

En el marco de las actividades programadas en el stand de la Comunidad de Madrid el 14 de abril

## En su 175 aniversario, Canal de Isabel II impulsa la iniciativa #deMadridydelgrifo en la 39ª edición del Salón Gourmets

- El agua como alimento clave en la gastronomía madrileña, será la protagonista de un coloquio con la hostelería
- Cerca de un centenar de establecimientos adheridos a este proyecto reconocen la calidad del agua del grifo de Madrid

**14042026** — Canal de Isabel II participa en el 39 Salón Gourmets, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad más grande de Europa, en el marco de las actividades programadas por la Comunidad de Madrid en su stand, el 4C23 ubicado en el Pabellón 4 de IFEMA.

Un escenario exclusivo en el que el martes 14 de abril, a las 18.30 horas, Hostelería Madrid, en colaboración con Canal de Isabel II, presenta la iniciativa #deMadridydelgrifo, el consumo de agua responsable y su vinculación con la historia de la Hostelería.

Será un coloquio en el que el subdirector de Apoyo y Relaciones Institucionales de Canal de Isabel II, Fernando Arlandis y el presidente de Hostelería Madrid, José Antonio Aparicio hablarán de forma distendida de los 175 años de historia de la compañía, así como del agua como alimento clave de la gastronomía madrileña por su calidad.

Con la iniciativa #deMadridydelgrifo, Canal de Isabel II anima al consumo de agua del grifo en la región a través de un portal web en el que figuran cerca de un centenar de establecimientos adheridos a este proyecto con el que los bares y restaurantes reconocen la calidad del agua del grifo de Madrid y se comprometen a ofrecerla de manera preferencial, impulsando así un hábito seguro, responsable y sostenible.

El agua de Madrid es considerada en toda España como una de las de mayor calidad, por eso el 96 % de los madrileños bebe agua del grifo, siendo su agradable sabor una de sus características más apreciadas

El Salón Gourmets, el mejor escaparate de tendencias de alta gama, cuenta con una trayectoria de 38 ediciones, se ha convertido en uno de los encuentros mejor reconocidos por los profesionales nacionales e internacionales del sector gastronómico: restauración, hostelería, distribución, catering y comercio especializado.