



Del 7 al 10 de mayo, en el recinto ferial Juan Carlos I en Madrid

## **El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente presenta en el XXXII Salón de Gourmets 2018 el “Túnel del Vino”, “El Túnel del Aceite” y el “Espacio del pescado”**

- En el “Túnel del vino”, se expondrán 355 vinos monovarietales, de 275 bodegas, que podrán ser degustados por los asistentes
- Como novedad, este año se instalará el “Túnel del Aceite” donde los visitantes podrán conocer la riqueza varietal de la producción española como elemento diferenciador, así como el amplio abanico de perfiles organolépticos que los caracterizan
- Los productos de la pesca y la acuicultura estarán presentes en un stand con el mensaje “Conoce nuestra pesca, competitiva y sostenible”

04 de mayo de 2018. El secretario general de Agricultura y Alimentación, Carlos Cabanas, inaugura el próximo lunes, 7 de mayo, el XXXII Salón de Gourmets, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, que se celebra del 7 al 10 de mayo en Madrid. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente estará presente en este salón promocionando los productos españoles, en tres espacios que se instalarán en el Pabellón 4 del recinto ferial Juan Carlos I de IFEMA.

Por un lado, encontraremos el espacio “El Túnel del Vino”, de 450 m<sup>2</sup>, y junto a él, el “Túnel del Aceite”, de 50 m<sup>2</sup>, y un tercero de 96 m<sup>2</sup>, de productos de la pesca y la acuicultura, con objeto de llegar al consumidor y aumentar el consumo de los productos pesqueros y de la acuicultura marina y continental, todo ello bajo el lema “Conoce nuestra pesca, competitiva y sostenible”



### **EL “TÚNEL DEL VINO”**

El Ministerio presenta, un año más, el “Túnel del vino”, uno de los espacios monográficos más populares de la feria, donde en el año 2017 se acercaron casi 30.000 visitantes.

En un pabellón de 450 m<sup>2</sup> ubicado en el pabellón 4, stand G02, el Ministerio expondrá un total de 355 vinos monovarietales, de 22 variedades expuestas, procedentes de 279 bodegas. Un recorrido donde comprobar, de primera mano, las particularidades de la tierra, la climatología y la adaptación de una misma variedad de uva en distintas zonas.

Atendido por sumilleres profesionales, se pueden encontrar variedades de uva como la albariño, cabernet sauvignon, chardonnay, garnacha blanca, garnacha tinta, godello, graciano, malvasías, mazuelo, mencía, merlot, monastrell, moscateles, palomino fino, pedro ximénez, pinot noir, prieto picudo, syrah, tempranillo (tinta de toro, tinta del país, tinto fino, cencibel, ull de llebre), verdejo, viura / macabeo y xarel·lo.

Los visitantes también podrán degustar estos productos en las sesiones de iniciación a las catas, organizadas en horario de mañana y tarde, en las que se conocerán los diferentes métodos de elaboración y crianza de los vinos blancos, tintos, rosados y espumosos; así como sus distintas variedades y maridaje.

Paralelamente, el “Túnel del Vino” acogerá una segunda sala de catas en la que las bodegas expositoras de la feria darán a conocer sus vinos y mostrarán opciones de acompañamiento con productos de calidad. Las sesiones se desarrollarán, igualmente, en horario de mañana y tarde.

### **EL “TUNEL DEL ACEITE”**

Para promocionar el aceite de oliva virgen extra y dar a conocer sus principales variedades, así como mostrar sus Denominaciones de Origen Protegidas y la producción ecológica, se va a poner en marcha este año una novedad, el “Túnel del Aceite”, con el objetivo de que pueda adquirir en el futuro la relevancia del Túnel del Vino, clave para promocionar y dar a conocer las principales variedades de nuestro país.



El “Túnel del Aceite”, ubicado en el pabellón 4, stand J02, apoyará a los Consejos Reguladores y a las empresas del sector y promocionará el aceite de oliva virgen extra con las diferentes figuras de calidad diferenciadas, el oleoturismo y los aceites de oliva virgen extra ecológicos.

Los visitantes del Túnel del Aceite podrán conocer la riqueza varietal de la producción española como elemento diferenciador, así como el amplio abanico de perfiles organolépticos que los caracterizan.

### **PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA**

Se ha considerado especialmente importante desarrollar una estrategia de promoción de la pesca y la acuicultura a través de un stand de 96 m<sup>2</sup>, ubicado en el pabellón 4 H18, con objeto de llegar al consumidor y aumentar el consumo de los productos pesqueros y de la acuicultura marina y continental.

El objetivo principal es poner en valor las riquezas y bondades de los productos pesqueros españoles mediante una exposición permanente de las especies más consumidas en España, bajo el lema “Conoce nuestra pesca, competitiva y sostenible”.

Asimismo, y como novedad, se van a realizar, durante todos los días de duración de la feria, actos divulgativos y presentaciones de distintos productos de la mano de distintas entidades asociativas del sector de la pesca y la acuicultura.

### **XXXII SALÓN DE GOURMETS**

El 32 Salón de Gourmets nació en 1987 con la vocación de ser escenario de productos de alimentación y bebidas delicatessen, y con el fin de promover sus valores diferenciales: naturalidad, diversidad, calidad y precios razonables. En 1992 la Secretaria de Estado para el Comercio refrendó su carácter internacional y en 2007 adquiere el rango de Feria Oficial de la Comunidad de Madrid y socio de pleno derecho de la UFI (Asociación de Ferias Internacionales).



El Salón de Gourmets se ha convertido en un referente de primer orden a nivel nacional e internacional de los productos gastronómicos y agroalimentarios, especialmente los amparados por distintivos de calidad.

Entre las actividades promovidas por el Grupo Gourmet se destacan las siguientes:

- Gourmet Quesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2018
- Concurso de cortadores de jamón Dehesa de Extremadura DOP
- 25 Exposición de nuevos productos
- GourmeTapa 1906/Campeonato de España de Tapas para Gourmets
- Premios 33 Guía de Vinos Gourmets
- Premio internacional de cocina con AOVE “Jaén, Paraíso interior”
- Concurso de recetas de cocina 100% Raza Autóctona MAPAMA

En la última edición 2017, el Salón fue visitado por 93.346 profesionales (+16,76% vs 2016), y registró una participación de 1.630 expositores, que se tradujo en una oferta a los visitantes de 40.000 productos de alta calidad.

Más información:

<http://www.alimentacion.es/es/agenda/default.aspx?fechaIn=2018-05&dialn=7&uriAgenda=tcm:8-447700>

<https://www.gourmets.net/salon/>

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/promocion-alimentaria/ferias/>