



Sabores Almería

39 SALÓN GOURMETS

13-16 ABRIL | IFEMA MADRID
Pabellón 6. Stand D30 - Horario 10 a 19 h

Visítanos en: www.saboresalmeria.com

**SALÓN
GOURMETS**



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA

39 Salón Gourmets



‘Sabores Almería’ regresa a la 39 edición de ‘Salón Gourmets’, el escaparate de alimentación y bebidas de calidad líder en el mundo, con una representación de la vanguardia, excelencia e ingenio de los productos de la marca gourmet de la provincia impulsada por la Diputación Provincial.

Las propuestas más saludables y creativas de la provincia se despliegan en Madrid dentro de un stand diseñado para favorecer el encuentro, con 24 empresas almerienses que muestran la calidad de sus productos. Este espacio ofrecerá al público una nutrida agenda de showcookings y presentaciones que estarán protagonizadas por chefs de la tierra que cocinarán sus recetas en una exclusiva cocina Silestone by Cosentino.

FECHA	DEL 13 AL 16 DE ABRIL DE 2026
HORARIO	DE 10 A 19 H. 16 DE ABRIL: DE 10 A 17 H.
LUGAR	IFEMA MADRID (RECINTO JUAN CARLOS I)
STAND DIPUTACIÓN	PABELLÓN 6. STAND D-30
SUPERFICIE EXPOSITIVA	450 M ²
EMPRESAS ALMERIENSES	24
ACTIVIDADES PROGRAMADAS	15
CHEFS INVITADOS	11

Empresas Participantes



Cocinatur



INDUSTRIAS CÁRNICAS DIEGO MOLINA ■ CASI ■ PEÑA CRUZ ■ OLEO ALMANZORA ■ JAMONES TÍO EMILIO ■ LORUSSO ■ INDUSTRIAS CÁRNICAS CAMPOHERMOSO ■ BODEGA PALOMILLO ■ AQUÍ CARBONERAS ■ COCINATUR ■ BODEGA CEPA BOSQUET ■ LUXEAPERS ■ LA TIJOLEÑA ■ JAMONES PEDRO CASTAÑO ■ BODEGA SIERRA ALMAGRERA ■ ORO DEL DESIERTO ■ RAICES DE ALMAJALEJO ■ JAMONES SERÓN CHECA ■ Q DELICIAS ■ CONSERVAS ALMANZORA ■ MIEL SIERRA DE FILABRES ■ FLOR DE SAL CABO DE GATA ■ PATATAS SABORES DE SERÓN ■ VEGAVILANOS

Sectores Representados



CÁRNICO



VINOS



**PRODUCTOS FRESCOS
VEGETALES Y
HORTOFRUTÍCOLAS**



CONFITURAS



ACEITES



MIEL



CONSERVAS



SALAZONES



PESCADOS



ENCURTIDOS



JAMONES



FRUTOS SECOS



SNACKS



PRECOCINADOS



ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

con sabor almeriense



LUNES, 13 DE ABRIL

-
- 11:00** **PRESENTACIÓN** Tomate Casi con la Chef **Samantha Vallejo-Nágera**
-
- 12:00** **DEGUSTACIÓN** Vinos de 'Sabores Almería' con el sumiller **José Antonio Moreno**
-
- 13:00** **PRESENTACIÓN** Etiquetas nuevas de las bodegas **Palomillo** y **Cepa Bosquet**
-
- 13:30** **PRESENTACIÓN** "La que más sabe". Presentación de la campaña de promoción "La Primera Sandía Europea". Organiza: Coexphal
-
- 14:00** **SHOWCOOKING** Chef **Luis Arango**, de Arango Casa de Vinos
'De las montañas al mediterráneo'
-
- 15:00** **SHOWCOOKING** Chef **Noelia Carrión**
'Desierto y primavera'
-
- 16:00** **SHOWCOOKING** Chef **Borja González**, de Restaurante Alquímico
'Almería, tierra de sabores'
-

¡NO TE LO PIERDAS!

