



# 37 SALÓN GOURMETS

Pabellón 6. Stand 6 D – 30 | **IFEMA MADRID**

## Horario

Del 22 al 24 de abril de 10 a 19 h. 25 de abril, de 10 a 17 h.

Disfruta de los productos de la provincia de Almería y degusta las creaciones de los chefs almerienses en esta gran cita mundial

Descubre las ventajas de pertenecer a la mayor marca gourmet de la provincia en:

[www.saboresalmeria.com](http://www.saboresalmeria.com)

**SALÓN  
GOURMETS**



DIPUTACIÓN  
DE ALMERÍA

**sabores**  
ALMERÍA



DIPUTACIÓN  
DE ALMERÍA

*sabores*  
ALMERÍA



La Diputación Provincial regresa un año más a 'Salón Gourmets' con la marca 'Sabores Almería' y la certeza de volver a convertirnos en el stand más innovador y visitado. Contamos con los mejores productos del mercado y los chefs más creativos para conseguirlo, junto a un espacio expositivo moderno y acogedor, cuyo diseño se ha inspirado en el Cortijo del Fraile y la tradición almeriense, que se convertirá en obligado punto de encuentro para los amantes de la gastronomía de máxima calidad que experimentarán **un viaje hacia la excelencia** del 22 al 25 de abril en Ifema, Madrid.

Volvemos a superar nuestras cifras ya que en esta edición de 'Salón Gourmets', la feria internacional de alimentación y bebidas de alta gama más prestigiosa del mundo, participamos con **más empresas que nunca, 26, y más actividades programadas, 21,** y con la presencia de **nueve chefs almerienses** que exhibirán el genuino carácter de la tradición y modernidad culinaria de nuestra tierra. Contaremos también con varias estrellas invitadas que nos ayudarán a difundir el sabor y creatividad de nuestros productos y recetas.

La actriz y empresaria **Raquel Meroño**, ganadora de una de las ediciones de más éxito de MasterChef Celebrity, nos acompañará durante toda una jornada. También disfrutaremos de la visita de la popular chef, presentadora de MasterChef, **Samantha Vallejo – Nâgera** que participará en una actividad de la empresa almeriense CASI. El chef Estrella Michelin, **Rodrigo de la Calle**, nos enseñará a cocinar en verde con los productos de la empresa pulpileña Primaflor. Este es solo un aperitivo de las numerosas sorpresas que llenarán de vida el rincón de la provincia de Almería en Madrid durante 'Salón Gourmets'.

Esta feria va a consolidar el apasionante proyecto que constituye la marca gourmet de la provincia de Almería. 2024 es el año de **la revolución de 'Sabores Almería'** y en IFEMA vamos a dejar constancia de ello. Esta cita supone el punto de partida a nuestro año más internacional. En nuestra continua labor de la conquista de nuevos mercados estaremos presentes en importantes ferias gastronómicas de Parma, Londres y París, todas ellas de repercusión mundial, e iniciaremos ilusionantes misiones comerciales en países como Corea del Sur o Estados Unidos para asegurar la presencia de la marca en los cinco continentes.

Junto a esta gran revolución, este año viviremos uno de los grandes hitos en la historia de 'Sabores Almería' con la apertura del primer espacio físico para la promoción de la marca, de todas sus empresas y productos, que abriremos en el centro de la capital, en el Paseo de Almería y que, a su vez, irá ligado a la apertura de una tienda online. Todo lo que nos queda por vivir con 'Sabores Almería' es muy grande y se lo debemos a los hombres y mujeres que, con su esfuerzo, talento y trabajo están detrás de la marca gourmet de la Diputación. Les invito a que disfruten en Madrid del **auténtico sabor de nuestra tierra**. Nos vemos en Salón Gourmets.

