



sabores
ALMERÍA

36 SALÓN GOURMETS

17 al 20 de abril de 2023 - IFEMA (Madrid)

Los productos de la marca gourmet de la provincia seducirán a los paladares más exigentes con degustaciones, catas y showcookings a cargo de prestigiosos chefs almerienses en esta gran cita mundial

saboresalmeria.com

**SALÓN
GOURMETS**



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA



La Diputación Provincial de Almería, con la marca gourmet 'Sabores Almería', vuelve a participar en la feria gastronómica internacional 'Salón Gourmets' que se celebra en IFEMA, Madrid, uno de los foros más importantes del mundo para la alimentación y bebidas de alta gama. Lo hacemos con un stand propio de 450m2 con un diseño atractivo y diáfano, concebido como un pequeño mercado de abastos, para que se convierta en punto de encuentro entre distribuidores, chefs y consumidores en general con los representantes de las empresas de 'Sabores Almería' que participan en esta cita.

Este año la excelencia del sabor almeriense estará representada por 24 empresas que deleitarán a los visitantes de nuestro stand con la creatividad, originalidad y calidad de sus propuestas gastronómicas. Son los mejores embajadores del talento, trabajo y esfuerzo de todas las empresas que constituyen el gran proyecto de 'Sabores Almería', una marca cada vez más reconocida y admirada por el público y, de forma especial, por numerosos chefs de prestigio que incorporan estos productos a sus recetas.

Además de las empresas que nos acompañan este año, hemos diseñado un completo programa de actividades paralelas que captarán la atención del público de 'Salón Gourmets'. Podremos disfrutar de showcookings con reconocidos chefs de la tierra que nos enseñarán la versatilidad de los productos almerienses, con degustaciones y presentaciones de productos, catas de vinos de la provincia o una demostración culinaria con las creaciones de Caparrós Nature en la que nos acompañará nuestro seleccionador campeón del mundo, Vicente del Bosque, entre otras muchas más iniciativas.

Tenemos una gran oportunidad con la nueva edición de 'Salón Gourmets' para demostrar que las empresas y las elaboraciones de 'Sabores Almería' están a la altura de los mejores del mundo. Ahora solo hay que disfrutar del momento y aprovechar la ocasión para que 'Sabores Almería' siga conquistando mercados, abriendo nuevos canales de comercialización, internacionalizando la marca y potenciar la imagen de la provincia de Almería asociada a la máxima excelencia gastronómica.

Quiero dar las gracias a todos nuestros empresarios, chefs, y a los técnicos del Área de Promoción Agroalimentaria que, con su diputada al frente, María Luisa Cruz, y junto al resto de colaboradores y demás áreas de la Institución Provincial hacen posible, de forma sincronizada, que la participación de 'Sabores Almería' en este gran evento sea una realidad.



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

Javier Aureliano García Molina

Presidente de la Diputación Provincial de Almería

sabores ALMERÍA
ALMERÍA
QUALITY PRODUCTS FROM ALMERÍA (SPAIN)
DIPUTACIÓN DE ALMERÍA



XXXVI SALÓN GOURMETS



La Diputación Provincial vuelve con 'Sabores Almería' a la nueva edición de 'Salón Gourmets', la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más importante de Europa y de mayor prestigio mundial, para deslumbrar a los profesionales del sector y al público general con la calidad y excelencia de sus creaciones gastronómicas. 'Sabores Almería' llega a este evento internacional con un stand innovador, inspirado en un mercado de abastos, con las propuestas de 24 empresas de la marca gourmet y numerosas actividades protagonizadas por los chefs y productos de la tierra que elaborarán sus recetas en una cocina Silestone by Cosentino.