La presentación especial de **Tomate CASI** con **Samantha Vallejo-Nágera** en el stand de 'Sabores Almería' a partir de las **11:00 horas**



ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

con sabor almeriense



MARTES, 14 DE ABRIL

-
- 10:30 PRESENTACIÓN** Productos de Aceites OleoAlmanzora
-
- 11:30 SHOWCOOKING** Chef **Fran Pozo**, de Restaurante Alinea (Roquetas de Mar)
'Caballa ahumada en hoja de banano, ajoblanco almeriense de coco y sopa fría aromática'
-
- 12:30 SHOWCOOKING** Chef **Estefanía Marchal**, de Restaurante Alinea (Roquetas de Mar)
'Jurel madurado, tomati&Co ahumado y gazpachuelo de manzanilla pasada'
-
- 13:30 PRESENTACIÓN** Productos de Jamones Tío Emilio con el cortador **Emilio García Ortigosa**
-
- 14:30 SHOWCOOKING** Chef **Juan Manuel Domínguez**, de Hotel Playadulce
'Calamar sobre espejo negro'
-
- 15:30 PRESENTACIÓN** Productos de Industrias Cárnicas Diego Molina
-

**SALÓN
GOURMETS**



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

saberes
ALMERÍA



MIÉRCOLES, 15 DE ABRIL

-
- 11:30** **PRESENTACIÓN** Productos de **Obrador Las Pitas** con el maestro panadero **Carlos Salinas**
-
- 12:30** **PRESENTACIÓN** Productos de **Aceite Verde Calas**
-
- 13:30** **SHOWCOOKING** Chef **Arpit Aneja**, de Restaurante Wassy
'Tartar de tomate raf en panipuri'
-



JUEVES, 16 DE ABRIL

-
- 11:00** **PRESENTACIÓN** Productos de **Aceites Almejalejo**
-
- 12:00** **SHOWCOOKING** Chef **Fran Kis**, de Restaurante El Nido
'Tiradito de pez espada'
-
- 13:00** **SHOWCOOKING** Chef **Manuel López**, de Restaurante El Edén
'Raíces y marea. Crujiente de alga nori, parmentier ligera de sweet Palermo rojo asado con miso blanco, jengibre y lima, pez espada de Roquetas, tierra de ajo confitado y gel de cebolla roja encurtida'
-

LA GASTRONOMÍA ALMERIENSE

de la mano de los mejores chefs



LUIS ARANGO

Chef apasionado por la cocina creativa y la fusión de sabores. Su estilo combina técnicas tradicionales con un enfoque innovador en ingredientes y texturas. Desarrolla propuestas propias, incluyendo postres y recetas originales que reflejan su identidad culinaria. Su cocina busca sorprender y generar experiencias memorables en cada plato. En constante evolución, apuesta por la creatividad y el detalle.

📅 LUN 13 ABR | 14:00H



NOELIA CARRIÓN

Experta en formación de hostelería e integración social, inició su carrera en Inglaterra como chef privada. Titulada en Dirección de Cocina, ponente en la UAL y colaboradora de 'Sabores Almería' y 'Sabor Granada'. Miembro de Euro-Toques, destaca por su labor en medios y congresos de dieta mediterránea. Su estilo fusiona tradición y cocina global, impulsado por una energía inagotable y un firme compromiso con la educación gastronómica.

📅 LUN 13 ABR | 15:00H



BORJA GONZÁLEZ

Huercaleense de pura cepa, inició su camino inspirado por su abuela Carmela. Formado en la Escuela de Hostelería y en aprendizaje continuo en el Almeraya, su paso por las cocinas de Francis Paniego y José Álvarez definió su rigor. Hoy dirige Alquímico y Cortijo La Loma bajo el concepto "tradicional 2.0": base clásica, producto de kilómetro cero y una visión moderna que evoluciona sin perder nunca su verdadera identidad.

📅 LUN 13 ABR | 16:00H



FRANCISCO POZO

Cocinero roquetero de vocación que ha desarrollado su trayectoria en cocinas que combinan exigencia, producto y respeto por la tradición. Su paso por La Rioja marcó una etapa clave en su formación. Actualmente es segundo de cocina en el Restaurante Alinea. Su cocina se basa en una tradición firme, incorporando técnicas de alta cocina para crear un equilibrio entre raíz e innovación para construir platos con identidad, sabor y coherencia.

