

Nota de Prensa

La almendra europea exhibe su calidad en el Sal3n Gourmets 2023, como 'preestreno' de una ambiciosa campa1a de promoci3n

- ✓ Un producto con enormes posibilidades culinarias, saludable, de moda... y, sobre todo, sostenible. Este stand es un primer paso para demostrar a los profesionales de la gastronomía y los consumidores que, en lo que se refiere a este fruto seco, el origen (ibérico) marca la diferencia
- ✓ Los visitantes de la feria pueden degustar, crudas o tostadas, dos de las principales variedades tradicionales que hacen de la almendra europea una delicatesen tan especial y apreciada por los expertos: marcona y guara

Madrid, 17 de abril, 2023. – El Sal3n Gourmets es el gran punto de encuentro de los profesionales de la gastronomía y la hostelería en nuestro país. Y, en esta 36ª edici3n, cuenta con una nueva protagonista: **la almendra europea, un producto delicatesen que est1 reivindicando su origen ibérico**; ese que le proporciona unas característic1s inimitables. Su presencia en la feria sirve adem1s como 'preestreno' de una ambiciosa campa1a de promoci3n centrada en resaltar sus propiedades singulares, como una alta calidad, un sabor único y, sobre todo, una excepcional sostenibilidad medioambiental y social.

En este sentido, los m1s de 100.000 visitantes que, a lo largo de cuatro días, acoger1 el Sal3n Gourmets (17-20 abril) tienen la oportunidad de probar dos de las variedades tradicionales de almendra extendidas por la Península, como son la **marcona** y la **guara**.

En el stand, situado en el pabell3n 7 de Ifema, pueden degustarse tanto crudas como tostadas, para dar a estos profesionales ocasi3n de apreciar los diferentes matices que es capaz de adquirir un producto tan especial. Adem1s, otras cuatro variedades característic1s de nuestro territorio (belona, soleta, vairo y largueta) estar1n presentes con el fin de mostrar **la riqueza genética de este fruto seco**, que solo en Espa1a cuenta con **m1s de 100 cultivares**. Algunos, con una historia milenaria.

Junto a esta vertiente gastron3mica, el espacio dedicado a la almendra ibérica anticipa algunos de los mensajes clave de **una campa1a de promoci3n europea**, cofinanciada por la UE, que tendr1 su pistoletazo de salida en el mes de mayo, y que incide en su sostenibilidad. Porque este cultivo es un ejemplo perfecto de **agricultura de bajo impacto**: secuestra m1s carbono, emplea menos agua y hace uso de menos sustancias activas que los frutos secos de otros orígenes, adem1s de actuar como freno ante la erosi3n y cortafuegos natural. Es m1s, la Península incluso es un referente mundial en la producci3n de almendra ecol3gica.

Tras la campa1a se encuentran una asociaci3n espa1ola y otra portuguesa: **Spanish Almond Board-Almendrave** y **CNCFS** (Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos).

Financiado por la Uni3n Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Uni3n Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigaci3n (REA). Ni la Uni3n Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Cofinanciado por
la Uni3n Europea

LA UNI3N EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPA1AS QUE PROMUEVEN
LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



LA ALMENDRA EUROPEA ES UN PRODUCTO SOSTENIBLE

En este marco puede verse por primera vez **un sello que servirá para transmitir los valores** de la almendra europea, así como empezar a familiarizarse con el protagonista de la campaña. Un personaje simpático, comprometido con el mundo natural y saludable, que actúa como 'prescriptor' de lujo: la ardilla ibérica.

Sobre Spanish Almond Board-Almendrave y CNCFS

Spanish Almond Board-Almendrave es la Agrupación de Exportadores de Almendra y Avellana de España. Desde 1947, representa, coordina, defiende y fomenta los intereses comunes de sus asociados, a nivel nacional e internacional; en 1987, se convierte en Entidad Colaboradora de la Administración Española. En la actualidad, representa al 68% de la actividad exportadora nacional de almendra y avellana. Su misión consiste en ayudar a los asociados a generar valor en sus productos, obtenidos a partir de prácticas sostenibles y en las mejoras condiciones de calidad y trazabilidad.

CNCFS (Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos) es una asociación portuguesa sin ánimo de lucro que tiene por objetivo promover el desarrollo del sector en este país. **Agrupación a más de 50 entidades** dedicadas a la castaña, la almendra, la nuez, la avellana, la algarroba y el pistacho, con los objetivos de reforzar la investigación y de fomentar la innovación y la divulgación del conocimiento.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Cofinanciado por
la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

