Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

Este certamen internacional, el más prestigioso del mundo en alimentación y bebidas, se celebra del 15 al 19 de octubre

La Comunidad de Madrid participa en la 29ª Feria SIAL París para promocionar la industria alimentaria regional

- Carnes, quesos, salazones, bebidas, aperitivos e infusiones se mostrarán al público profesional que busca nuevos proveedores
- Además, un producto ecológico madrileño recibirá el Premio a la Innovación en la categoría *Meat & Fish Alternative Products*

15 de octubre de 2022.- La Comunidad de Madrid participa en el 29ª Salón Internacional de la Alimentación (SIAL París) para promocionar la industria alimentaria de la región, que se celebra del 15 al 19 de octubre. En esta cita bienal participa una representación de la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura junto a siete empresas madrileñas, cuatro de ellas con el sello de calidad M Producto Certificado.

Madrid cuenta con un estand propio de 40 metros cuadrados en esta feria profesional que busca nuevos proveedores, gracias a la aportación de 30.000 euros del Ejecutivo autonómico, y con la colaboración de la Asociación Empresarial de Industrias Agroalimentarias de la Comunidad de Madrid (ASEACAM).

Así, tendrán oportunidad de mostrar su trabajo MRM, empresa especializada en cárnicos y platos preparados; Casa Santoña, que elabora productos procedentes del mar; Bodegas Sanviver, con una representación de sus bebidas; Meatlamb, con su oferta de carne de cordero; Royuela Cheese Company (La Cabezuela), de quesos y lácteos; Patatas la Santamaría, que prepara aperitivos y snacks, y Nectarán, dedicada a infusiones.

SIAL París está considerada la cita de alimentación y bebida más prestigiosa del mundo, se celebra desde hace más de 50 años y asisten a ella alrededor de 200 países. En su última edición contó con la participación de 1.193 expositores y 160.000 visitantes.

La empresa regional MRM ha obtenido el Premio SIAL a la Innovación en la categoría *Meat & Fish Alternative Products* con la carne vegetal Leggie. Ha sido

desarrollada por la doctora Marta Garcés, profesora de la Universidad Francisco de Vitoria y la doctora Marta Miguel, investigadora del CSIC. Juntas han logrado un producto innovador con apariencia y textura de carne, pero hecho principalmente a base de algarroba y arroz.

El jurado ha valorado que Leggie tiene etiqueta limpia, es decir, con menos ingredientes y procesamiento. Y ha destacado que incorpora numerosos nutrientes, evita alérgenos y está elaborado con algarroba, lo que proporciona numerosos beneficios desde el punto de vista medioambiental, ya que este vegetal mediterráneo requiere muy poca agua para su cultivo, es muy resistente a las plagas y mejora el suelo donde se cultiva.