

Salón Gourmets



Saborea los productos de Almería y las creaciones de nuestros chefs

7-10 ABRIL | IFEMA MADRID
Pabellón 6. Stand D30 - **Horario 10 a 19 h**

Descubre las ventajas de pertenecer a la marca gourmet de la provincia en:
www.saboresalmeria.com

**SALÓN
GOURMETS**


DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA


sabores
ALMERÍA

XXXVIII EDICIÓN Salón Gourmets

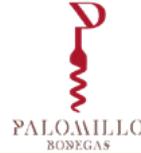


La Diputación Provincial de Almería regresa por todo lo alto a una nueva edición de 'Salón Gourmets', la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más valorada a nivel europeo y mundial, con el objetivo de sorprender y cautivar a los visitantes profesionales y al público general con la innovación y 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 24 empresas 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.

FECHA	DEL 7 AL 10 DE ABRIL DE 2025
HORARIO	DE 10 A 19 H. 10 DE ABRIL: DE 10 A 17 H.
LUGAR	IFEMA MADRID (RECINTO JUAN CARLOS I)
STAND DIPUTACIÓN	PABELLÓN 6. STAND D30
SUPERFICIE EXPOSITIVA	450 M ²
EMPRESAS ALMERIENSES	24
ACTIVIDADES PROGRAMADAS	15
CHEFS INVITADOS	11

Empresas Participantes



PRIMAFLOR ▪ LORUSSO ▪ BODEGA SIERRA ALMAGRERA ▪ OLEO ALMANZORA ▪ INDUSTRIAS CÁRNICAS CAMPOHERMOSO ▪ JAMONES PEDRO CASTAÑO ▪ BODEGA PALOMILLO ▪ SABOR HELADO ▪ ACEITE CAMPOS DE ULEILA ▪ LUXEAPERS ▪ DE SUFLI ▪ LA GERGALEÑA ▪ JAMONES TÍO EMILIO EMBUTIDOS PEÑA CRUZ ▪ MIEL SIERRA FILABRES ▪ SAT CÍTRICOS DEL ANDARAX ▪ TOMATE IBERIKO ▪ CASI ▪ CASTILLO DE TABERNAS ▪ INDUSTRIAS CÁRNICAS DIEGO MOLINA ▪ AQUÍ CARBONERAS JAMONES SEGURA ▪ SABORES DE SERÓN ▪ ALMENDRAS DE ANDALUCÍA

Sectores Representados



CÁRNICO



VINOS



**PRODUCTOS FRESCOS
VEGETALES Y
HORTOFRUTÍCOLAS**



CONFITURAS



ACEITES



MIEL



CONSERVAS



SALAZONES



PESCADOS



ENCURTIDOS



JAMONES



FRUTOS SECOS



HELADOS

sabores
ALMERÍA

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CON SABOR ALMERIENSE



LUNES, 7 DE ABRIL

-
- | | | |
|--------------|-----------------------------------|--|
| 10:30 | ENCUENTRO | Isabel Jiménez visita el stand y las empresas de 'Sabores Almería' en Salón Gourmets |
| 10:45 | SHOWCOOKING | Chef Luis Arango, de La Esquinica 'Espejo del mar' |
| 11:30 | SHOWCOOKING | Chef María Guernoun, de Restaurante Marhaba 'Pastela de pollo andalusí con almendras y pistachos' |
| 12:30 | PRESENTACIÓN | De Productos CASI con la chef Samantha Vallejo-Nágera |
| 13:30 | SHOWCOOKING | Chef David Papis, de Katsu Izakaya 'Yemas de Calabacín (Binu), brandada de emperador y ajo negro y nuestra salsa tomatillo fermentada y ahumada' |
| 14:15 | PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN | De vinos de Bodega Sierra Almagrera |
-

¡NO TE LO PIERDAS!

El encuentro con **Isabel Jiménez** que nos acompañará en el escenario central a partir de las 10:30h



ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CON SABOR ALMERIENSE



MARTES, 8 DE ABRIL

10:45

SHOWCOOKING

Chef **Borja González**, de Alquímico y Cortijo La Loma
'Sweet Palermo en pil pil de algas, dashi de gamba roja de Almería y su crujiente'

11:30

SHOWCOOKING

Chef **Pablo Fuente**, de Bacus.
'Lasaña con curry de cangrejo thai'

12:30

SHOWCOOKING

Chef **Estefanía Marchal**, de Alinea
'Coliflor tatemada, anguila, nuez de macadamia'