**Javier Aureliano García Molina**

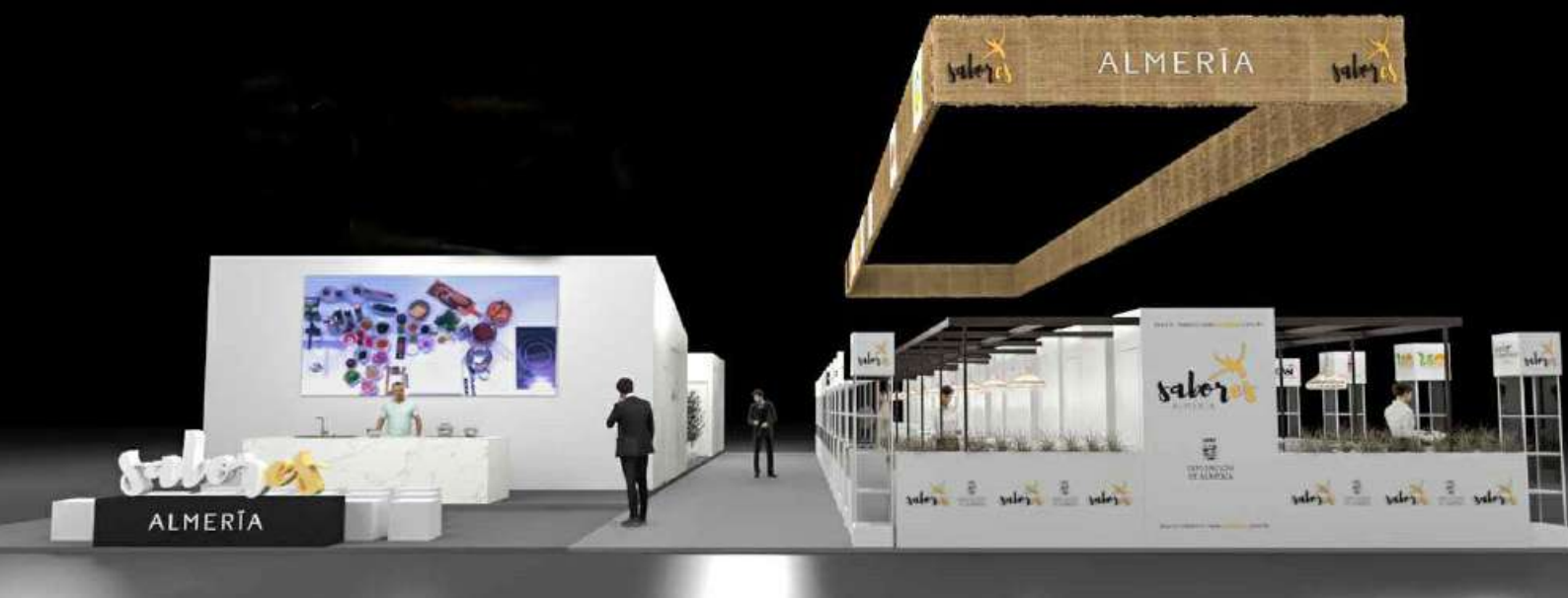
*Presidente de la Diputación Provincial de Almería*

# EMPRESAS PARTICIPANTES



LORUSSO FOOD ■ OLEO ALMANZORA ■ EMBUTIDOS Y JAMONES PEÑA CRUZ ■ DESUFLÍ  
 ■ BODEGA SIERRA ALMAGRERA ■ JAMONES TÍO EMILIO ■ AOVE CASTILLO DE TABERNAS  
 ■ LICORES LA BARRICA VIEJA ■ LA GERGALEÑA ■ LUXEAPERS ■ UMAI GOURMET 5°  
 SABOR ■ MIEL SIERRA FILABRES ■ PRIMAFLOR ■ ACEITE ECOLOGICO ORO DEL DESIERTO  
 ■ INDUSTRIAS CARNICAS CAMPOHERMOSO ■ ECOCITRICOS DEL ANDARAX ■ JAMONES  
 PEDRO CASTAÑO ■ AQUÍ CARBONERAS ■ ORO DE SIERRA NEVADA ■ CASI ■ ACEITES  
 CAMPOS DE ULEILA AOVEE ■ JAMONES DE SERON CHECA ■ INDUSTRIAS CARNICAS  
 DIEGO MOLINA ■ BODEGA PALOMILLO ■ EMBUTIDOS LOS REMEDIOS ■ VEGAVILANOS

# XXXVII SALÓN GOURMETS



La Diputación Provincial de Almería regresa por todo lo alto a una nueva edición de 'Salón Gourmets', la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más valorada a nivel europeo y mundial, con el objetivo de sorprender y cautivar a los visitantes profesionales y al público general con la innovación y la creatividad de la propuesta gastronómica de 'Sabores Almería'.

