

Una treintena de actividades tendrá lugar en el stand y el escenario exclusivo del Ejecutivo autonómico con grandes profesionales del sector

La Comunidad de Madrid promociona los productos más selectos de 40 empresas agroalimentarias en la 38ª edición de *Salón Gourmets*

- Este año, con motivo del 35 aniversario de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid, se ha instalado un túnel del vino con catas de tintos, blancos y rosados de 25 bodegas
- El certamen se celebra hasta el jueves, con presentaciones, degustaciones, cocina en vivo, charlas y exhibiciones baristas
- Cada día habrá una elaboración de platos de la chef Xandra Luque, embajadora del sello M Producto Certificado 2025

7 de abril de 2025.- La Comunidad de Madrid promociona los productos más selectos de 40 empresas agroalimentarias de la región en la 38ª edición de *Salón Gourmets*, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha participado en la inauguración de esta cita que se celebra hasta este jueves en IFEMA.

Novillo ha visitado el stand del Ejecutivo autonómico en este certamen, de 800 metros cuadrados, distribuido en once islas, en esta cita que está considerada como una de las más importantes de Europa y en la que colabora también la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la Comunidad de Madrid (ASEACAM).

Como novedad este año, y para conmemorar el 35º aniversario de la Denominación de Origen Protegida, el Consejo Regulador de la DOP Vinos de Madrid ha instalado un túnel del vino, donde se puede degustar una selección de tintos, blancos y rosados procedentes de 25 bodegas regionales. Entre las variedades, las catas incluirán Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Airén o Moscatel de diferentes añadas.

Además, habrá una amplia muestra de alimentos de alta gama, con cervezas, aceites, elaboraciones cárnicas, dulces, chocolates, platos preparados, aperitivos, empanadas, ahumados, quesos, huevos, bollería, panadería, té, café, licores y vermouths. La gran mayoría proceden de 30 empresas acogidas al sello M Producto Certificado, que fue creado por el Gobierno madrileño en 2014 para avalar la calidad y trazabilidad de los alimentos.

Esta marca de calidad tiene más de 4.500 referencias y 500 empresas asociadas, así como un embajador que, cada año, impulsa su uso culinario. En 2025 esta distinción ha correspondido a la chef Xandra Luque, que elaborará cada día del certamen diferentes platos, salados y dulces, a partir de alimentos locales.

Asimismo, y como en anteriores ediciones, tendrán una destacada presencia las Denominaciones de Origen Protegida (DOP) Vinos de Madrid y Aceite de Madrid, la Indicación Geográfica (IG) Anís de Chinchón, el Comité regional de Agricultura Ecológica (CAEM) y la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM).

La Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE) organiza hoy el V Concurso de la Mejor Torrija de Restauración, y la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de Pastelería de Madrid (ASEMPAS) presentará mañana los postres de Semana Santa. El miércoles será el turno del IV Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos, organizado por la Asociación de Hostelería de Madrid.

ESCENARIO EXCLUSIVO CON DESTACADOS PROFESIONALES

La Comunidad de Madrid también dispone de un escenario exclusivo en Salón Gourmets en el que desarrollar una treintena de presentaciones, degustaciones, cocina en vivo, charlas, catas y exhibiciones baristas, de la mano de profesionales destacados. El programa completo puede consultarse en el enlace <https://www.comunidad.madrid/actividades/2025/38-salon-gourmets-2025>.

Por su parte, el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), ofrecerá dos charlas el día de la clausura, una de ellas sobre su papel como motor de la investigación, la salud y la sostenibilidad, así con creaciones como un queso crema saludable formulado con kéfir bajo en grasa, sin sal añadida y con probióticos, o una emulsión de aceite de oliva virgen extra con proteínas vegetales, alternativa a la grasa animal.

En la segunda, sus expertos analizarán los sabores del futuro y los retos para la innovación *gourmet*, con propuestas como un vermut blanco elaborado con variedades de Malvar y Airén, junto a 15 botánicos locales y un toque de destilado de madroño.

Por último, habrá un espacio reservado para encuentros comerciales entre hosteleros, distribuidores y empresarios, coordinado por el Clúster Agroalimentario autonómico. Esta iniciativa público-privada reúne, desde hace año y medio, a todos los actores implicados en la cadena alimentaria, para impulsar la innovación, el desarrollo tecnológico y la investigación del sector.