‘Sabores Almería’ presente en la 36 edición de ‘Salón Gourmets’

La 36 edición de ‘Salón Gourmets’ ha abierto sus puertas para mostrar, hasta el próximo jueves, las tendencias y desafíos que afronta la industria de la alimentación de alta gama a nivel mundial.

En este foro, un año más, la provincia de Almería participa con un amplio stand de Diputación con la marca ‘Sabores Almería’ donde empresas y chefs comparten con público y profesionales la calidad de los productos y creaciones con sello almeriense.

El stand D-30 del Pabellón 6 de Ifema, en Madrid, lleva hasta la capital de España un ‘trocito’ de la provincia de Almería a través de un espacio de 450 m2 con expositores individuales para las 24 empresas que exhiben sus elaboraciones en este evento, una cocina de Silestone de Cosentino por la que pasarán hasta nueve chefs y un total de 14 actividades con showcookings, presentaciones y degustaciones de productos.

El presidente de Diputación, Javier A. García, acompañado por la diputada de Promoción Agroalimentaria, María Luisa Cruz, y el diputado provincial, Álvaro Izquierdo, ha visitado todos los expositores del stand de ‘Sabores Almería’ y ha compartido con los empresarios de la marca “la ilusión con la que acudimos a esta nueva cita en Madrid para mostrar el esfuerzo, talento y creatividad de nuestros productores y cocineros”.

En este sentido, Javier A. García ha destacado que “el principal objetivo de nuestra presencia en este foro de ámbito internacional reside en que las empresas de ‘Sabores Almería’ puedan mantener encuentros y reuniones de trabajo que les permitan seguir estableciendo sinergias. El stand ha sido concebido como un mercado de abastos para fomentar el encuentro, incentivar las visitas y que publico y profesionales conozcan la propuesta almeriense, que cumplirá sus expectativas”.

Asimismo, el presidente de Diputación ha agradecido a todos los empresarios su presencia en la feria y el trabajo que han realizado para que, “una vez más la oferta y el stand de ‘Sabores Almería’ sea uno de los más visitados. Somos referente gastronómico internacional gracias a nuestra agricultura y también lo somos por la transformación que las empresas productoras y chefs almerienses realizan con la mejor materia prima del mundo, la que se cultiva y exporta desde Almería a todo el mundo”.

Vicente del Bosque y Vanesa Martín con el sabor de la provincia

Una de las visitantes más reconocidas que ha tenido hoy el stand de ‘Sabores Almería’ ha sido la cantante Vanesa Martín que no ha querido dejar pasar la oportunidad de descubrir todo lo que ofrece la provincia de Almería en este evento. La cantante ha conocido la propuesta de las empresas y ha valorado la calidad de los productos y la materia prima almeriense. El stand de ‘Sabores Almería’ recibió también la visita del exseleccionador nacional de fútbol, Vicente del Bosque, campeón del mundo y de Europa, que participó en el showcooking del chef Antonio Gázquez con productos de Caparrós Nature, uno de ellos el tomate pera cherry Lobello, del que Del Bosque es su imagen.

El chef realizó una demostración culinaria sobre la transformación que se puede llevar a cabo con el tomate Lobello y la sandía Premium Caparrós. Ambos estuvieron acompañados por la periodista almeriense Mar Villalobos, imagen del Tomate Maravilla de Caparrós.

En esta demostración culinaria también intervinieron el presidente de Diputación, Javier A. García y el director general de Caparrós, Pedro Caparrós, que el próximo 28 de abril recibirá el Escudo de Oro de la provincia como reconocimiento a su trayectoria profesional. Caparrós ha agradecido este reconocimiento que recibe con “un gran orgullo y mucha alegría” y ha recordado que Lebello y la Sandía Premium de Caparrós llevan cinco años cosechando el premio a Mejor Sabor del Año.

Intensa actividad

La agenda de actividades en el stand de ‘Sabores Almería’, con David Baños como maestro de ceremonias, la abría el chef de Cantoria Óscar García, de ‘80 grados’, un proyecto que cuenta con cinco locales, cuatro en Madrid y uno de ellos en Bilbao. García elaboró dos platos y una bebida: un pisto frío con patatas crujientes y yema curada; macarrones rellenos de cerdo ibérico

con beurre noir y cerveza negra y un ‘distinto de verano’, su bebida estrella, un tinto de verano con espuma de limón en tres texturas.

Antonio Carmona, de Terraza Carmona, realizó un showcooking titulado ‘La versatilidad de los productos estacionales en la cocina del Levante almeriense’ en la que elaboró tres suculentos platos con productos autóctonos. Comenzó con un lingote de olla de trigo almeriense con bocadito de morcilla rellena y crujiente en su pringá; un lomito de caballa y sus huevas en texturas con alcachofas y crema de caldo pimentón, para terminar con una tarta borracha de los Padres Mínimos de Vera.

El stand almeriense también vibró con la demostración a cargo de Lorusso Food con la chef Helen Vásquez, directora de la Escuela de Chocolates de Madrid que ofreció una master class sobre el maridaje perfecto entre los diferentes sabores de mermeladas de la empresa almeriense con distintos tipos de cacao.

Para terminar la primera jornada de la edición de ‘Salón Gourmets’ 2023 tomó de nuevo los mandos de los fogones el chef Antonio Gázquez que compartió con el público una demostración culinaria de la transformación que se puede realizar con productos de La Gergaleña, del Grupo Caparrós, otra marca de ‘Sabores Almería’.

Todas las actividades del stand así como la información de las empresas de ‘Sabores Almería’ presentes en ‘Salón Gourmets’ 2023 se puede consultar y seguir en directo a través de streaming en las redes sociales de ‘Sabores Almería’ y en www.saboresalmeria.com

Empresas y chefs presentes en la feria

Las empresas de ‘Sabores Almería’ que participan en la feria son: Desuflí, Castillo de Tabernas, Embutidos y Jamones Peña Cruz, Vinos Cristina Calvache, Industrias Cárnicas Diego Molina, Carpachio Gamba Roja Carboneras, Aceite Ecológico Oro del Desierto, Oleo Almanzora, Bodega Palomillo, Ecocítricos del Andarax, Jamones Segura Serón, Jamones Tío Emilio, Lorusso Food, Casi, Jonimiel, Los Remedios Embutidos de Serón, Tomate
, Bioterráneo, Mar de Adra, La Gergaleña, Caparros Nature, Industrias Cárnicas Campohermoso, Los Filabres y Cervezas Origen.

Chefs participantes en el stand de ‘Sabores Almería’:
? Óscar García, 80 grados (Madrid)
? Antonio Carmona, de Terraza Carmona
? Antonio Gázquez, de Caparrós Nature
? Helen Vásquez, Escuela de chocolates de Madrid
? Alejandro Ruiz, Salitre Bar de Vinos
? Tony García, Espacio Gastronómico Tony García
? Belén Ibáñez, Errante

? Dani Muñoz, Travieso
? Rafa Rodríguez, Gastronomy&Art
? Sumiller: Francisco Freniche, de Restaurante La Costa