Madrid Fusión es una de las ferias gastronómicas más importantes del sector a nivel nacional e internacional

La Comunidad cierra su participación en Madrid Fusión con platos elaborados con miel regional

- Humus, rabo de toro o morcillo de buey con miel son algunas de las propuestas culinarias que podrán degustarse
- El Gobierno regional ha organizado más de una veintena de actividades para promocionar los alimentos de Madrid

14 de enero de 2020.- La Comunidad de Madrid cierra mañana miércoles su participación en Madrid Fusión con la presentación de platos cuya base es la miel ecológica madrileña, ingrediente con la que se realizarán elaboraciones tan interesantes como los conos de humus con polen y miel, una cuchara de miel comestible con queso de cabra madrileño o un guiso de rabo de toro con infusión de soja y miel de romero.

Los visitantes a la feria, una de las más importantes citas con la gastronomía a nivel mundial, podrán disfrutar también de un *showcooking* de Daniel Martínez, del Centro de Innovación Gastronómica (CIG) del Gobierno regional, cuyo resultado será un plato de morcillo de buey cocinado a baja temperatura con miel y cerveza madrileñas.

A medio día habrá también una degustación de embutidos de ternera de la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, maridados con vinos de la Denominación de Origen Vinos de Madrid lo que supone armonizar dos de los productos más reconocidos a nivel regional por su calidad. Por último, y como colofón a la participación de la Comunidad de Madrid en Madrid Fusión habrá una presentación de tapas que elaborará el chef madrileño Sergio Fernández.

MÁS DE UNA VEINTENA DE ACTIVIDADES

Madrid Fusión se ha convertido en un atractivo de primer orden con propuestas capaces de conjugar los sabores más tradicionales con las vanguardias surgidas del I+D+i de cocineros de prestigio. Por ello, la Comunidad de Madrid ha organizado en esta nueva edición de la feria más de una veintena de actividades para promocionar los alimentos de Madrid.

Además, en esta muestra donde ha predominado la cocina de autor con productos madrileños, se ha puesto en valor la importancia que tiene para la economía madrileña la industria agroalimentaria como productora de alimentos de primera calidad y generadora de empleo. Cabe destacar que Madrid cuenta

con 24 restaurantes que cuentan con Estrella Michelin, el doble de los que hace un lustro.

Asimismo, existen siete figuras de calidad diferenciada que también han estado presentes en Madrid Fusión como son la Denominación de Origen (D.O.) Vinos de Madrid, la Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, la Marca de Garantía Aceite de Madrid, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Denominación de Origen Anís de Chinchón, la Etiqueta de Agricultura Ecológica, así como la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado. Denominaciones que cuentan con el apoyo del Gobierno regional a través de la marca M Producto Certificado, que distingue ya a cerca de 500 empresas y a más de 4.200 productos cultivados o elaborados en la Comunidad de Madrid.