



La Comunidad de Madrid más Gourmet

¿Qué es M Producto Certificado? ¿Cuáles son los alimentos y bebidas de calidad producidos en la Comunidad de Madrid? Todas las respuestas están en el 36º Salón Gourmets que tendrá lugar del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid.

Madrid, **Comunidad Invitada** de la 36ª edición del Salón Gourmets , desplegará toda su producción vitivinícola y agropecuaria de calidad amparada bajo el sello M Producto Certificado, ese que debemos buscar cuando queremos los mejores productos, cuya elaboración se base en la tradición y sea respetuosa con el medio ambiente.

Isabel Díaz Ayuso , Presidenta de la **Comunidad de Madrid** , asistirá el lunes 17 a la inauguración de la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad más extensa del mundo y recorrerá los stands de Madrid con el fin de apoyar la amplia variedad de productos que la región presentará en un escenario exclusivo durante los cuatro días que dura el evento. Catas, degustaciones, charlas y show cookings a cargo de expertos y reputados cocineros para dar a conocer el pujante producción madrileña. (Pabellón 5 – Escenario Madrid – SG40)

Los visitantes profesionales podrán degustar platos como Quinoa tricolor con curry, coco y crujiente de té matcha o Humus de garbanzo con espirulina y hoja de moringa con productos de OK ECO en la presentación del **Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM)**, el organismo encargado de certificar las 12.066 hectáreas de superficie dedicadas a la agricultura ecológica y un total de 279 explotaciones ecológicas existentes en la región.

También se llevará a cabo el **II Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid** organizado por Hostelería de Madrid. Además, a lo largo de los cuatro días que dura el evento, se darán a conocer los nuevos sabores de perlas de miel de **Madrid Miel** . **Lácteos del Jarama-Albe** elaborará en vivo mozzarella de forma artesanal, **Chocolates Maykhal** dirigirá una cata interactiva de cacao en sus distintas etapas –granos, nibs, manteca, pasta, polvo y tableta–, no faltará el mini bocadín de carne de toro, nibs de cacao y **AOVE Alma de Laguna Ecológico** , o el buñuelo líquido de callos a la madrileña, oreja crujiente en pepitoria y pad thai de albóndiga de rabo de toro en tempura de **Rogusa** , sin olvidar a la **Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM)** que presenta un show cooking con carne de **Ganademad** , armonizado con aceite de oliva virgen extra ecológico de **Eco Reces** y vino **Castillo Salvanes de Recespaña** entre los muchos con DO Vinos de Madrid que estarán presentes.

Estas son sólo algunas de las empresas que exhibirán sus productos en el Pabellón 5 del Salón Gourmets más extenso de la historia: más de 2.000 expositores, 55.000 productos, 1.500 novedades y 5 pabellones –4, 5, 6, 7 y 8– en Ifema Madrid.

