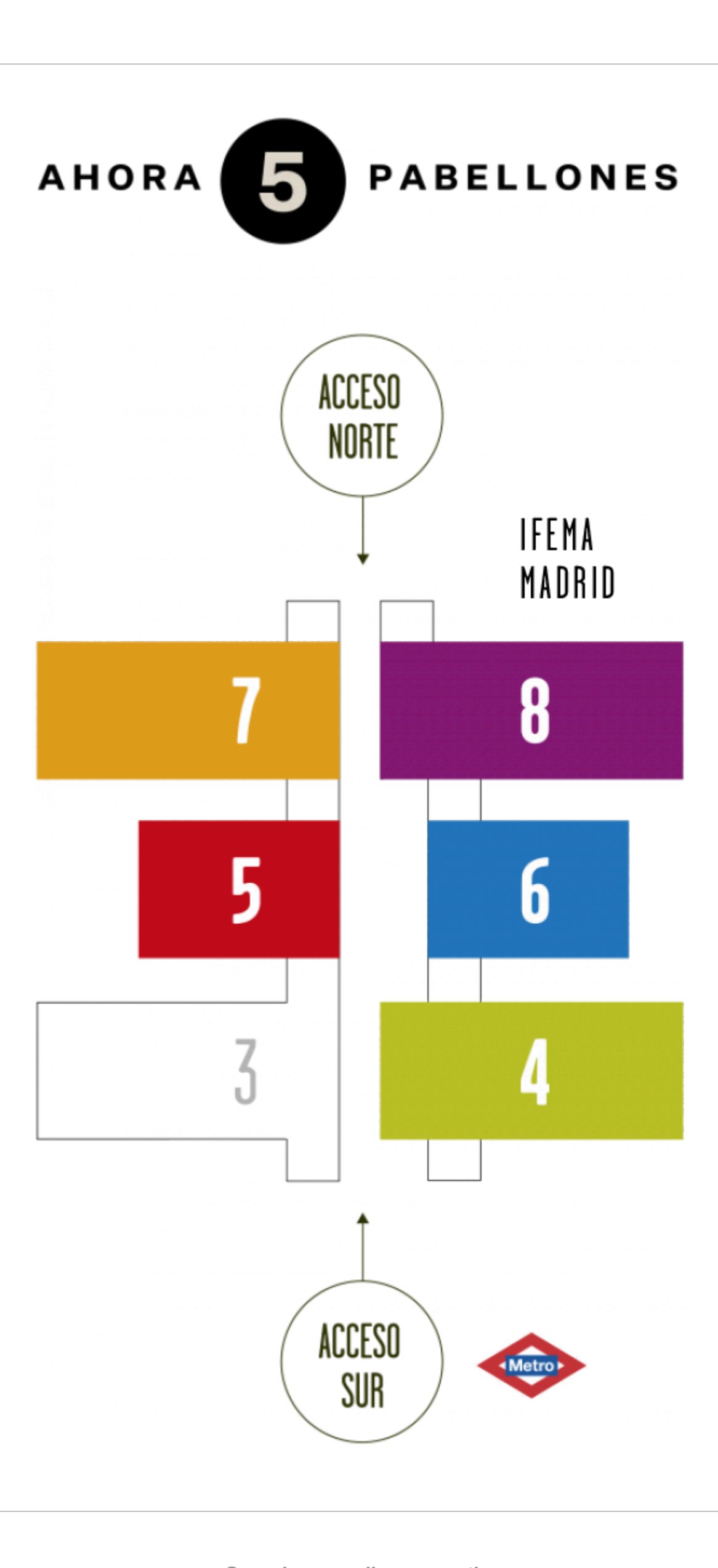
Los visitantes profesionales tendrán la oportunidad de acercarse a los productos tal vez menos conocidos que en esta ocasión resaltarán la riqueza del Atlántico gracias a la Consejería de Pesca. Aprenderán que el rabí y el paluso son tipos distintos de túnidos, que el medregal, más conocido como pez limón, puede ser común, negro o rosa y que la veja (sparicomis cretense) cocinada en hoja de plátano es un manjar. También habrá alto para las tres DOP de quesos, para sus vinos y por supuesto no faltarán las papas antiguas de Canarias. Todo a través de charlas, videos y show cookings en un día que nadie debería perder.

(Martes 18, Pabellón 7, Plato Gourmets, 7A07)

El Día de Córdoba

Córdoba Patrimonio Gastronómico tampoco se queda atrás; sus AOVEs, vinos, vinagres, jamones y embutidos avalados por sellos de calidad podrán degustarse durante los cuatro días que dura el Salón Gourmets bajo el paraguas de Andalucía que ocupa más de la mitad del Pabellón 5. Pero además, el miércoles 19, se celebra el [Día de Córdoba](#). Patrimonio Gastronómico en el Plato Gourmets, un escenario repleto de actividades; para empezar degustando un desayuno mediterráneo con AOVE de las distintas DDOO cordobesas, seguir con un show cooking donde el AOVE DO Priego será el protagonista ya la hora de comer disfrutar de un concurso de salmoneo y una conexión en directo con la inauguración de la Casa de Vino en Córdoba de la DDOO Montilla-Moriles, cerrará el día el jamón de la DOP Los Pedroches.