📅 MAR 14 ABR | 11:30H



ESTEFANÍA MARCHAL

Gerente y jefa de cocina del restaurante Alinea, donde lidera una propuesta gastronómica basada en el producto local y la reinterpretación contemporánea de la cocina tradicional. A lo largo de su trayectoria ha enriquecido su formación trabajando junto a reconocidos chefs como Esther Manzano y Nacho Manzano en Asturias. Su cocina se define por una identidad propia, en constante evolución, donde combina técnica, creatividad y respeto por la esencia del producto.

📅 MAR 14 ABR | 12:30H



JUAN MANUEL DOMÍNGUEZ

Cocinero de tradición con guiños asiáticos en sus recetas. La base de su cocina se encuentra en la forma artesanal, cuidada y casera de preparar cada plato y su perspectiva como chef se centra en permanecer en constante aprendizaje, abierto a nuevos sabores y formas de interpretar la gastronomía. Es Jefe de cocina de uno de los hoteles más antiguos de Almería. El Hotel Playadulce, en Aguadulce, Roquetas de Mar.

📅 MAR 14 ABR | 14:30H



ARPIT ANEJA

Nacido en la India, su cocina combina los sabores de sus raíces con técnicas aprendidas en grandes referentes de la gastronomía española como Arzak y Bo.TiC. Formado en Mumbai, la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar y el Basque Culinary Center, desarrolla una propuesta que fusiona producto del Valle del Almanzora y del Mediterráneo con matices de Oriente. Su menú degustación en Wassy se completa con una selección de vinos elegida personalmente.

📅 MIÉ 15 ABR | 13:30H



FRAN KIS

Profesional apasionado por la cocina con más de 25 años de experiencia en gastronomía española. Especializado en pescados y mariscos, con dominio de técnicas como el ronqueo de atún. Cuenta además con conocimientos en cocina húngara y rumana, lo que aporta versatilidad a su perfil. Durante más de una década ha ejercido como jefe de cocina en el restaurante "Chiringuito Nido", liderando equipos y desarrollando una propuesta culinaria basada en la calidad y la tradición.

📅 JUE 16 ABR | 12:00H



MANU LÓPEZ

Almeriense de raíces bastetanas, cambió la informática por su gran pasión: la hostelería. Formado de forma autodidacta en alta cocina durante la pandemia, pronto destacó como jefe de cocina. Su propuesta fusiona la herencia tradicional con técnicas modernas y un respeto total al producto local de la huerta y el Mediterráneo. Hoy lidera los fogones de El Edén Hotel y Events y comparte su creatividad en redes sociales bajo su sello propio de identidad "mis_kosicas".

📅 JUE 16 ABR | 13:00H



JOSÉ ANTONIO MORENO

SUMILLER

Reconocido como Mejor Jefe de Sala de Andalucía, José Antonio es el alma detrás de la bodega de Restaurante Juan Moreno en Vera. Con una sólida formación internacional (WSET 3 en Vinos y WSET 2 en Sakes), diseña maridajes que son auténticos viajes sensoriales. Su pasión por la docencia y su impecable técnica en sala aseguran que cada visita sea una experiencia magistral. Es el mejor guía para adentrarse en los vinos almerienses.

📅 LUN 13 ABR | 12:00H



EMILIO J. GARCÍA ORTIGOSA

CORTADOR DE JAMÓN

Conocido como el Samurai del jamón, realizará una cata/demostración de su estilo de corte. El jamón tiene muchos sabores diferentes e infinitas posibilidades de "jugar" con él. La cata se hará con Jamón Gran Reserva, 2 años de curación, de Hijate. Almería, de Jamones Tío Emilio. Curado en la falda de la Sierra de Los Filabres a 1.000m de altura. 50% Raza Duroc.

