El MAPA refuerza la promoción de los alimentos en el Salón Gourmets 2021

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, visita hoy lunes día 18 el Salón Gourmets 2021, feria de alimentación y bebidas de calidad, en la que se desplegará un amplio programa de actividades para promocionar la riqueza y variedad de los alimentos de España y difundir la importancia del sector agroalimentario en la economía nacional.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) dispondrá de un estand de 1.400 metros cuadrados en esta feria que es la única de Europa dedicada a los productos alimentarios de alta gama. Durante los cuatro días de duración del salón, este estand, ubicado en el pabellón 8 (expositor A01) de la Institución Ferial de Madrid (IFEMA), acogerá presentaciones, cocina en directo, charlas y otras actividades dentro de la estrategia de promoción #alimentosdespaña y bajo el lema de la campaña “El país más rico del mundo”. Esta edición contará con más de 1.500 expositores y se espera la visita de unos 70.000 profesionales.

La estrategia #alimentosdespaña que está desarrollando el MAPA pretende apoyar la promoción de nuestros alimentos, tanto en el exterior como en el mercado nacional, aprovechando la relación que existe entre la alimentación y otros sectores estratégicos, especialmente la interacción y las sinergias entre la alimentación, la gastronomía, la educación, el deporte y la cultura.

La campaña de publicidad "El País Más Rico del Mundo", puesta en marcha a finales del 2020, persigue reconectar al consumidor con toda la riqueza alimentaria que tenemos en España y prestigiar el sistema agro-alimentario y pesquero español, con el chef José Andrés como prescriptor.

En este sentido, el Salón Gourmets brinda una excelente oportunidad. La gastronomía es un sector importante de nuestra economía, muy vinculada a la actividad turística, además de una de las señas de identidad de nuestra cultura. La cocina española se ha situado en los últimos años en la vanguardia de la excelencia culinaria mundial, con grandes chefs y jóvenes talentos de reconocimiento mundial.

El estand del MAPA en el Salón Gourmets cuenta con cuatro áreas diferenciadas: un espacio gastronómico donde se realizarán las presentaciones y cocina en directo; los ya tradicionales túneles del vino y del aceite de oliva; y, por primera vez este año, un túnel del pescado.

TÚNEL DEL VINO

Por vigesimoquinto año consecutivo, el MAPA patrocina este espacio de apoyo al sector vitivinícola, en el que participan los consejos reguladores y empresas y entidades asociativas representativas. Se trata de un espacio de de 435 metros cuadrados, con exposición y cata seleccionada de vinos monovarietales representativos de las denominaciones de origen españolas. Cada visitante recibe, a la entrada del túnel, una guía donde se recoge información de más de 300 vinos y una copa. En su recorrido podrá degustar una serie de vinos seleccionados y consultar con profesionales que le asesorarán en las catas. Se expondrán vinos monovarietales de 21 variedades diferentes procedentes de 253 bodegas.

TÚNEL DEL AOVE

Es la tercera edición en la que el MAPA patrocina este espacio para el aceite de oliva virgen extra, producto en el que España es líder mundial. En este túnel, de 240 metros cuadrados, se mostrarán y se podrán degustar un centenar de aceites, entre los que habrá además de 27 marcas con sellos de calidad diferenciada, 30 variedades minoritarias, 15 aceites de producción ecológica, y los 18 AOVES premiados con los premios alimentos de España en las últimas ediciones. Además, se podrá disfrutar de la experiencia única de catar 10 primeros aceites de oliva virgen extra en rama de la campaña 2021-22 iniciada hace apenas 15 días.

En un área de formación interactiva y lúdica podrán recrear los aromas que desprenden los AOVES e intentar descubrir su naturaleza. Desde hierba fresca a tomate, los olores que evocan los aceites cubren todo un espectro de sensaciones. Habrá un espacio específico para los productos de calidad diferenciada, los sellos con los que la Unión Europea distingue a sus productos más especiales, en el que se expondrán aceites con sello de Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP).

TÚNEL DEL PESCADO

En este espacio nuevo en esta edición se dará a conocer la gran variedad de productos que ofrece la pesca extractiva y la acuicultura españolas, y el visitante podrá degustar distintas elaboraciones realizadas con ellos, como croquetas caseras y tapas preparadas con base de conservas

Habrá información en diferentes soportes, como pantallas y retroiluminados sobre las zonas de captura de la Unión Europea, de las reservas marinas de las costas españolas, o sobre los datos que debe contener la etiqueta de un producto pesquero fresco, sin transformar y envasado. Asimismo, se podrán ver diferentes elementos utilizados por nuestros pescadores, como una batea para la producción de mejillón, redes y otros aparejos de pesca.

ESPACIO GASTRONÓMICO

La mayor superficie del estand del MAPA en el Salón Gourmets la ocupa el espacio gastronómico, una sala de casi 450 metros cuadrados con un escenario preparado para charlas, conferencias y demostraciones culinarias, con una capacidad de aforo de hasta 100 personas, dotada de mesas tipo velador y taburetes.

Habrá dos momentos especiales cada día, los desayunos y los aperitivos #alimentosdespaña. Pan aceite y tomate serán la base de ambos, a los que se sumarán en el aperitivo embutidos y una copa de vino. El último día, jueves 21, la tapa será realizada y ofrecida por José Antonio Guerrero, chef ganador del concurso nacional de tapas Tapatour en su edición de 2020 que elaborará su tapa ganadora, “Cocidito a bocados”.

En este espacio del Salón Gourmets habrá degustaciones de productos de DOP e IGP de aceites, pasteles, quesos, frutas y hortalizas, jamón, y vinos, maridados o solos. Distintas organizaciones del sector como Feagas, Interporc, Provacuno o Asicaza ofrecerán degustaciones de productos de sus asociados. En cuanto a productos de la pesca, distintos chefs harán cocina en directo para la que utilizarán hasta 15 variedades distintas de pescado.