13:30

SHOWCOOKING

Chef **Leire Carrique**, de Restaurante Gurasoak
'Croissant obrador Miguel Angel, sobrasada, queso azul y miel de Almería'

14:15

PRESENTACIÓN Y
DEGUSTACIÓN

De productos de **Peña Cruz**

15:00

PRESENTACIÓN Y
DEGUSTACIÓN

De **Sabor Helado, Lorusso, Productos Artesanales Guada y Almendras de Andalucía**, con **José David Sánchez**



SIGUE EN DIRECTO TODA LA PROGRAMACIÓN DE
'SABORES ALMERÍA' EN LAS REDES SOCIALES



MIÉRCOLES, 9 DE ABRIL

11:30

SHOWCOOKING

Chef Noelia Carrión

'Serón y huerta. Terrina de casquería, fritada, sweet Palermo y apio nabo encurtido'

12:30

PRESENTACIÓN Y
DEGUSTACIÓN

De Productos de Óleo Almanzora

13:30

SHOWCOOKING

Chef Bruno Fernández

'Talvinas, de la tradición a la vanguardia'



JUEVES, 10 DE ABRIL

12:30

SHOWCOOKING

Chef Ramón Venzal, de Los Barquicos

'Bonito ahumado con pimientos asados de Almería, encurtidos y arlequina del desierto'

**SALÓN
GOURMETS**



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA

La Gastronomía Almeriense

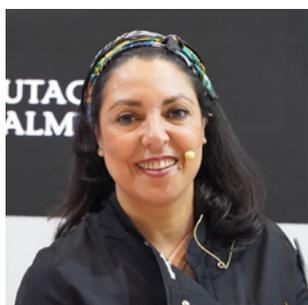
DE LA MANO DE LOS MEJORES CHEFS



LUIS ARANGO

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, 7 de abril, 10:45 horas**



MARÍA GUERNOUN

Con orígenes árabes, se instala en Andalucía a partir de 1997. Sus primeros estudios en España fueron de literatura española en Sevilla, pero su verdadera pasión se encuentra en la cocina. Ha cursado grado superior en el Instituto 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.

🕒 **Lunes, 7 de abril, 11:30 horas**



DAVID PAPIS

Atesora más de 12 años de experiencia como cocinero. Comenzó en Londres donde trabajó dos 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, KATSU IZAKAYA en Almería.

🕒 **Lunes, 7 de abril, 13:30 horas**



BORJA GONZÁLEZ

Huercalense de pura cepa y cocinero de vocación. Su interés por la cocina la heredó de su abuela Carmela Morales. Tras sus estudios pasó por cocinas tan conocidas como la de Francis Paniego y José Álvarez. Ahora podemos encontrar sus creaciones en la cocina de Alquímico y Cortijo la Loma.

🕒 **Martes, 8 de abril, 10:45 horas**



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 diferentes técnicas aprendidas en restaurantes del firmamento Michelin. Se enfoca principalmente en despertar 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.

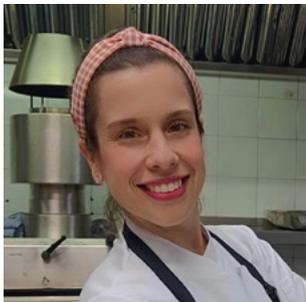
🕒 **Martes, 8 de abril, 11:30 horas**



LEIRE CARRIQUE

Estudió hostelería en la escuela de Artxanda en Bilbao, ciudad que le abrió las puertas a una gastronomía de fuertes tradiciones y donde inició su andadura profesional. Tras años en tierras vascas decide asentarse en Almería donde actualmente regenta en propiedad el Restaurante Gurasoak donde se puede saborear una gran cocina de autor. Su local está lleno de pequeños matices muy personales y como ella misma explica "es luz clara, es aire fresco, tiene olor a sal".

🕒 **Martes, 8 de abril, 13:30 horas**



ESTEFANÍA MARCHAL

Nacida en Linares, cursó estudios en Jaén y en la escuela de Paradores de León. Ha trabajado con cocineros como Nacho y Esther Manzano en Asturias y con Sergi Arola en Madrid. Es miembro de Eurotoques, Almería Gastronómica y jefa de cocina en el restaurante Alinea donde desarrolla su cocina de autor tradicional con toques creativos. El objetivo de su cocina es que los comensales disfruten de una buena gastronomía con productos de Almería.