📅 MAR 14 ABR | 13:30H



JOSÉ CARLOS SALINAS

MAESTRO PANADERO

Obrador Las Pitas, de José Carlos Salinas, es referente en panadería artesanal. Con procesos manuales y fermentaciones lentas, recupera la esencia tradicional mediante una técnica contemporánea. Elegido entre los 50 mejores panaderos de España, su propuesta destaca por la honestidad y el respeto absoluto a la materia prima. En el Salón Gourmets 2026, Salinas sigue elevando este oficio artesano a la categoría de alta gastronomía.

📅 MIÉ 15 ABR | 11:30H

'SABORES ALMERÍA' EN LAS MEJORES FERIAS DEL MUNDO



Este año la marca gourmet de la provincia, 'Sabores Almería', vuelve a estar presente en los eventos gastronómicos más prestigiosos del mundo. Tras su paso por Madrid Fusión, H&T Málaga, Wine Week y Alimentaria, ambas en Barcelona, y Salón Gourmets, los productos y chefs almerienses volverán a demostrar su talento en Fruit Attraction (Madrid), San Sebastián Gastronomika y Biocultura en España, mientras que fuera de nuestras fronteras la marca estará presente en Food & Hotel Asia en Singapur, SIAL China en Shangai y SIAL París en Francia.

Estos eventos se complementan con otras acciones como las ferias que se llevan a cabo en la provincia de Almería a lo largo de todo el año.

Por otro lado, Diputación organizará misiones inversas en colaboración con la Cámara de Comercio de Almería para que distribuidores y potenciales compradores internacionales visiten la provincia y conozcan in situ la excelencia y modelo productivo de las empresas de 'Sabores Almería'.



Toda la información sobre 'Sabores Almería', su actividad, productos, calendario..., se puede consultar en:

saboresalmeria.com | saboresalmeria.store

'SABORES ALMERÍA' LLEGA AL MERCADO DE LA PAZ DE MADRID



Por vez primera en la historia de la marca gourmet de la provincia una amplia representación de los productos de 'Sabores Almería' se ofrecerán al público en el céntrico mercado madrileño de La Paz, en el Barrio de Salamanca. En este conocido y concurrido punto de venta los consumidores tendrán la oportunidad de degustar y adquirir productos de hasta 11 empresas de 'Sabores Almería'.

Esta acción promocional en el Mercado de La Paz se llevará a cabo desde el martes, 14 de abril, y hasta el sábado, 18 de abril, coincidiendo durante la misma semana en la que se celebra 'Salón Gourmets'. Las empresas que tendrán en exposición y a la venta sus productos en La Paz son Industrias Cárnicas Diego Molina, Peña Cruz, OleoAlmanzora, Lorusso, Bodega Palomillo, Bodega Cepa Bosquet, Bodega Sierra Almagrera, Oro del Desierto, Miel Sierra Filabres, Aceites Campos de Uleila y BioSabor.

El público que durante estos días visite el mercado se encontrará un gran bodegón con los productos de 'Sabores Almería' a la venta y cinco expositores para su degustación. Todos los establecimientos del mercado tendrán a la venta estos productos. Con esta acción promocional las empresas de la marca amplían sus canales de comercialización, así como los contactos, que les permitirán consolidarse y abrirse a nuevos mercados. El Mercado de La Paz abre sus puertas de lunes a viernes, en horario de 9 a 20 horas, y los sábados de 9 a 14:30 horas en la Calle Ayala, 28 (28001, Madrid).

GOURMETS *en cifras*



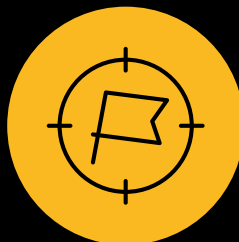
Más de **110.000** visitantes profesionales



Más de **2.100** expositores



1.500 novedades



Más de **72.000 m²** de superficie expositiva en 5 pabellones



Más de **1.000** actividades



Más de **55.000** referencias de alta gama



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



Más de **6.000** reuniones



Volumen de negocio: Más de **250 millones** de euros apx.



Más de **1.000** medios de comunicación y periodistas acreditados



Más de **73,3 millones** de impactos en redes sociales

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'.