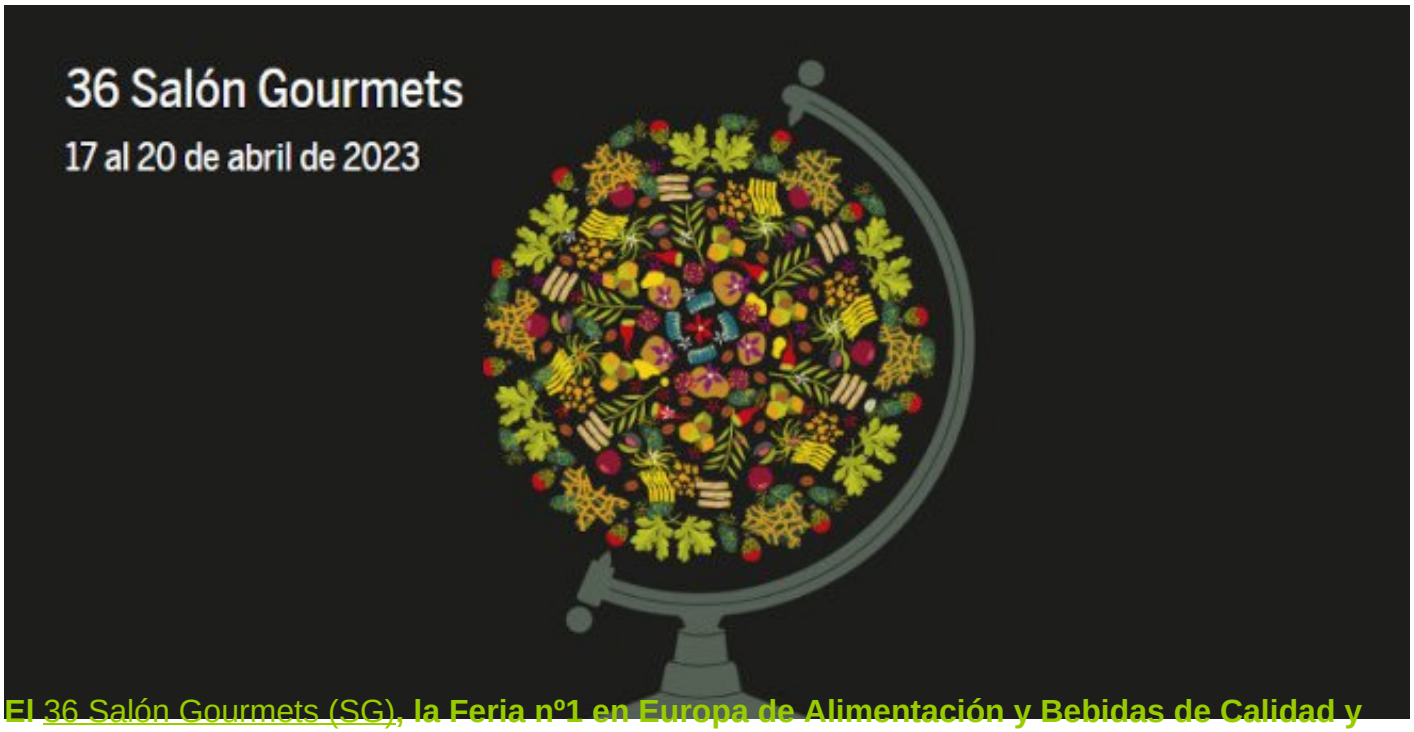
El 36 SG ya tiene ocupado más del 75% de su espacio



El 36 Salón Gourmets (SG), la Feria nº1 en Europa de Alimentación y Bebidas de Calidad y una de las más prestigiosas del mundo en su sector, ya cuenta con un 75% del espacio comercializado a falta de 5 meses para su celebración, del 17 al 20 de abril de 2023.

Más de 2.000 expositores llenarán de "producto gourmet" **los 5 pabellones de Ifema Madrid que por primera vez en su historia, ocupará la nueva edición del SG.** Aceites, vinos, conservas, ahumados, dulces, quesos, cereales, entre otros, ocuparán los pabellones 4, 5, 6, 7 y 8 en el momento del año en el que elaboradores y compradores aprovechan la cita para reunirse en persona y realizar contactos comerciales.

Encuentro internacional

Un año más, SG ofrece a los expositores a través del Hosted Buyers Program, en colaboración con el ICEX, la posibilidad de ampliar su negocio a nivel internacional, manteniendo reuniones comerciales con compradores internacionales en un espacio dedicado a tal fin, el Business Center, que contará con más de 1.000 m2.

Alrededor de 200 compradores, procedentes de más de 40 países, invitados expresamente por la Organización y el ICEX, mantendrán más de 4.000 reuniones presenciales en las que se cerrarán fructíferos acuerdos gracias a la plataforma virtual SG Matchmaking que permite que tanto expositores como compradores, puedan agendar aquellas reuniones de negocios que más se adapten a sus necesidades.

Los clásicos nunca fallan

Las actividades imprescindibles del SG no faltarán, el 28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Bodegas Protos, 15º Campeonato de España de Abridores de Ostras – Ecailleurs / Sorlut, el 4º Campeonato Nacional Arte de Cisoria / El Encinar de Humienta, el 3º Burger Combat / Lantmännen o el ya conocido GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España que reunió más de 800 muestras en su última convocatoria.

Otros de los **clásicos son los campeonatos** de Tiraje de Cerveza donde los participantes se enfrentan para conseguir la caña perfecta, eso sí, siempre de Estrella Galicia. Y los que fueron novedades en la pasada edición, repiten, como el Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets y el Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Estrella Galicia 1906 Red Vintage, que celebran su segunda edición, con novedades como las 4 nuevas categorías a las que se enfrentarán los artesanos pizzeros en el escenario creado en exclusiva para este concurso.

Pero…¿y las novedades de este año?

Tapas, pinchos, sidra, vinos e innovación. Dentro de las nuevas actividades que tendrán lugar en el 36 SG los visitantes podrán disfrutar del mejor escanciado de sidra asturiana en el Campeonato Nacional de Escanciadores de Sidra de Asturias, descubrir la mejor tapa de atún rojo en Gourmetapa by Fuentes y el pincho más creativo y, por supuesto, sabroso elaborado con los productos de La Rioja en el Master Pinchos Gourmets #ProductoRiojano.

Por último, dos interesantes jornadas sobre la Innovación I+D+i de la mano de FIAB y la jornada del sector del vino y retail con expertos ponentes organizada por Alimarket.

Cuatro días para conocer todas las novedades de los más de 2.000 expositores que se darán cita en el Salón Gourmets, la exposición de producto de calidad más exclusiva de Europa.