El mejor sabor de la marca gourmet almeriense presenta en Madrid un stand innovador y acogedor en el que participarán más empresas que nunca, hasta 26, y que contará con una completa programación de showcookings, degustaciones y presentaciones de producto con chefs almerienses que prepararán sus recetas en una cocina Silestone by Cosentino.

<b>FECHA</b>	DEL 22 AL 25 DE ABRIL DE 2024
<b>HORARIO</b>	DE 10 A 19 H. 25 DE ABRIL: DE 10 A 17 H.
<b>LUGAR</b>	IFEMA MADRID (RECINTO JUAN CARLOS I)
<b>STAND DIPUTACIÓN</b>	PABELLÓN 6. STAND 6 D – 30
<b>SUPERFICIE EXPOSITIVA</b>	450 M <sup>2</sup>
<b>EMPRESAS ALMERIENSES</b>	26
<b>ACTIVIDADES PROGRAMADAS</b>	21
<b>CHEFS INVITADOS</b>	9

# SECTORES REPRESENTADOS



**CÁRNICO**



**VINOS**



**PRODUCTOS FRESCOS  
VEGETALES Y  
HORTOFRUTÍCOLAS**



**CONFITURAS**



**ACEITES**



**MIEL**



**CONSERVAS**



**SALAZONES**



**PESCADOS**



**ENCURTIDOS**



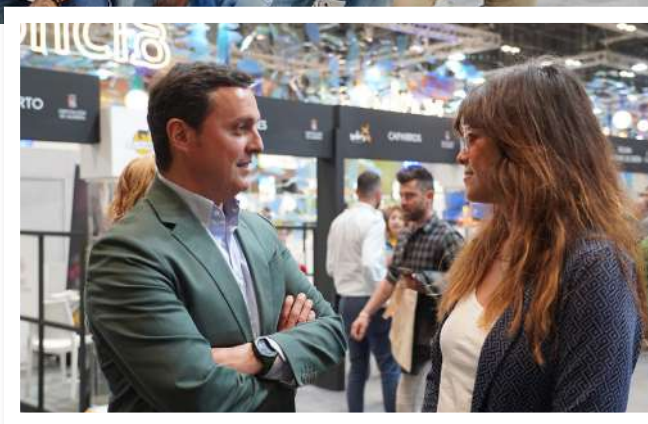
**JAMONES**

**SALÓN  
GOURMETS**



**DIPUTACIÓN  
DE ALMERÍA**

**sabores  
ALMERÍA**

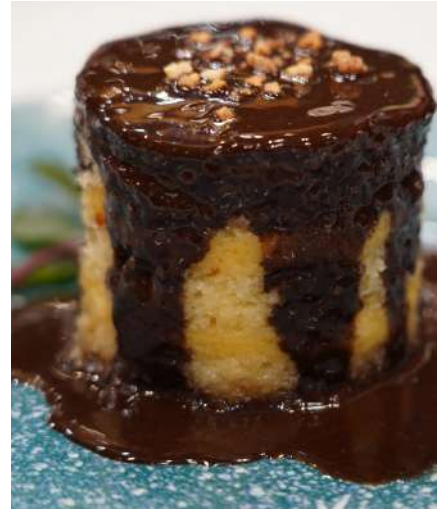


## 37 FERIA INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE CALIDAD

**SALÓN GOURMETS | Del 22 al 25 de abril en IFEMA (Madrid)**

El stand de 'Sabores Almería' ofrece al público un espacio acogedor que fomenta el encuentro y las visitas. El espacio se divide en diferentes zonas: una amplia para la exposición de empresas; espacio para reuniones y prensa y una gran cocina para los showcookings y presentaciones.

# ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CON SABOR ALMERIENSE



## LUNES, 22 DE ABRIL

---

11:00	SHOWCOOKING	Chef <b>Luis Arango</b> , de La Esquinica. 'De la sierra al mar de Almería', plato con cabrito, coliflor, miel y polvo de pulpo
12:00	PRESENTACIÓN	<b>Cofradía del Tomate</b> , entidad para la promoción de este producto de máxima excelencia almeriense
12:45	SHOWCOOKING	<b>Pablo Fuente</b> , de Bacus. Croqueta laksa con gamba roja de Almería y costilla de cerdo char siu con miel
13:30	SHOWCOOKING	<b>Rafa Rodríguez</b> , de Abbaye de Montheron (Suiza). Pepino de Almería, ginebra, melón, compota de limón, aguacate y aceite
14:00	DEGUSTACIÓN	De productos 'Desuflí' y 'Aquí Carboneras'
14:30	PRESENTACIÓN	De productos de 'Vegavilanos'

---





## MARTES, 23 DE ABRIL

- 
- 10:45**      **SHOWCOOKING**      **María Guernoun**, de Marhaba.  
'Entre culturas': cordero glaseado con miel, frutos secos, tomate asado y aroma de tomillo y limón confitado
- 
- 11:15**      **TALLER CON COSENTINO**      Actividad sobre sostenibilidad en restauración con el chef **Borja González** y la experta en seguridad alimentaria y portavoz técnica del Instituto Silestone, **Maite Pelayo**
- 
- 11:45**      **PRESENTACIÓN**      **CASI** y la **Chef Samantha Vallejo – Nágera**.  
Presentación en el stand de 'Sabores Almería' de diferentes combinaciones de platos con tomate
- 
- 12:30**      **ENCUENTRO**      Con la actriz, presentadora y ganadora de MasterChef Celebrity **Raquel Meroño**
- 
- 13:00**      **SHOWCOOKING**      Chef **Rodrigo de la Calle**.  
**Primaflor** invita al reconocido chef Estrella Michelin a cocinar en verde en 'Sabores Almería'
- 
- 13:45**      **SHOWCOOKING**      Chef **Noelia Carrión**.  
'Un paseo del cabo al monte'
- 
- 14:45**      **SHOWCOOKING**      Chef **Jessica Nuñez**, de La Casualidad.  
Rape trufado con langostinos y corazón de alcachofa
- 
- 15:30**      **DEGUSTACIÓN**      Maridaje de **Lorusso** con chocolate. A cargo de **Helen Vásquez**, directora de la Escuela de Chocolates de Madrid
- 

**¡NO TE LO PIERDAS!**

El encuentro con la actriz y empresaria **Raquel Meroño** que nos acompañará en el escenario central a partir de las 12:30h



# ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CON SABOR ALMERIENSE



## MIÉRCOLES, 24 DE ABRIL

11:00	SHOWCOOKING	Chef <b>David Papis</b> , de Katsu Izakaya. 'Dango de Los Filabres'
12:30	SHOWCOOKING	Chef <b>Bruno Fernández- Paniagua</b> . Tartar de ventresca de pez espada ahumado, espuma de berenjena tatemada, cracker de queso de cabra de leche cruda, piñones tostados y AOVE picual.
13:15	PRESENTACIÓN	De 'Bodega Palomillo'.
14:00	PRESENTACIÓN	De 'Cárnicas Campohermoso'
16:30	DEGUSTACIÓN	De productos de 'Licores Naturales'
17:00	ENCUENTRO	El influencer gastronómico <b>By Maure</b> visita el stand de 'Sabores Almería'



## JUEVES, 25 DE ABRIL

11:00	DEGUSTACIÓN	De Productos de Almería de la mano de los chefs de la Asociación Almería Gastronómica
-------	-------------	---

**SALÓN  
GOURMETS**



DIPUTACIÓN  
DE ALMERÍA

**sabores**  
ALMERÍA

# RAQUEL MEROÑO, SAMANTHA VALLEJO - NÁGERA Y RODRIGO DE LA CALLE CON 'SABORES ALMERÍA'



## RAQUEL MEROÑO

La actriz y empresaria Raquel Meroño visitará durante una jornada el stand de 'Sabores Almería' en 'Salón Gourmets'. Raquel Meroño es empresaria de hostelería y ganadora de una de las ediciones más exitosas de 'MasterChef Celebrity'. Tendrá la oportunidad de conocer los productos de las empresas de la marca gourmet y el talento de los cocineros almerienses y se convertirá en embajadora de 'Sabores Almería' para difundir la excelencia del sello de calidad gastronómica de la provincia.

