Almería busca conquistar el Salón Gourmets con sus sabores

La marca gourmet de Diputación de Almería "Sabores Almería" bate todos sus récords al presentar en esta gran cita mundial más empresas y actividades que nunca antes en todas sus participaciones

La Diputación Provincial regresa a una nueva edición de 'Salón Gourmets' con la excelencia de la marca 'Sabores Almería' y lo hace con más actividades y la participación de más empresas que nunca antes en su historia. Más de veinte actividades en la cocina del escenario central del stand de la marca y la exposición de los productos de 26 empresas mostrarán al público general y profesional de esta gran cita mundial para el sector agroalimentario la calidad, innovación y creatividad de los productos y cocineros almerienses.

Del 22 al 25 de abril el stand de 'Sabores Almería', ubicado en una zona preferencial del Pabellón 6 de Ifema (stand D – 30), Madrid, en la 37 edición de 'Salón Gourmets', se llenará de vida para acercar a los visitantes el viaje a la excelencia que ofrece la marca gourmet de Diputación a todos los visitantes. Para ello, se llevarán a cabo numerosas actividades como showcookings,

presentaciones, degustaciones, talleres, catas…, y se contará con la visita de ilustres invitados que ayudarán a difundir el potencial de los productos y chefs almerienses.

En este sentido, la actriz, empresaria y ganadora de MasterChef Celebrity, Raquel Meroño; la chef y presentadora de MasterChef, Samantha Vallejo – Nágera, que participa invitada por CASI; el chef Estrella Michelín, Rodrigo de la Calle, que cocinará con productos de Primaflor, o el influencer gastronómico By Maure, serán algunos de los invitados que se convertirán en embajadores de 'Sabores Almería' en 'Salón Gourmets'.

Ayer en el Patio de Luces de la Diputación de Almería, el diputado de Promoción Agroalimentaria, Consumo y Comercio, Carlos Sánchez, acompañado por representantes de las empresas y chefs almerienses que viajan a 'Salón Gourmets', ha desgranado la programación y detalles del stand de 'Sabores Almería'.

En este sentido, Carlos Sánchez ha explicado que el diseño del stand, un espacio acogedor de 450 m2 que fomenta el encuentro, se ha inspirado "en el corazón de la provincia y en su mar mediterráneo y, de forma especial, en el Cortijo del Fraile. Esta inspiración se funde en el stand con otros elementos genuinamente almerienses como el mármol blanco de Macael, esparto, madera de pita, mimbre o hierro forjado".

Del mismo modo, el diputado ha recordado que la de este año se convierte en la séptima participación en esta feria desde la creación de la marca gourmet y que "coincidiendo con el año de la revolución de la marca ofrecemos más actividades y más presencia de empresas que nunca, y más fuerza que nunca. Nuestra participación en 'Salón Gourmets' es la catapulta que nos lleva a la consolidación absoluta de la marca a nivel mundial porque en 2024 acudiremos a más ferias internacionales que nunca".

En esta línea, Sánchez ha puesto de relieve "uno de los grandes hitos que marcarán este año la historia de 'Sabores Almería' con la próxima apertura del primer espacio físico para la promoción de la marca, en el Paseo de la ciudad, así como la apertura de una tienda online y otro punto de promoción en el Aeropuerto de Almería para que la marca se ala primera referencia que tengan los visitantes".

Por último, el diputado de Promoción Agroalimentaria ha hecho un llamamiento a "todos los distribuidores, restauradores y cadenas de comercialización a disfrutar con los cinco sentidos los productos de 'Sabores Almería' en 'Salón Gourmets' porque son los más saludables y exquisitos. Nos sentimos profundamente orgullosos de todas las personas que están detrás de la marca. Os esperamos del 22 al 25 de abril en Ifema para comprobar cómo 'Sabores Almería' vuelve a revolucionar 'Salón Gourmets".

La gran cita gastronómica mundial para Sabores Almería

Además de la visita de Raquel Meroño; Samantha Vallejo – Nágera; Rodrigo de la Calle y el influencer By Maure, el estand de 'Sabores Almería' ofrecerá más de una veintena de actividades en la cocina de Silestone by Cosentino con la participación de los chefs almerienses Luis Arango, Pablo Fuente, Rafa Rodríguez, María Guernoun, Jessica Núñez, Noelia Carrión, David Papis y Bruno Fernández – Paniagua. También se celebrará, con el chef Borja González y la experta en seguridad alimentaria, Maite Pelayo, impartirán un taller de sostenibilidad en restauración a cargo del Instituto Silestone.