Actividades

Material gráfico

Acreditaciones prensa

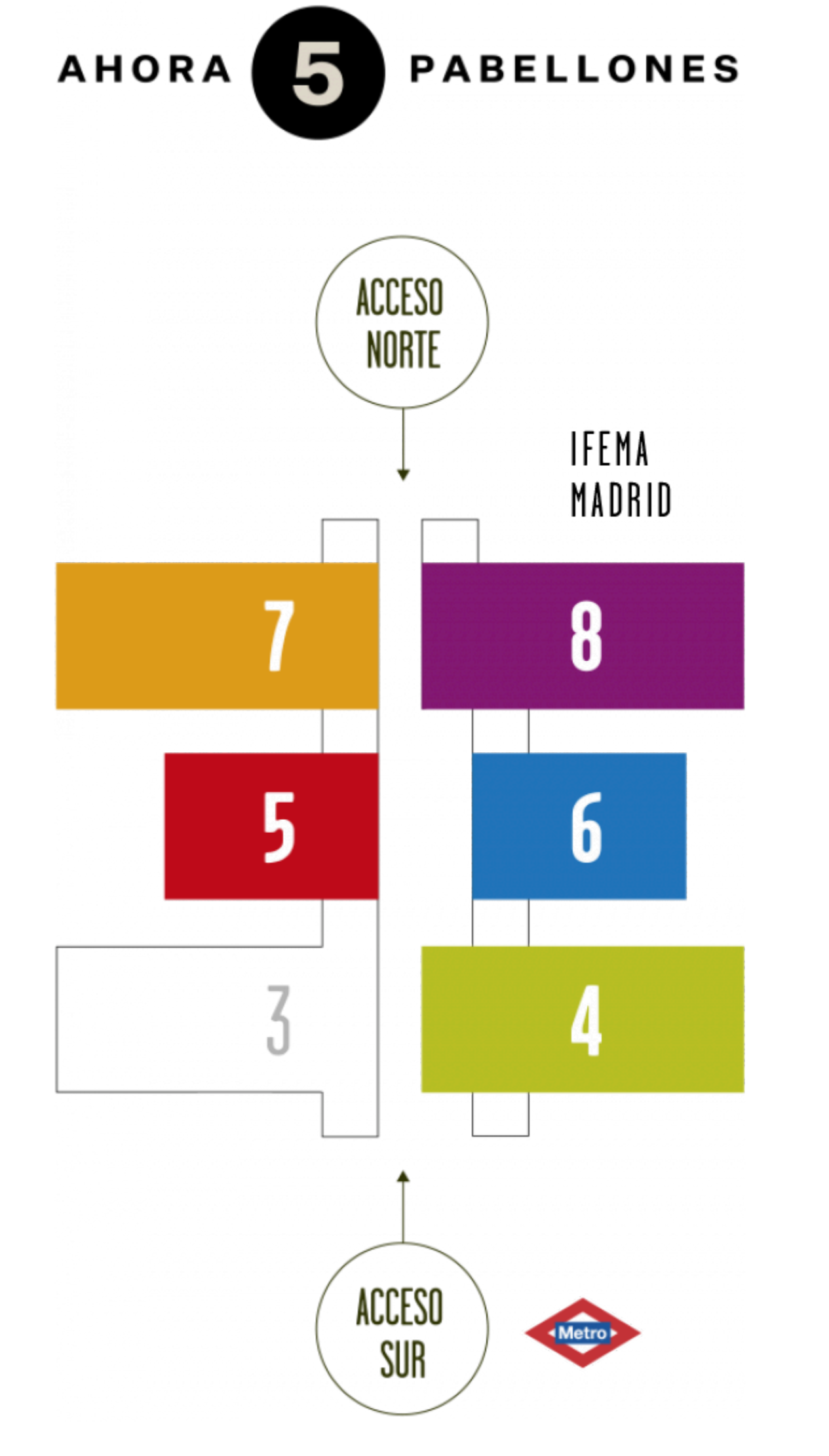
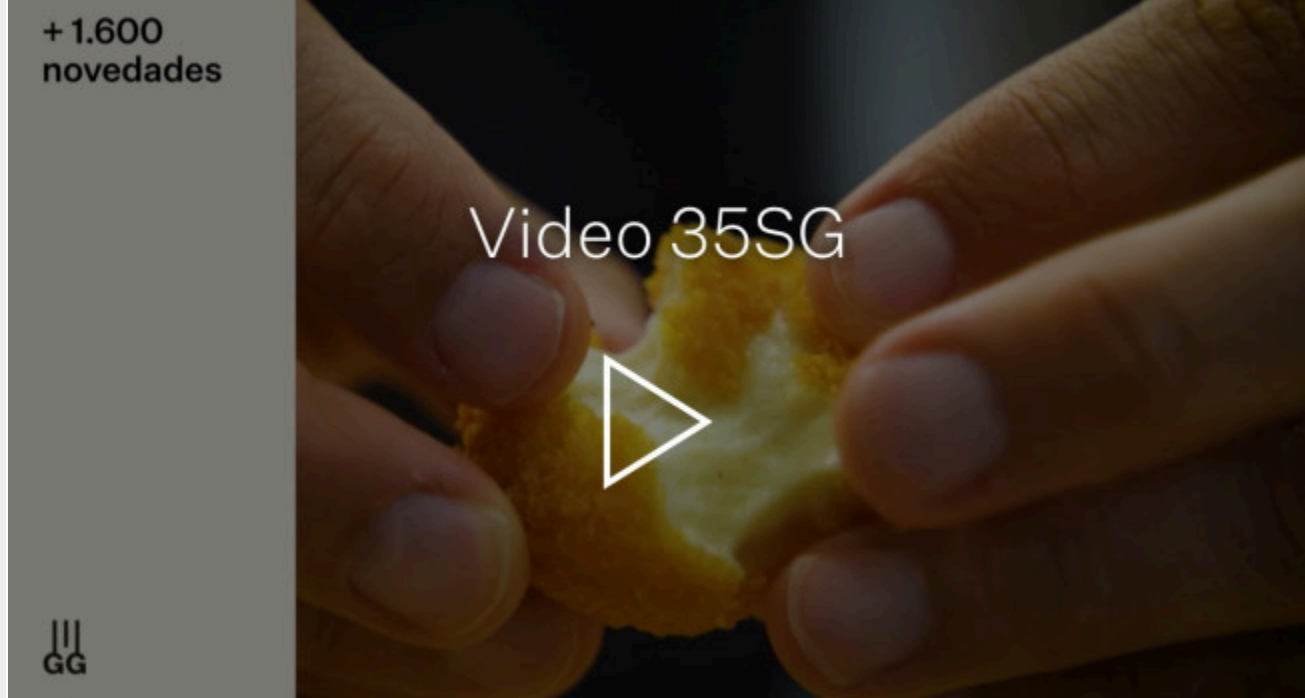
Ficha técnica

