



DIPUTACIÓN DE ALMERÍA

## DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALMERÍA



### FICHA TÉCNICA

***'Sabores Almería'*** en el XXXIII Salón de Gourmets

Del 8 al 11 de Abril de 2019

IFEMA (Madrid)



## XXXIII Salón de Gourmets

- Del 8 al 11 de Abril de 2019
- IFEMA Madrid (Recinto Ferial Juan Carlos I)
- Stand Diputación: Pabellón 6 Stand D20
- Superficie de Exposición: 384 m2
- Empresas almerienses: 44
- **Empresas participantes:** La Gergaleña, Ecosur, Pulpi Eya, Jamones Tío Emilio, El Mantecado de Laujar, Toma & Toma, Embutidos y Jamones Peña Cruz, Campos de Uleila, Biosabor, Miel Sierra Filabres, Almazara de Lubrín, Matadero de los Filabres, NDH Ecológicos, Cervezas Origen, IGP Tomate La Cañada (Agroponiente, Biosabor, Casur, Coporhñíjar, Luis Andújar, Parquenat, Vega Cañada), Jamones de Serón Checa, Cítricos del Andarax, La Unión, Seronés Artesano, Embutidos Los Remedios, Óleo Almanzora, Biosun Mediterranean, CASI, Licores Naturales, Castillo de Tabernas, Cárnicas Campohermoso, Salazones Asensio, Ensalada de Suflí, Oro del Desierto, Lucas París Diseño, Viajes El Corte Inglés, Grupo Renta Todo, TJL Producción Técnica, Tu Chef Talleres, Catering Lima Roja, Soluciones Go On y Metodika Eventos.
- **Sectores representados:** sector cárnico (jamones y embutidos), vinos, licores, quesos, conservas, cerveza, dulces y barquillos, productos frescos vegetales, aperitivos y aceites, miel, stevia, cítricos y salazones.
- **Stand Institucional 'Sabores Almería'** dentro del área expositiva de la Junta de Andalucía. Pabellón 10 Stand H 23.



## Actividades Gastronómicas

- **Lunes, 8 de Abril**

- **Showcooking ‘Tradición Almeriense’:** Con el chef Paco Aguilar de Restaurante Building.
- **Showcooking CASI:** Cata y degustación de variedades y cortes de la joya de la huerta almeriense.
- **Showcooking ‘Cocina entre Amigos’:** Un menú para enamorarse de Almería.
- **Catas, Degustaciones y Presentaciones de Productos.**

- **Martes, 9 de Abril**

- **Showcooking ‘Almería 2019’:** Con el chef Joseba Añorga.
- **Showcooking ‘Vegetal y Saludable’** con las empresas que elaboran productos a base de la huerta almerienses.
- **Showcooking ‘Elaboraciones dulces con AOVE de Óleo Almanzora’** con la chef Ana García del restaurante Van Gogh de Vera.
- **Degustación Biosabor:** Gazpacho fresco y hortalizas de la huerta mediterránea.
- **Catas, Degustaciones y Presentaciones de Productos.**

- **Miércoles, 10 de Abril**

- **Showcooking Vegacañada:** Cata profesional del tomate raf auténtico.
- **Showcooking Ecosur:** Parrillada ecológica con verduras de Almería 'Sano, colorido y ecológico'.
- **Showcooking 'Cocinamos entre Amigos':** El mar y la huerta en tu mesa.
- **Showcooking 'Almería dulce y delicada':** Presentación y degustación de postres elaborados con lo más dulce de 'Sabores Almería'.
- **Catas, Degustaciones y Presentaciones de Productos.**

- **Jueves, 11 de Abril**

- **Showcooking 'A Seis Manos':** Menú degustación con maridaje.
- **Showcooking '¿Qué se come en Almería?':** Cata y degustación de los clásicos elaborados con 'Sabores Almería'.
- **Catas, Degustaciones y Presentaciones de Productos.**

## GOURMETS en CIFRAS

- 33 Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad.
- 90.158 visitantes profesionales (en la última edición).
- 1.603 expositores:
  - ✓ 44 % Alimentación
  - ✓ 39 % Bebidas
  - ✓ 10% Mixto
  - ✓ 4% Equipamiento
- Más de 50.000 m2 de exposición.
- Más de 900 actividades y 2.400 reuniones.
- Más de 11.938 compradores de 63 países.
- Participación Internacional: Alemania, Argentina, Austria, Bélgica, Canadá, Chile, Colombia, Ecuador, EEUU, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Japón, Corea, Letonia, Méjico, Noruega, Países Bajo, Perú, Portugal, Reino Unido, Rusia, Suecia y Suiza.