Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

En el stand regional se realizarán ponencias, *showcooking*, maridajes y catas, entre otras acciones

La Comunidad de Madrid organiza una treintena de actividades y talleres en Madrid Fusión para potenciar los productos madrileños en la alta cocina

- Se promocionarán productos como el queso, el aceite, la miel, los vinos con D.O., la carne de la Sierra de Guadarrama o las verduras típicas de la huerta madrileña
- También tendrá lugar el I Concurso de Alimentos de Madrid y se nombrará al nuevo embajador gastronómico de la región
- Madrid cuenta ya con siete figuras de calidad diferenciada y el sello *M Producto Certificado* para distinguir lo mejor de la producción agroalimentaria de la región
- En la Comunidad de Madrid hay 25 restaurantes con Estrellas Michelin, lo que demuestra el potencial en el sector de la gastronomía

24 de mayo de 2021.- La Comunidad de Madrid, como patrocinadora institucional, ha organizado cerca de una treintena de actividades y talleres en la nueva edición de Madrid Fusión para potenciar los productos madrileños dentro de la alta cocina española. Así lo ha explicado la consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad en funciones, Paloma Martín, en la presentación oficial de Madrid Fusión 2021, que se celebrará del 31 de mayo al 2 de junio en el recinto ferial de IFEMA. Un año más, la región se posiciona como un referente gastronómico, donde los productos y la alta cocina madrileña estarán muy presentes en este Congreso Global de Gastronomía.

"Madrid Fusión es el mejor escaparate para dar a conocer los alimentos y productos madrileños de calidad con proyección nacional e internacional, los cuales, por derecho propio, se han ganado un sitio en la alta cocina", ha destacado Paloma Martín.

Bajo el título *Gastronomía circular*, Madrid Fusión 2021 dedicará un protagonismo especial al cambio de paradigma mundial hacia cocinas comprometidas con el planeta, que defienden la cadena alimentaria en su totalidad, desde la producción a la mesa, el aprovechamiento máximo de los productos y la filosofía de 'lo recién' (recién cosechado y recién cocinado).

"Nuestras materias primas son el reflejo de un país extraordinariamente diverso y parte esencial de la dieta mediterránea, cuya importancia y calidad refrendó la UNESCO al reconocerla como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Pero además la gastronomía es una actividad económica vital en nuestro país y en nuestra región. En Madrid tenemos más de 34.000 establecimientos hosteleros y 64.000 comercios que dan empleo a cerca de medio millón de personas y representan cerca del 11% de nuestra actividad económica", ha destacado la consejera.

DESIGNACIÓN DE EMBAJADOR Y CONCURSO DE ALIMENTOS DE MADRID

La Comunidad de Madrid estará presente en un stand donde se expondrán los productos de la región para promocionarlos tanto en el mercado nacional como internacional, y para abrir nuevos canales que permitan impulsar su exportación. Para ello, durante los tres días que dura el Congreso, en este espacio se realizarán una treintena de actividades y talleres, entre los que destacan ponencias, *showcooking*, maridajes con productos de la región y catas de los Vinos de Madrid con Denominación de Origen.

Dentro de la programación de Madrid Fusión, la Comunidad de Madrid designará un nuevo embajador de la marca *M Producto Certificado* para abanderar este sello de calidad regional, a través de la promoción de los alimentos de Madrid en la gastronomía y la restauración. Mario Sandoval (2016), Javier Estévez (2017), Iván Muñoz (2018) y Miriam Hernández (2019) han sido los representantes en las últimas ediciones.

Como novedad, este año tendrá lugar el I Concurso de Alimentos de Madrid, que seleccionará la mejor receta a nivel nacional elaborada con verduras de temporada de la huerta madrileña, aceite y queso, y maridada con un vino de Madrid con D.O. Tendrán que ser productos certificados con la M de Madrid, que están a disposición de la alta cocina y, además, ayudan a posicionar a la región a nivel nacional e internacional.

"La Comunidad de Madrid es, desde hace unos años, un referente de propuestas culinarias. Contamos con 25 restaurantes con Estrella Michelin y nuestra presencia en Madrid Fusión pasa también por impulsar la promoción de los alimentos de la región y su incorporación a los menús de los grandes chefs, en prueba de su excelente calidad, su potencial de crecimiento y su proyección internacional", ha apuntado Paloma Martín.

También participarán en el evento los investigadores del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) que, junto al chef Rodrigo de la Calle, entre otros, aplicarán a los vegetales las técnicas que usualmente se han utilizado con la carne y que vislumbran un mundo con nuevas oportunidades y matices.

Según Martín, el sector gastronómico madrileño merece el apoyo y el agradecimiento de la Comunidad de Madrid a partes iguales, ya que la gastronomía reúne ingredientes esenciales que contribuyen al desarrollo económico, social y medioambiental de nuestra región: genera empleo y dinamiza la economía madrileña; es Marca España; e innova sin descanso y derrocha creatividad en cada propuesta, sabe captar el talento.

GASTRONOMÍA UNIDA AL TURISMO

Cabe destacar, además, que la Comunidad de Madrid es un referente en atracción turística y gastronómica, que cuenta la máxima calidad en sus productos locales como: la Denominación de Origen (D.O.) Vinos de Madrid, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) 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. Siete figuras de calidad que confieren seguridad al consumidor y ratifican la excelencia de dichos productos madrileños.

Asimismo, la marca garantía *M Producto Certificado*, dirigida a impulsar el posicionamiento y la difusión de los alimentos de Madrid, aglutina ya a más de 500 empresas y abarca más de 4.000 referencias de alimentos producidos o elaborados en la región, productos de cercanía que cuentan con una calidad probada. Un distintivo que señala la profesionalidad del sector agroalimentario madrileño, donde la tradición de largos años de experiencia se da la mano con la I+D+i. Con esta marca, la Comunidad de Madrid quiere reivindicar los alimentos de proximidad, poniendo en valor la riqueza de su patrimonio natural y cultural, y contribuyendo especialmente al desarrollo rural y la dinamización económica de las zonas rurales.