Programa de actividades

Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



Organiza y medio corporativo

III GG Grupo Gourmets **36º SALÓN GOURMETS**

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Cooperación con

La Comunidad Gourmet de Madrid

¿Qué es M Producto Certificado? ¿Cuáles son los alimentos y bebidas de calidad producidos en la Comunidad de Madrid? Todas las respuestas están en el 36º Salón Gourmets que se celebrará del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid.

Madrid, **ciudad anfitriona** de la 36ª edición del Salón Gourmets , exhibirá toda su producción vinícola y agrícola de calidad bajo el sello M Certified Product, el que debemos buscar cuando queremos los mejores productos, cuya producción se base en la tradición y es respetuosa con el medio ambiente.

Isabel Díaz Ayuso , presidente de la **Comunidad de Madrid** , asistirá el lunes 17 a la inauguración de la feria internacional de productos gourmet más importante del mundo, con el fin de apoyar la amplia variedad de productos que la región presentará en un escenario exclusivo durante los cuatro días del evento. Degustaciones, charlas y demostraciones culinarias a cargo de expertos y reconocidos chefs mostrarán la pujante producción madrileña (Pabellón 5 – Escenario Madrid – SG40).

Los visitantes profesionales podrán degustar platos como quinoa tricolor con curry, coco y crujiente de té matcha o hummus de garbanzos con espirulina y hoja de moringa con productos OK ECO en la presentación del **Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM)** , el organismo responsable de certificar las 12.066 hectáreas de terreno dedicadas a la agricultura ecológica y un total de 279 explotaciones agrícolas ecológicas en la región.

El **II Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid**, organizado por Hostelería de Madrid, también se celebrará en el mismo escenario. Además, durante los cuatro días del evento, los visitantes profesionales tendrán la oportunidad de degustar los nuevos sabores de las perlas de miel de **Madrid Miel** . **Lácteos del Jarama-Albe** elaborará mozzarella en vivo de forma artesanal, **Chocolates Maykhal** realizará una cata interactiva de cacao en sus diferentes etapas –grano, nibs, manteca, pasta, polvo y tableta–, el Mini bocadín de carne de toro, nibs de cacao y **AOVE Alma de Laguna Ecológico** , o el buñuelo líquido de callos a la madrileña, oreja crujiente en pepitoria y pad thai de albóndigas de rabo de toro en tempura de **Rogusa** , también estarán presentes, sin olvidar la **Unión de Cooperativas Agrícolas de Madrid (UCAM)** que presenta un espectáculo de cocina con carne de **Ganademad** , armonizada con aceite de oliva virgen extra ecológico de **Eco Reces** y vino **Castillo Salvanes de Recespaña** entre los muchos vinos DO de Madrid que estarán presentes.