(Miércoles 19, Pabellón 7, Plato Gourmets, 7A07)



Organiza y medio corporativo

GG Grupo Gourmets **DE GOURMETS**

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Día de las Islas Canarias y Día de Córdoba, sólo en Salón Gourmets.

Las Islas Canarias y Córdoba han reservado jornadas completas para presentar sus productos más exclusivos en el 36º Salón Gourmets, que tendrá lugar del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid (pabellones 4, 5, 6, 7 y 8).

Queda muy poco tiempo para que la feria internacional de productos gourmet y bebidas más exclusiva de Europa abra sus puertas en su mejor edición: 55.000 productos, más de 2.000 expositores, más de 1.200 actividades y un sinnfin de novedades y sorpresas se darán cita en los 70.000 m² que el evento ocupa por primera vez en su historia. Aprovechando la ocasión, las Islas Canarias, por un lado, y el Patrimonio Gastronómico de Córdoba, por otro, han reservado espacios excepcionales para presentar sus mejores productos.

Día de las Islas Canarias

Además de contar con un amplio espacio de exposición (Pabellón 7 - 7B40) durante los cuatro días del Salón Gourmets para que los visitantes conozcan y degusten la riqueza gastronómica y enológica de las "Islas Afortunadas", el [Día de las Islas Canarias](#) se celebrará durante todo el martes 18 en un escenario reservado para tal fin, el Stratum Gourmets (Pabellón 7 - 7A07).