FECHA	Del 17 al 20 de abril de 2023
LUGAR	IFEMA Madrid (Recinto Ferial Juan Carlos I)
STAND DIPUTACIÓN	Pabellón 6. Stand - D-30
SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN	450 m ²
EMPRESAS ALMERIENSES	24
ACTIVIDADES PROGRAMADAS	14
CHEFS INVITADOS	9 chefs y 1 sumiller



EMPRESAS PARTICIPANTES

Oro del
Desierto



BIOterráneo



CAPARRÓS
NATURE

AQUÍ
CARBONERAS
LA Gamba Roja



desuflí
Productos honestos

S.A.T. Ecocítricos
del Andarax



dm
Diego Molina
Cárnicas desde 1989



LA GERGALEÑA
PRODUCTOS ARTESANALES

LO
RUSSO
HEART
MADE
FOOD



LR
Los Remedios
Embutidos y jamones
de Serón



IBÉRIKO
el Tomate auténtico

C
Cristina Calvache

ACEITE ECOLÓGICO ORO DEL DESIERTO ■ AOVE CASTILLO DE TABERNAS ■ BIOTERRÁNEO ■
BODEGA PALOMILLO ■ CAPARRÓS NATURE ■ CARPACHIO Gamba Roja CARBONERAS ■ CASI
■ CERVEZAS ORIGEN ■ DESUFLÍ ■ ECOCÍTRICOS DEL ANDARAX ■ EMBUTIDOS Y JAMONES
PEÑA CRUZ ■ INDUSTRIAS CÁRNICAS CAMPOHERMOSO ■ INDUSTRIAS CÁRNICAS DIEGO
MOLINA ■ JAMONES SEGURA SERÓN ■ JAMONES TÍO EMILIO ■ JONIMIEL ■ LA GERGALEÑA ■
LORUSSO FOOD ■ LOS FILABRES ■ LOS REMEDIOS EMBUTIDOS DE SERÓN ■ MAR DE ADRA
■ ÓLEO ALMANZORA ■ TOMATE IBÉRIKO ■ VINOS CRISTINA CALVACHE



SECTORES REPRESENTADOS



**SECTOR
CÁRNICO**

EMBUTIDOS



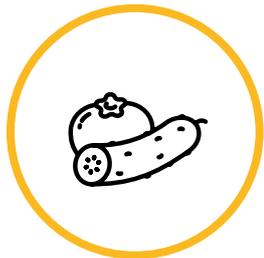
VINOS



CERVEZAS



CONSERVAS



**PRODUCTOS FRESCOS
VEGETALES Y
HORTOFRUTÍCOLAS**



CONFITURAS



ACEITES



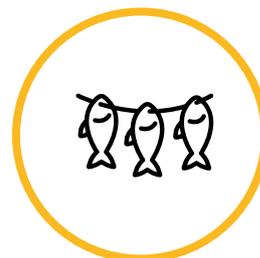
MIEL



JAMONES



PESCADOS



SALAZONES

**SALÓN
GOURMETS**



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA



ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CON SABOR ALMERIENSE



LUNES, 17 DE ABRIL

10:30 h

SHOWCOOKING

Chef **Óscar García**, de 80 grados
'80 grados de sabor desde Almería hasta Madrid'

11:30 h

SHOWCOOKING

Chef **Antonio Carmona**, de Terraza Carmona
'Sabores de Almería para disfrutar'

13:00 h

TRANSFORMACIÓN
CULINARIA

Con los productos de **Caparrós**, a cargo del
chef **Antonio Gázquez**. Con la presencia del
exseleccionador nacional, **Vicente del Bosque** y de
la periodista **Mar Villalobos**

15:30 h

DEGUSTACIÓN

Bombonería y chocolate fino con mermeladas de
Lorusso. Con la chef **Helen Vázquez**

16:30 h

DEMOSTRACIÓN

Transformación culinaria con los productos de
La Gergaleña con el chef **Antonio Gázquez**, de
Caparrós Nature



MARTES, 18 DE ABRIL

11:00 h **SHOWCOOKING**

Chef **Alejandro Ruiz**, de Salitre Bar de Vinos
'El gusto de saborear Almería'

12:00 h **PRESENTACIÓN**

Gama fusiona de **Biosabor**, con el presidente de
Biosabor, **Francisco Belmonte**

13:00 h **SHOWCOOKING**

Chef **Tony García**, del Espacio Gastronómico
Tony García
'Sabores Almería: Origen, Tradición y Vanguardia'

14:00 h **CATA DE VINOS**

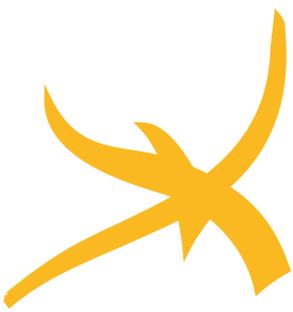
Vinos almerienses con el sumiller **Francisco Freniche**, del Restaurante La Costa