Estas son solo algunas de las empresas que exponen sus productos en el pabellón 5 del Salón Gourmet más extenso de la historia: más de 2.000 expositores, 55.000 productos, 1.500 novedades y 5 pabellones –4, 5, 6, 7 y 8– en Ifema Madrid.

Actividades

Material gráfico

acreditaciones de prensa

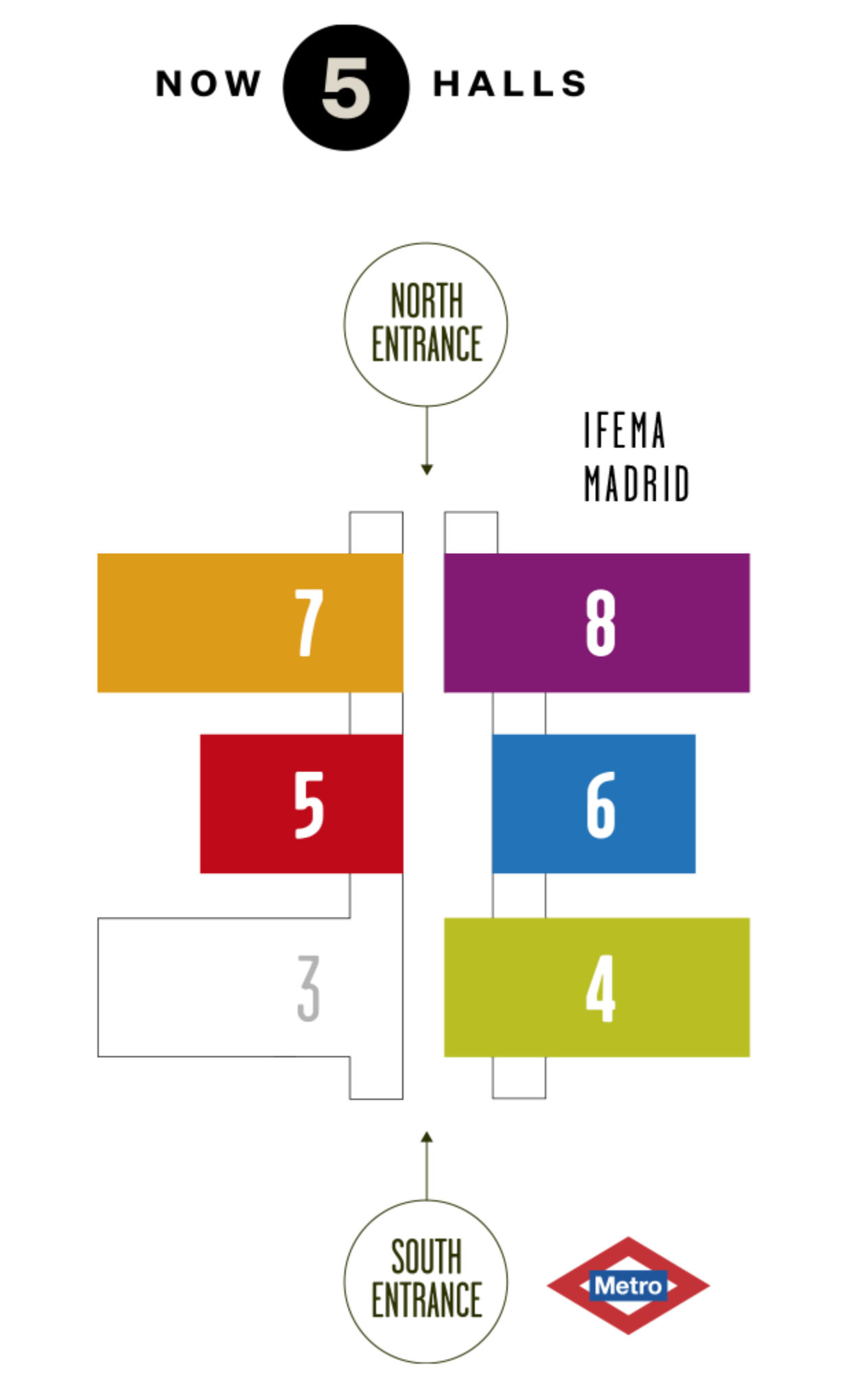