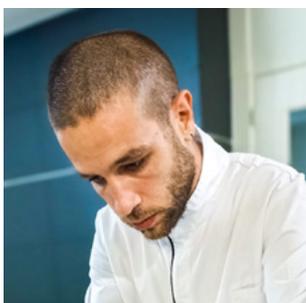
🕒 **Martes, 8 de abril, 12:30 horas**



NOELIA CARRIÓN

Chef, repostera y difusora gastronómica. Tras sus inicios en cocinas en su ciudad natal, decide cruzar el charco poniendo rumbo a tierras inglesas, para dedicarse de lleno a las cocinas de alto standing, ejerciendo varios cargos en hoteles, restaurantes y como chef privado. Actualmente compagina un proyecto de cultivo ecológico subtropical y escuela verde, con la formación para restaurantes y particulares, ya que le entusiasma compartir conocimientos culinarios y se ha formado académicamente para ello.

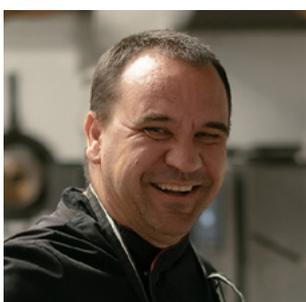
🕒 **Miércoles, 9 de abril, 11:30 horas**



BRUNO FERNÁNDEZ

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 diferentes gastronómicas a domicilio y la realización de talleres de cocina.

🕒 **Miércoles, 9 de abril, 13:30 horas**



RAMÓN VENZAL

Sus padres primero, y ahora él junto con sus hermanos y otros familiares, llevan toda una vida dedicados a servir a los vecinos de Carboneras y a los turistas que visitan el Levante de Almería. Se formó en la Escuela de Hostelería de Almería. Actualmente dirige con su hermano Javier Los Barquicos, ubicado en el Paseo Marítimo de Carboneras. Su cocina destaca por platos Mediterráneos basada en pescados y mariscos frescos de las lonjas cercanas y en arroces que elabora por encargo.

🕒 **Jueves, 10 de abril, 12:30 horas**

ISABEL JIMÉNEZ Y SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA CON 'SABORES ALMERÍA'



ISABEL JIMÉNEZ

La periodista, empresaria e influencer almeriense Isabel Jiménez visitará durante una jornada el espacio expositivo de 'Sabores Almería' en Salón Gourmets. Isabel Jiménez, presentadora de informativos Tele 5 y ganadora del Premio Ondas 2024 a 'Mejor presentadora de televisión', será la mejor anfitriona de este rincón de la provincia de Almería en Ifema, Madrid.

La periodista tendrá la oportunidad de conocer y probar los productos de las empresas de 'Sabores Almería' que participan en este evento, así como los platos elaborados por los chefs de la tierra en los showcookings que se realizarán en el escenario central del stand. Isabel, que siempre que tiene la más mínima oportunidad hace gala de su amor por la provincia de Almería, será la mejor embajadora de los productos almerienses y del sello de excelencia gastronómica que representa 'Sabores Almería' en esta edición de Salón Gourmets contribuyendo a que la presencia de las empresas de marca en este gran evento internacional tenga más repercusión.

🕒 **Lunes, 7 de abril, 10:30 horas**



SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA

La conocida chef y presentadora de 'MasterChef', Samantha Vallejo-Nágera, nos volverá a acompañar en esta edición de Salón Gourmets en el stand de 'Sabores Almería' de la mano de CASI. Samantha protagonizará una actividad en el escenario central del espacio expositivo almeriense en la que dará a conocer las diferentes variedades de tomate de CASI y sus valiosas propiedades para disfrutar de una dieta saludable. También expondrá el potencial del tomate como ingrediente estrella de numerosos platos por su versatilidad y diferentes y originales formas de preparación. 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.

🕒 **Lunes, 7 de abril, 12:30 horas**

Gourmets

EN CIFRAS



Más de **100.000** visitantes profesionales



Más de **2.100** expositores



1.500 novedades



Más de **90.000 m²** de superficie expositiva en 6 pabellones



Más de **1.300** actividades



Más de **55.000** productos



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



Más de **6.000** reuniones previstas



Volumen de negocio: Más de **230 millones** de euros apx.



1.151 medios de comunicación y periodistas acreditados



4.214.666.532 audiencia en medios de la edición 37

Fuente: Kantar Media

Paseo de
Almería
34



**¿A QUÉ SABE
ALMERÍA?**

*Espacio Gourmet
Sabores Almería*

La tienda de tu tierra donde podrás
comprar los productos gourmet de la
marca 'Sabores Almería'.