'Salón Gourmets' se erige en uno de los principales foros de la gastronomía mundial de alimentación y bebidas de calidad. En él se debaten y exponen las tendencias y desafíos presentes y futuros del sector. LA feria presenta más de 2.000 expositores, 1.500 novedades, más de 1.000 actividades o 55.000 productos en 65.000 m2 de superficie expositiva en 5 pabellones de Ifema. Se estima que el volumen de negocio que se puede generar en la feria alcance los 200 millones de euros.

Empresas participantes de Sabores Almería

Las 26 empresas de 'Sabores Almería' que mostrarán sus productos en 'Salón Gourmets' son: Lorusso, Luxeapers, Almazara oro Sierra Nevada, Primaflor, Aceite Ecológico Oro del Desierto, Desuflí, Embutidos y Jamones Peña Cruz, Licores Naturales, Umai Gourmet 5º Sabor Abla, Cocinatur, Pedro Castaño, Tío Emilio, Miel Sierra Filabres, Los Remedios, Bodega Palomillo, CASI, SAT Cítricos del Andarax Ecocítricos, AOVE Castillo de Tabernas, Vegavilanos, Aceite Campos de Uleila, Oleo Almanzora, Aquí Carboneras, Jamones de Serón Checa, Jamones de Serón Checa, Bodega Sierra Almagrera e Industrias Cárnicas Diego Molina.

Programa de actividades

Todas las presentaciones programadas en la cocina central del stand de 'Sabores Almería' se podrán seguir en directo a través de las redes sociales de la marca y la web www.saboresalmeria.com

Lunes, 22 de abril

- 11:00 SHOWCOOKING Chef Luis Arango, de La Esquinica. 'De la sierra al mar de Almería', plato con cabrito, coliflor, miel y polvo de pulpo
- 12:00 PRESENTACIÓN Cofradia del Tomate, entidad para la promoción de este producto de máxima excelencia almeriense
- 12:45 SHOWCOOKING Pablo Fuente, de Bacus. Croqueta laksa con gamba roja de Almería y costilla de cerdo char siu con miel
- 13:30 SHOWCOOKING Rafa Rodríguez, de Abbaye de Montheron (Suiza). Pepino de Almería, ginebra, melón, compota de limón, aguacate y aceite
- 14:00 DEGUSTACIÓN De productos 'Desuflí' y 'Aquí Carboneras'

- 14:30 PRESENTACIÓN De productos de ‘Vegavilanos’

Martes, 23 de abril

- 10:45 SHOWCOOKING María Guernoun, de Marhaba. ‘Entre culturas’: cordero glaseado con miel, frutos secos, tomate asado y aroma de tomillo y limón confitado
- 11:15 TALLER CON COSENTINO Actividad sobre sostenibilidad en restauración con el chef Borja González y la experta en seguridad alimentaria y portavoz técnica del Instituto Silestone, Maite Pelayo
- 11:45 PRESENTACIÓN CASI y la Chef Samantha Vallejo – Nágera. Presentación en el stand de ‘Sabores Almería’ de diferentes combinaciones de platos con tomate
- 12:30 ENCUENTRO Con la actriz, presentadora y ganadora de MasterChef Celebrity Raquel Meroño
- 13:00 SHOWCOOKING Chef Rodrigo de la Calle. Primaflor invita al reconocido chef Estrella Michelín a cocinar en verde en ‘Sabores Almería’
- 13:45 SHOWCOOKING Chef Noelia Carrión. ‘Un paseo del cabo al monte’
- 14:45 SHOWCOOKING Chef Jessica Nuñez, de La Casualidad. Rape trufado con langostinos y corazón de alcachofa
- 15:30 DEGUSTACIÓN Maridaje de Lorusso con chocolate. A cargo de Helen Vásquez, directora de la Escuela de Chocolates de Madrid

Miércoles, 24 de abril

- 11:00 SHOWCOOKING Chef David Papis, de Katsu Izakaya. ‘Dango de Los Filabres’
- 12:30 SHOWCOOKING Chef Bruno Fernández- Paniagua. Tartar de ventresca de pez espada ahumado, espuma de berenjena tatemada, cracker de queso de cabra de leche cruda, piñones tostados y AOVE picual.
- 13:15 PRESENTACIÓN De ‘Bodega Palomillo’.
- 14:00 PRESENTACIÓN De ‘Cárnicas Campohermoso’
- 16:30 DEGUSTACIÓN De productos de ‘Licores Naturales’ 17:00 ENCUENTRO El influencer gastronómico By Maure visita el stand de ‘Sabores Almería’

Jueves, 25 de abril

- 11:00 DEGUSTACIÓN De Productos de Almería de la mano de los chefs de la Asociación Almería Gastronómica