Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

Como patrocinador institucional de la feria, que se celebra desde el 31 de mayo hasta el 2 de junio en IFEMA

La Comunidad de Madrid organiza showcookings, maridajes y catas en el stand que promociona los productos madrileños de Madrid Fusión

- Se ha preparado una treintena de actividades y talleres para promocionar alimentos como la carne de la Sierra de Guadarrama o los quesos de la región
- También se promocionarán el aceite, la miel, los vinos con D.O. o las verduras típicas de la huerta madrileña
- Por primera vez tendrá lugar el Concurso de Alimentos de Madrid y se nombrará al nuevo embajador gastronómico
- Madrid cuenta ya con siete figuras de calidad diferenciada y el sello *M Producto Certificado* para distinguir lo mejor de su producción agroalimentaria

30 de mayo de 2021.- La Comunidad de Madrid ha preparado showcookings, madidajes y catas de vinos en el stand que promociona los alimentos de la región en el transcurso de Madrid Fusión, la feria gastronómica que se celebra desde el 31 de mayo hasta el 2 de junio en IFEMA.

Como patrocinador institucional de Madrid Fusión, la Comunidad de Madrid ha organizado para la nueva edición de este congreso gastronómico una treintena de actividades, dirigidas a difundir la excelencia de los productos y la alta cocina madrileña. Productores y empresas regionales adheridas a la marca de calidad M Producto Certificado participarán en el stand de la Comunidad en Madrid Fusión para dar a conocer los productos y alimentos de mayor calidad de la región.

A lo largo de tres días, prestigiosos cocineros madrileños elaborarán diferentes creaciones para promocionar los Alimentos de Madrid. En la primera jornada de la feria, se llevará a cabo una exhibición barista de cafés de origen a cargo de Guilis, además de una degustación de quesos de cabra de la Vega de San Martín, acompañada de una cata de Vinos Jeromín.

Ese mismo día se designará al nuevo embajador de la Comunidad de Madrid de la Marca de Garantía de los Alimentos de Madrid M Producto Certificado, que relevará a Miriam Hernández, cocinera de La Casa del Pregonero en Chinchón.

El nuevo embajador realizará una crema láctea de La Colmenareña con yemas de Granjas Villareal, brotes silvestres y trucha ahumada de Casa Santoña, que estará acompañada con vino blanco Albillo de la bodega Las Moradas de San Martín.

También tendrá lugar un *showcooking* con perlas de mozzarella en vinagre de Kombucha de Albe-Lácteas del Jarama, a cargo del chef Joaquín Felipe del restaurante Atocha 107; y la elaboración degustación del denominado Char-Siu ecológico de carne de vaca negra con aceite de La Aceitera de la Abuela y miel Antonio Simón, de la mano de los chefs Sergio y Mario Tofé del restarurante Éter. Estas creaciones culinarias se acompañarán con vinos de las Bodegas Andrés Díaz.

La primera jornada con sabor madrileño dentro de Madrid Fusión concluirá con la elaboración de una carne IGP de la Sierra de Guadarrama por parte del chef italiano Roberto Capone en formato hamburguesa con frutos secos de Aperitivos Medina, aceite de la Almazara Santiago Apóstol y sopa de queso de Quesos Marqués de Mendiola y nata de La Colmenareña.

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.

Asimismo, los investigadores del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) presentarán diversas investigaciones, una que versa sobre el vino y el vinagre, y realizarán tres talleres, uno con Rodrigo de la Calle y otro con Fernando del Cerro, con el que aplicarán a los vegetales diversas técnicas que vislumbran un mundo de nuevas oportunidades y matices.

Asimismo, por parte de la Asociación Empresarial de Industrias de la Comunidad de Madrid –ASEACAM- se presentará una línea de productos y envases sostenibles.

JORNADAS CON SABOR MADRILEÑO

La mañana de la segunda jornada, que tendrá lugar el 1 de junio, comenzará con la reinterpretación de la gilda clásica y la presentación de la nueva gama de banderillas *Gourmet* de Bombas Lagartos y Cohetes de Vallekas, a cargo del chef del restaurante Santerra, Miguel Carretero.

A esta experiencia le seguirá la preparación y degustación de una coca de sardina marinada con escalivada asada, espuma de almendra y uvas en vino

rosado; y salmorejo de cereza negra con mini tosta de anchoa y encurtidos de Casa Santoña. Todo ello regado con vermuts Zecchini.

A media mañana, la chef Miriam Hernández presentará unos bombones de aceite sobre pan de cristal con cobertura de manteca de cacao infusionada en lavanda, a partir del aceite de oliva virgen extra (AVOE) LOA 77 Ecológico de Oleum Laguna; solomillo de ternera macerado en aceite y lavanda, y torrija con crema inglesa de aceite y lavanda.

Un aperitivo para abrir boca que continuará con recetas tradicionales de la Sierra Norte de Madrid a cargo del chef Roberto Capone, como el jerpillo serrano a base de queso de Alimentos de Miraflores con miel de Bardal de Braojos y de Arte y Vaca, con carne IGP de la Sierra de Guadarrama aromatizada con AVOE Fanum, hierbas aromáticas de Horybio y vinos de las Bodegas Viña Bardela.

Ya por la tarde, los chefs Francisco de Miguel y Antonio Núñez realizarán un *showcooking* de carrillera de ternera con salsa de vino tinto y espuma de boniato de Euroambrosias, que se acompañará con vinos de las bodegas Las Moradas de San Martín. A esta exhibición le seguirá la presentación de quesos de Campo Real con chocolate de Viena Capellanes a cargo de Q de Quesos.

El 2 de junio, última jornada de esta feria gastronómica, comenzará con propuestas de cocina a partir de elaboraciones con base de polen y miel ecológica de Madrid Miel-La Abeja Dorada de la mano del chef del restaurante St. James, Jesús Almagro; a lo que le seguirá la degustación de croquetas variadas de Croquetas Ricas y la elaboración de recetas con frutos secos de Aperitivos Medina: perichana con *nuts* y *cook* primeros platos Goji y ensalada de calabacín con *nuts* y *cook* primeros platos Orejón, a cargo de la chef María Jiménez Latorre.

Entrada la mañana, los visitantes podrán degustar un maridaje de embutidos de ternera de IGP Carne de la Sierra de Guadarrama acompañada con Vinos Jeromín. A mediodía se presentarán las recetas de Carpisa Foods, Osaka, Pirenáica y Ruta 66 burgers de la mano de su chef, José Sola. Estas creaciones maridarán con vinos de las bodegas de Muñoz Martín.

La tarde finalizará con un *showcooking* de postres en texturas de chocolate Maykhel a cargo de Roberto Fernández, encargado de la repostería en la pastelería Tonka, y con una cata de anís con I.G Chinchón y dulces de la localidad.

Todos los platos que se presentarán en el stand de la Comunidad de Madrid estarán elaborados con aceite de oliva virgen extra de la Marca de Garantía Aceite de Madrid y estarán maridados con vinos de la Denominación de Origen Vinos de Madrid.