15:00 h **DEGUSTACIÓN**

Producto de **Cárnicas Diego Molina**

16:00 h **SHOWCOOKING**

Chef **Rafa Rodríguez**, de Gastronomy&Art
'Tomate Flamenko Choc y sandía Reina de CASI'



ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CON SABOR ALMERIENSE



MIÉRCOLES, 19 DE ABRIL

11:00 h

SHOWCOOKING

Chef **Belén Ibáñez**, del Errante
'Sabores Almería en la cocina de aquí y de allá'

12:00 h

SHOWCOOKING

Chef **Dani Muñoz**, de Travieso
'De Almería al cielo de Madrid'

13:00 h

PRESENTACIÓN

Productos a cargo de **Mar de Adra**



CAPARRÓS PRESENTA EL SHOWCOOKING 'FANTASÍA DE TOMATES Y SANDÍA CAPARRÓS'

La cocina de Cosentino del stand de 'Sabores Almería' en Salón Gourmets vivirá el **lunes, 17 de abril, a partir de las 13 horas**, un momento muy especial con una demostración de la transformación culinaria que se llevará a cabo con dos de los productos referenciales de Caparrós Nature: la **sandía Premium Caparrós** y el tomate cherry pera **Lobello**, a cargo del chef almeriense **Antonio Gázquez**

El prestigioso cocinero ofrecerá, en esta actividad titulada '**Fantasia de tomates y sandía Caparrós**', diferentes platos creativos empleando estos productos y otros del grupo que convertirá en auténticas delicatessen potenciando aún más el sabor de estos ingredientes que se caracterizan por su intensidad y máxima excelencia



ANTONIO GÁZQUEZ

Contará en su demostración culinaria con dos ayudantes de excepción que se convierten en la imagen de Caparrós Nature en el mundo, el exseleccionador de España, campeón de Europa y del mundo de fútbol, Vicente del Bosque, y la periodista Mar Villalobos

Por otro lado, **el lunes 17 a las 16:30 horas**, el prestigioso chef de Las Eras protagonizará otra demostración de transformación culinaria, en este caso con productos de La Gergaleña, marca de Caparrós Nature que también forma parte de 'Sabores Almería'



VICENTE DEL BOSQUE

Es el embajador del tomate cherry Lobello a nivel internacional. La colaboración entre Caparrós y el único entrenador español campeón del mundo nace sobre una relación basada en los valores tanto deportivos y empresariales, como personales. Ambos tienen el propósito de mejorar la vida de la sociedad y para ello extienden su labor a colaboraciones con UNICEF o Cruz Roja en luchar contra la pobreza infantil o la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión social o a través de la Fundación Pedro Caparrós 'Toda una vida'



MAR VILLALOBOS

Es la imagen del tomate Maravilla de Caparrós, una nueva variedad rosa asurcada que destaca por su textura y sabor. Este producto se define por su color rosa perlado y su forma asurcada. Además, destaca tanto por su aroma, que evoca al tomate tradicional, como por su bocado de carne firme y de buen sabor



CHEFS ALMERIENSES EN 'SALÓN GOURMETS'



ÓSCAR GARCÍA

80 grados (Madrid)

Nacido en Cantoria, este chef triunfa en la capital de España desde hace años a través de 80 Grados, una red que ya cuenta con 5 restaurantes en Madrid y otro más en Bilbao. Espacios donde comer bien y vivir el mejor ambiente de una de las ciudades más interesantes del mundo desde la perspectiva gastronómica. Especialmente conocido es su restaurante de la calle Manuela Malasaña, por donde pasan actores, directores de cine, músicos, modelos, ... cuya carta y el tamaño de los platos recuerdan a las tradicionales tapas de Almería.



TONY GARCÍA

Espacio Gastronómico Tony García (Almería)

Este velezano ha recorrido el mundo cocinando para acabar instalándose en su tierra con una apuesta diferenciada y personal que está basada en la fusión entre lo tradicional y la vanguardia. Apuesta por el producto de calidad, dando un espacio privilegiado al cordero de su comarca, a las frutas y hortalizas de invernadero y a los pescados y mariscos frescos del mar de Alborán. Su restaurante está recomendado año tras año por las principales guías gastronómicas nacionales e internacionales, entre ellas la guía Michelin.