🕒 **Martes, 23 de abril. 12:30 h.**



## SAMANTHA VALLEJO - NÁGERA

La conocida chef y presentadora de 'MasterChef', Samantha Vallejo - Nágera, nos acompañará en el stand de 'Sabores Almería' de la mano de CASI. Participará en una actividad en la que dará a conocer la calidad y versatilidad de los productos almerienses y de todas sus virtudes como base de una dieta saludable. Vallejo - Nágera es una gran conocedora de la producción hortofrutícola almeriense, como de la que hace gala CASI, así como de la originalidad e innovación de los chefs y establecimientos hosteleros de la provincia.

🕒 **Martes, 23 de abril, 11:45 h.**



## RODRIGO DE LA CALLE

El reconocido chef Estrella Michelin, Rodrigo de la Calle, que da rienda suelta a su talento en su Restaurante El Invernadero, visitará el Stand de 'Sabores Almería' de la mano de Primaflor. De la Calle impartirá una masterclass de lo que él denomina como "alta cocina verde", es decir, la naturaleza vegetal entendida como el pilar fundamental de la cocina, respetando el producto, aceptando su temporalidad y evanescencia, dejándose llevar por los ciclos de la vida marcada por el reloj de las estaciones para obtener de ellos su máxima expresión.

🕒 **Martes, 23 de abril, 13 h.**

# LA GASTRONOMÍA ALMERIENSE DE LA MANO DE LOS MEJORES CHEFS



## LUIS ARANGO SARAZ

Se define como un Chef apasionado por la cocina y amante de los sabores auténticos, como los que se encuentran en la tierra y el mar de la provincia de Almería. Su propuesta regala al comensal una certificada creatividad en cada plato, en cada detalle y elaboración y, sobre todo, una constante pasión por la innovación culinaria. Siempre invita a quien prueba cada una de sus creaciones a unirse a su viaje gastronómico.

🕒 **Lunes, 22 de abril, 11 h.**



## PABLO FUENTE

La cocina de Pablo Fuente, chef y socio de Taberna Bacus en Aguadulce (Almería), destaca por fusionar sabores de Asia con memorias culinarias de infancia y técnicas aprendidas en restaurantes del firmamento Michelin. Se enfoca en emociones y evocaciones a través de platos con raíces en Asia, Perú y otros rincones del mundo. Todos los años viaja a Asia (u otros destinos) para enriquecer su menú aprendiendo con eminentes cocineros locales.

🕒 **Lunes, 22 de abril, 12:45 h.**



## RAFA RODRÍGUEZ

39 años, natural de Almería, con una carrera culinaria internacional. Tras colaboraciones con chefs destacados, tales como Sergi Arola, Joan Roca o Paul Bocuse, fundó Monterón, un restaurante en un monasterio del siglo XII en Suiza. Enfocados en sostenibilidad y productos locales dentro de 25 km, obtienen la primera Estrella Michelin Verde de Suiza, cultivando una experiencia única y comprometida con el medio ambiente desde hace 11 años.

🕒 **Lunes, 22 de abril, 13:30 h.**



## MARÍA GUERNOUN

Con orígenes árabes, instalada en Andalucía desde 1997, sus primeros estudios fueron de literatura española en Sevilla, pero su verdadera pasión es la cocina. Ha cursado grado superior en el Almeraya y máster en profesorado de formación profesional en la rama de cocina. Tras trabajar en diferentes establecimientos, decidió emprender su propia aventura y abrió su negocio, el Restaurante Marhaba, hace ocho años.

🕒 **Martes, 23 de abril, 10:45 h.**



## JESSICA NÚÑEZ

El arte y desparpajo de Jessica Núñez, originaria de Jaén y afincada en Almería, no deja indiferente a nadie, dos cualidades que mezcladas con su pasión por la cocina harán que el paladar de quienes prueban sus elaboraciones disfrute en cada bocado con una explosión de sabores únicos. Magia y originalidad en la cocina es lo que hace Jessica del restaurante "La casualidad" en Almería.

🕒 **Martes, 23 de abril, 14:45 h.**



## NOELIA CARRIÓN

Chef independiente actualmente, repostera y difusora gastronómica. Comenzó su andadura en cadenas de restauración y de ahí cruzó el charco para dedicarse de lleno a las cocinas de alto standing en tierras inglesas, donde estuvo ejerciendo varios cargos y entre ellos el de chef privado. Actualmente comparte un proyecto de cultivo ecológico subtropical junto a su pareja y el estudio de una empresa de catering que abarca Almería y Granada.

