

Canarias erupciona en el Salón Gourmets 2025: La Gastronomía Volcánica y los Sabores de las Islas Toman Madrid

GMR Canarias impulsa la presencia de los productos locales en el evento gastronómico más importante de Europa

El [Salón Gourmets 2025](#) se celebrará del 7 al 10 de abril en IFEMA Madrid, y este año, **Canarias** estará representada con una oferta **gastronómica** única, que reúne los sabores más auténticos y sorprendentes del Archipiélago. En esta ocasión, la empresa **Gestión del Medio Rural de Canarias** (GMR Canarias) se erige como el corazón palpitante de esta participación, funcionando como el sistema circulatorio de los productos de la isla, conectando a los **productores canarios** con los mercados nacionales e internacionales.



II EDICIÓN CATA

ENCUENTRO DE EMBAJADORES DE VINOS CANARIOS

8 DE ABRIL 2025
De 17:15h a 18:45h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponentes:
Ana Angélica Hernández
y Nuria España

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

Canarias erupciona

Bajo el lema **“Gastronomía Volcánica: Descubre el Sabor de las Islas Canarias”**, el espacio canario en el **Salón Gourmets** se convertirá en un punto de referencia para todos los amantes de los sabores intensos y naturales. Este evento tendrá lugar el **lunes 7 de abril, a las 13:00 horas**, en el **Foro Gourmets del Pabellón 3**, donde los asistentes podrán disfrutar de una [experiencia sensorial](#) única que incluirá los **vinos volcánicos**, el **cherne negro**, el **medregal**, el **pámpano** y otros productos de las Islas, todos con un denominador común: **el origen volcánico**

que define la calidad excepcional de los ingredientes.

Abubukaka y la Campaña ‘Consume Local o Nos Vamos a la Mierda’

Una de las grandes sorpresas de este año será la campaña de **GMR Canarias**, protagonizada por el grupo **Abubukaka**. Con un enfoque irreverente y directo, esta campaña ha dado mucho de qué hablar en los días previos al evento, con su lema provocador: **“Consume Local o Nos Vamos a la Mierda”**.

Lejos de la corrección política, la campaña invita a los consumidores a reflexionar sobre la importancia de apoyar los **productos autóctonos**, los cuales llevan consigo el esfuerzo, la pasión y la dedicación de cientos de productores **canarios** que ponen alma en cada producto.

Vermut Volcánico: El “Primo de Lanzarote” Llega a Madrid

Un protagonista destacado este año será el **Vermut Primo de Lanzarote**, que se presentará como el primer vermut artesanal de las **Islas Canarias**. Elaborado con vinos de **Lanzarote** y botánicos autóctonos, este vermut ofrece una experiencia única que traslada la esencia de la isla en cada sorbo. Este producto destaca por su elaboración a base de variedades como **Malvasía Volcánica, Diego y Moscatel de Alejandría**, y es el perfecto acompañante para una amplia gama de **platos canarios**.



TALLER

LOS VERMUTS AFORTUNADOS

7 DE ABRIL 2025
De 15:45h a 16:30h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponente:
Susana Herranz,
sumiller

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com


VERMUTS
Artesanos de España



TALLER

LA HORA MÁS TROPICAL DE CANARIAS

8 DE ABRIL 2025
De 10:30h a 11:15h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponente:
Sheila
Rodríguez de León

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

La presencia de **Primo de Lanzarote** es un claro ejemplo de cómo los productos de la isla están conquistando las barras más exclusivas de España, y su participación en el **Salón Gourmets** será un momento clave para reforzar su posicionamiento como uno de los **vermuts** más exclusivos del mercado.

Quesos Canarios: Finalistas en el Campeonato GourmetQuesos 2025

No solo los **vinos** y **vermuts** canarios brillarán en Madrid; los quesos canarios también tendrán su lugar en el centro de

atención. Seis quesos de Quesos Maxorata, Quesería El Gazul, Quesos Pajarete y Quesería El Gazul (entre otros) han sido seleccionados como finalistas en el prestigioso Campeonato **GourmetQuesos** 2025. Este campeonato reúne a los mejores quesos de España y destaca a los más excepcionales en categorías como Mezcla Curado, Quesos Creativos, y Quesos Lácticos. Los quesos finalistas canarios competirán por el título de Mejor Queso de España.



Entre los quesos que destacan este año se encuentran:

- **Maxorata Curado con Pimentón** (Fuerteventura).
- **Queso Curado de Cabra en Manteca y Romero** (Cádiz).
- **Laktikus** (Cádiz).
- **Montes de Alcalá Curado BIO** (Cádiz).

Estos quesos canarios representan la excelencia de la isla en la industria quesera, una tradición que se mantiene viva gracias a la dedicación de sus productores y que ahora tiene la oportunidad de brillar a nivel nacional.

Actividades Destacadas en el Salón Gourmets 2025

El Salón Gourmets no solo será el escenario de exposiciones, sino también de experiencias que permitirán a los asistentes conocer y disfrutar de la riqueza **gastronómica de Canarias**. Entre las actividades destacadas se encuentran:

Maridajes con Vermut Volcánico: Una serie de catas y maridajes donde los asistentes podrán disfrutar del vermut Primo de Lanzarote acompañado de platos típicos canarios, como el gofio y el mojo picón.

Cata de Queso “Come Como Canario”: Esta actividad permitirá a los visitantes descubrir la diversidad y calidad de los quesos canarios, con degustaciones que pondrán de manifiesto la singularidad de los sabores de la isla.

El Sistema Circulatorio de los Productos

Canarios: GMR Canarias

GMR Canarias es el alma que conecta los productos locales con el resto del mundo. Como un sistema circulatorio, la empresa asegura que los productos más autóctonos de las Islas lleguen a los mercados internacionales, posicionando a **Canarias** como un referente en la **gastronomía de calidad**. A través de su participación en el Salón Gourmets 2025, **GMR Canarias** reafirma su papel como impulsor de los productos de la tierra, apoyando a los pequeños y medianos productores para que sus productos encuentren el reconocimiento que merecen en los mercados más exigentes.

La Gastronomía Volcánica

El **Salón Gourmets 2025** será una vitrina para la gastronomía de alta gama, un escenario de afirmación para la **gastronomía canaria**. Con la participación de GMR Canarias, Volcanic Xperience y el apoyo de productores locales, la isla demuestra que no solo es un destino turístico, sino un referente **culinario** que ofrece lo mejor de su tierra en cada bocado, copa y botella.