FRANCISCO FRENICHE, SUMILLER

Restaurante La Costa (El Ejido, Almería)

Arranca su vinculación con el mundo del vino en 1989, cuando empezó a gestionar una de las mejores bodegas de Andalucía de entonces, la del restaurante Bellavista. Más adelante se incorpora al equipo de La Costa en El Ejido para llevar una bodega con más de 700 referencias. En este tiempo ha sido embajador del vino de Almería, tres veces finalista en La Nariz de Oro y ha liderado eventos vinculados al mundo del vino, dirigido varios cursos universitarios dedicados a los vinos almerienses y ha estado nominado junto a los mejores sumilleres del país.



ANTONIO CARMONA

Terraza Carmona (Vera, Almería)

Si hay un espacio gastronómico con tradición en Almería ése es Terraza Carmona, primer establecimiento hostelero en formar parte de 'Sabores Almería'. En este restaurante de Vera se funden tres generaciones de magníficos profesionales. Productos top y cocina tradicional, innovando en las técnicas o las presentaciones. Cuenta con un Sol Repsol y la distinción Bib Gourmand. Es, sin duda, uno de los cocineros más reconocidos y mejor valorados de la provincia, con una gran experiencia. Es el delegado de la Asociación Eurotoques en Almería.



DANI MUÑOZ

Travieso (Almería)

Es ya uno de los referentes de la gastronomía provincial. Productos locales y de calidad, dominio de la técnica, creatividad, mucho sabor y un poco de travesura caracterizan sus elaboraciones. Su restaurante está recomendado por la guía Michelin y él cuenta con una gran experiencia en el desarrollo de actividades en directo abiertas al público. Fue el representante de nuestra cocina en la Exposición Universal de Milán de 2015 y el año pasado su vídeo cocinando junto a David Bisbal en el Minihollywood se convirtió en viral.



ALEJANDRO RUIZ

Salitre bar de vinos (Almería)

Es Máster en Técnicas Culinarias Avanzadas por el Basque Culinari Center (San Sebastián) y está al frente de la cocina de un establecimiento con mucho encanto situado en el centro de Almería. Es uno de los imprescindibles de la capital. La suya es una apuesta constante por maridar buenos vinos y recetas llenas de sabor. Productos de cercanía y los mejores caldos para disfrutar de la buena mesa. Vino y gastronomía se fusionan para hacer sentir a los comensales.



BELÉN IBÁÑEZ

Errante (Almería)

En el tradicional barrio almeriense de la Plaza de Toros de Almería, en la calle Arqueros, se encuentra Errante, un establecimiento que resume la esencia de la experiencia vital de su chef y copropietaria, Belén Ibáñez. La chef, argentina, inició este proyecto junto a José Carlos Reboloso y en él ofrecen su propuesta gastronómica que se caracteriza por la pasión por la cocina y los sabores de Almería que fusionan con la cocina asiática y la de otros países del Mediterráneo

GOURMETS EN CIFRAS

PREVISIONES PARA ESTA EDICIÓN



Más de **100.000**
visitantes profesionales



Más de **2.000**
expositores



Más de **1.200** actividades
programadas



Más de **55.000**
productos



70.000 m² de superficie de
exposición en 5 pabellones



Más de **12.000**
compradores extranjeros
de más de **70 países**



1.500
nuevos productos



Más de **3.000** reuniones
previstas



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



PARTICIPACIÓN INTERNACIONAL

Alemania	Japón
Argelia	México
Argentina	Noruega
Austria	Países Bajos
Bélgica	Polonia
Finlandia	Portugal
Francia	Reino Unido
Grecia	Suiza
Irán	Turquía
Italia	Ucrania

36 Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad 'Salón Gourmets'

Del 17 al 20 de abril en IFEMA, Madrid

Horario

Del lunes 17 al miércoles 19 de abril,
de 10 a 19 h.

Jueves, 20 de abril, de 10 a 17 h.



**SALÓN
GOURMETS**



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabor es
ALMERÍA

**SALÓN
GOURMETS**



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA



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

@saboresalmeria