🕒 **Martes, 23 de abril, 13:45 h.**



## DAVID PAPIS

Más de 12 años de experiencia como cocinero. Comenzó en Londres donde trabajó 2 años en diferentes restaurantes japoneses. Cocinó junto con David Muñoz en Streetxo Londres donde creció gastronómicamente y conoció ingredientes de todo el mundo, compaginando trabajo y estudios para obtener el título de profesor de cocina. En enero de 2023 emprendió su nuevo proyecto gastronómico junto a Héctor García y Francisco Carrasco, KATSU IZAKAYA en Almería

🕒 **Miércoles, 24 de abril, 11 h.**



## BRUNO FERNÁNDEZ - PANIAGUA

Proviene de Soria y es titulado en grado superior de dirección de cocina. Cuenta con una experiencia de ocho años en el sector de la hostelería, habiendo trabajado en Baluarte\*(Michelin, Soria), hoteles, catering y restaurantes, tanto a nivel nacional como internacional. Afincado en Almería desde hace cuatro años, desarrolla su pasión por la cocina como chef privado, ofreciendo experiencias gastronómicas a domicilio y talleres de cocina.

🕒 **Miércoles, 24 de abril, 12:30 h.**

# TALLER DE SOSTENIBILIDAD EN RESTAURACIÓN A CARGO DEL INSTITUTO SILESTONE

🕒 **Martes, 23 de abril, 11 h.**

El espacio expositivo de **'Sabores Almería'** acogerá un taller de sostenibilidad en restauración a cargo del **Instituto Silestone**. Se trata de una propuesta original que pone el acento sobre la importancia de este modelo de gestión en el sector de la hostelería.

Con un enfoque en la sostenibilidad como pilar fundamental para el futuro de la restauración, el Instituto Silestone organiza el taller **"El futuro será sostenible o no será"**, dirigido a profesionales del ámbito de la hostelería y restauración.

El taller tendrá lugar el día **23 de abril de 11 a 12 horas** en el Stand de la Diputación de Almería – Pabellón 6 número 6D30 – 6D30-2. Durante la sesión se abordarán temas como la promoción de dietas más saludables, la selección responsable de alimentos, la reducción del despilfarro, la optimización de recursos y los principios de reutilizar y reciclar. Asimismo, se abordarán estrategias para una compra responsable, la implementación efectiva de acciones sostenibles y la importancia de evitar la práctica del "greenwashing" en las comunicaciones empresariales.

El taller estará impartido por **Borja González**, chef del restaurante Alquímico de Almería y la experta en seguridad alimentaria y portavoz del Instituto Silestone, **Maite Pelayo**.



**Borja González**  
Chef del restaurante Alquímico



**Maite Pelayo**  
Experta en seguridad alimentaria y portavoz del Instituto Silestone



## EL INFLUENCER BY MAURE VISITARÁ EL STAND DE 'SABORES ALMERÍA'

El conocido influencer gastronómico By Maure, que cuenta con más de 400.000 seguidores en Instagram, visitará en esta edición de Salón Gourmets el stand de 'Sabores Almería' para conocer y probar los productos de la marca que se exhiben en este gran foro mundial e incorporarlos a sus recetas. Sus publicaciones en redes sociales se caracterizan por la sencillez, creatividad y, sobre todo, la facilidad para implementarlas en el día a día de cualquier dieta.

🕒 **Miércoles, 24 de abril, 17 h.**

# GOURMETS EN CIFRAS



Más de **100.000** visitantes profesionales



Más de **2.000** expositores



**1.500** novedades



**65.000 m<sup>2</sup>** de superficie expositiva en 5 pabellones



Más de **1.000** actividades



Más de **55.000** productos



Más de **16.000** compradores extranjeros de **85 países**



Más de **4.000** reuniones previstas



Volumen de negocio: **200 millones** de euros apx.



**935** medios de comunicación y periodistas acreditados



**4.245.419.085** audiencia en medios de la edición 36

# SALÓN GOURMETS



DIPUTACIÓN  
DE ALMERÍA



Sigue en directo toda la programación de  
'Sabores Almería' en las redes sociales

@saboresalmeria