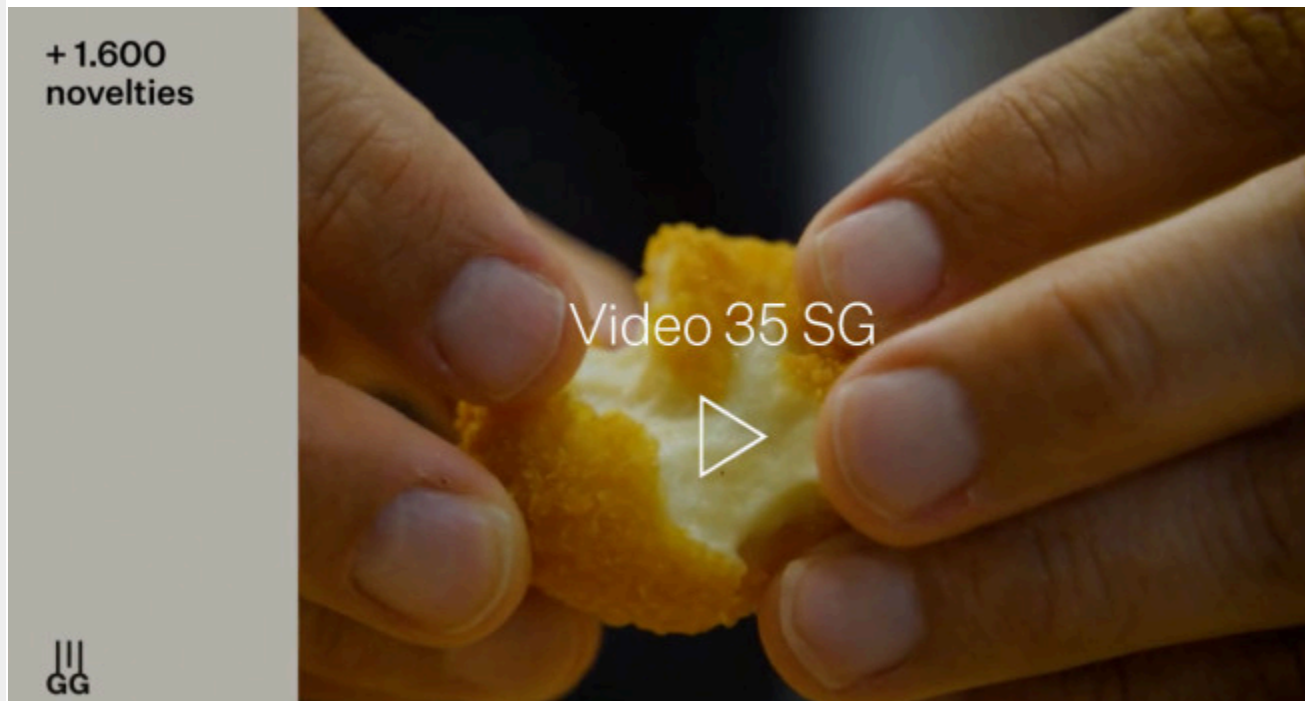
Información práctica

Programa de actividades

Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



Organizador y socio de medios

III GG Grupo Gourmets **36º SALÓN GOURMETS**

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets
Aniceto Marías 92, 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

