

Salón Gourmets 2024: Una Celebración de la Diversidad Gastronómica en Madrid

La 37ª edición del Salón Gourmets, la feria más importante de Europa dedicada a los productos gourmet y de alta gama, abrirá sus hoy en Madrid.

Con más de 2.000 expositores y más de 55.000 productos, el salón se presenta como una oportunidad única para descubrir la diversidad de la gastronomía y las bebidas de alta calidad.

Salón Gourmets 2024 contará con la participación de Marruecos como país invitado y Andalucía como comunidad invitada, lo que añadirá un toque de diversidad cultural y gastronómica al evento. Marruecos ocupará un espacio de más de 300 metros cuadrados y presentará demostraciones de su cocina y los más significativos productos de la cocina halal. Por su parte, Andalucía estará presente en el pabellón 5 del recinto ferial de Ifema y presentará su sello de calidad '**Gusto del Sur**'.

Poder contar con la presencia de países como Italia, Suiza y Canadá, permitirá a los visitantes descubrir las últimas tendencias y novedades en productos gourmet y de alta gama. Además, se contará con espacios específicos como el 'Túnel del Vino', el 'Túnel de AOVE', el 'Túnel de Queso' o un área de innovación, donde se presentarán las últimas tecnologías y tendencias en el sector.

Salón Gourmets 2024 espera atraer a más de [100.000 visitantes profesionales](#), de los cuales 16.000 procederán de 85 países. El salón también espera generar un volumen de negocio de 200 millones de euros, lo que demuestra su importancia y relevancia en el sector gastronómico y de las bebidas de alta gama.

Canarias despliega sus sabores y aromas autóctonos en el Salón Gourmet

El **Salón Gourmets 2024** celebra la gastronomía de las Islas Canarias en el Plató Gourmets del pabellón 3, donde se despliegan sabores y aromas locales a través de una serie de show cookings y ponencias. La jornada inicia con una fusión culinaria entre Canarias y Perú, a cargo de Miguel Valdiviezo y Rosalía Díaz, quienes integran ingredientes canarios con la cocina peruana.

Le sigue una exposición sobre la pesca de túnidos y su influencia en la cocina canaria por chefs como Adrián Bosch y Abraham Ortega. También se destacan el gofio y la lubina del Atlántico, acompañados de vinos seleccionados. El evento culmina con una cata de vinos volcánicos, guiada por Mertixell Falgueras e Himar González, ofreciendo una experiencia tanto educativa como sensorial.



Rosalía Díaz (Restaurante Qapaq)



Chef Abraham Ortega



Chef Adrián Bosch



Mertixell Falgueras



Himar González



Sandra Armas

La presencia de Canarias en eventos gastronómicos destacados como el Salón Gourmets refleja la diversidad y riqueza culinaria del [archipiélago](#) en su totalidad. No se trata solo de la participación de islas individuales como Gran Canaria o Tenerife, sino de una representación integrada que pone de relieve la variedad gastronómica de las islas.

Un ejemplo destacado es la participación de los vinos de Tacoronte-Acentejo, una denominación de origen de Tenerife, que juegan un papel prominente en la 37ª edición del Salón Gourmet en Madrid, demostrando la estima y el reconocimiento que alcanzan los productos canarios en eventos de prestigio.

Salón Gourmet 2024: la cima de la promoción culinaria

El Salón Gourmets es una oportunidad única para descubrir y disfrutar de los mejores productos gastronómicos y bebidas de alta calidad, y para conocer a los productores y empresarios que trabajan en este sector. Además, el salón es una plataforma para promover la sostenibilidad y la calidad en la gastronomía y las bebidas, y para fomentar la colaboración y el intercambio de conocimientos entre los profesionales del sector.

Con la participación de Marruecos y Andalucía como país y comunidad invitados, respectivamente, y la presencia de países como Italia, Suiza y Canadá, el salón ofrece una experiencia única e inolvidable para todos los amantes de la gastronomía y las bebidas de alta calidad.