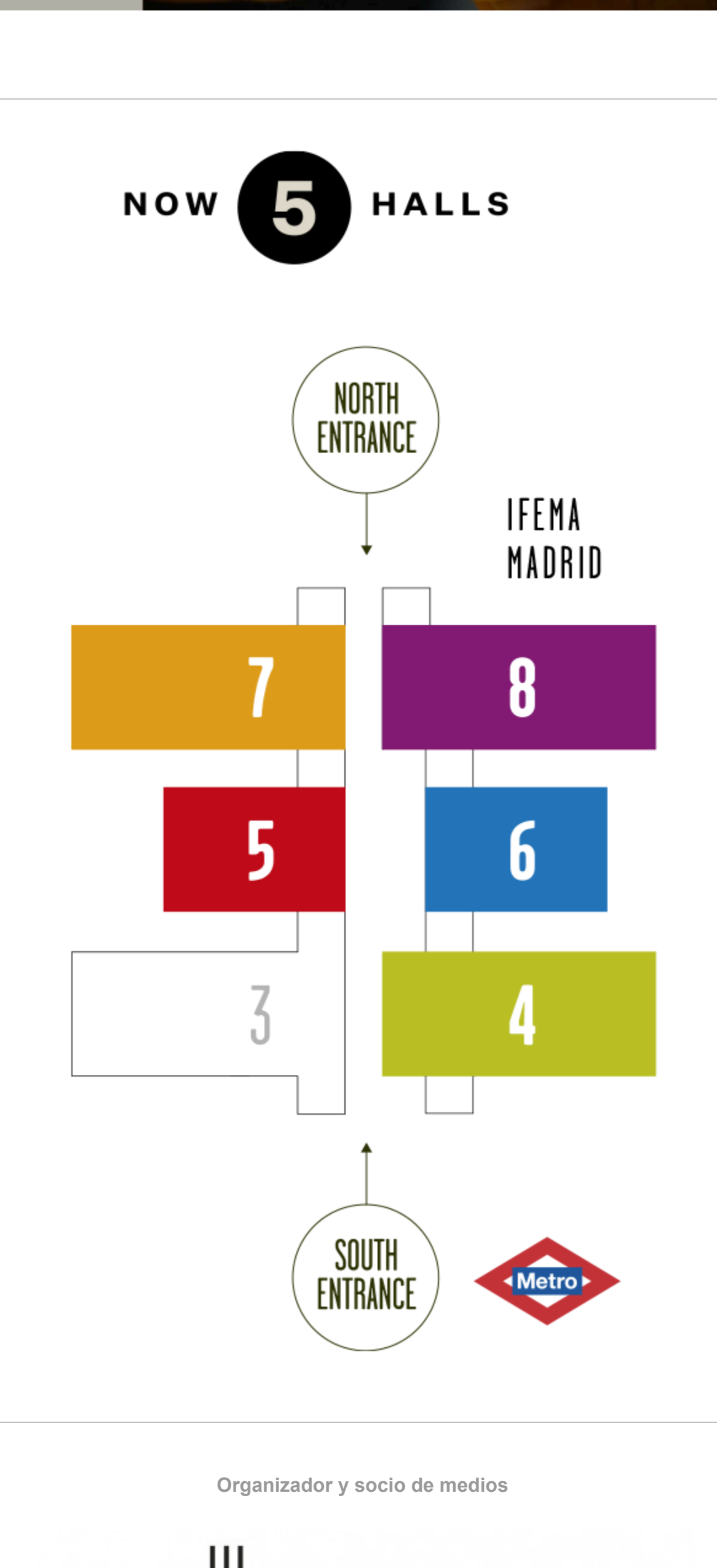
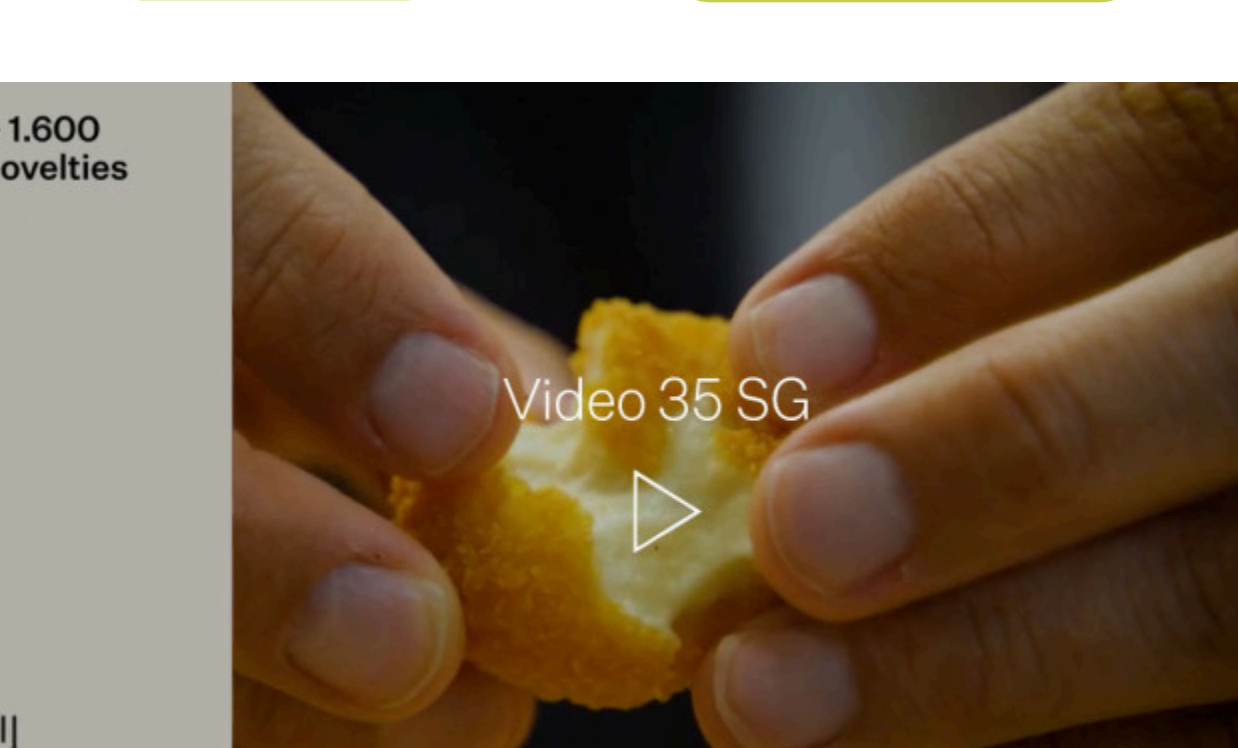
Los visitantes profesionales tendrán la oportunidad de conocer de cerca productos quizás menos conocidos que, en esta ocasión, pondrán de relieve la riqueza del Atlántico gracias al Departamento de Pesca. Aprenderán que el atún de aleta amarilla y el atún ojo grande son diferentes tipos de atún, que el pez limón puede ser común, negro o rosado, y que el pez loro cocinado en hoja de plátano es una exquisitez. También habrá espacio para los tres quesos denominados de Origen Protegido (DOP), sus vinos y, por supuesto, las patatas antiguas de las Islas Canarias. Todo ello a través de charlas, videos y demostraciones culinarias en una jornada imperdible.

(Martes 18, Sala 7, Stratum Gourmets, 7A07)

Día de Córdoba

El patrimonio gastronómico de Córdoba tampoco se queda atrás; sus AOVE, vinos, vinagres, jamones y embutidos avalados por sellos de calidad se pueden degustar durante los cuatro días del Salón Gourmets en su espacio expositivo bajo el paraguas de Andalucía, que ocupa más de la mitad del pabellón 5. Pero además, el miércoles 19 se celebra el [Día de Córdoba](#) con un programa repleto de actividades: para empezar, un desayuno mediterráneo con AOVE de las diferentes DDOO de Córdoba, a continuación, una demostración de cocina donde la aceituna será la protagonista; y a la hora del almuerzo, un concurso de salmoneo (crema fría de tomate) y una conexión en directo con la inauguración de la casa de vinos en Córdoba de la DDOO Montilla-Moriles; para cerrar el día con jamón de la DO Los Pedroches.

(Miércoles 19, Sala 7, Stratum Gourmets, 7A07)



Organizador y socio de medios

GG Grupo Gourmets **DE GOURMETS**

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets
Anicob Marinas 52, Madrid

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

www.gourmets.net | info@salon@gourmets.net | Tel.: +34 915 489 651

#SG23

@

Instagram

Facebook

Twitter

YouTube