

El consejero Novillo le ha entregado el galardón y una chaquetilla personalizada en la XXIII edición de Madrid Fusión

La Comunidad de Madrid reconoce a la chef Xandra Luque como nueva embajadora de los alimentos regionales

- Toma el relevo de Pepa Muñoz en esta representación, que desde 2016 ha sido otorgada a grandes profesionales de la gastronomía
- El Ejecutivo autonómico ha presentado ante el público especializado una campaña para promocionar los productos de proximidad
- Hoy también se ha conocido el ganador del quinto concurso Alimentos de Madrid, Salvador Melgar, tras la final disputada entre seis cocineros

27 de enero de 2025.- La Comunidad de Madrid ha reconocido hoy a la chef madrileña Xandra Luque como nueva embajadora de M Producto Certificado, el sello de calidad y trazabilidad de los alimentos regionales. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, le ha entregado un galardón conmemorativo y la chaquetilla personalizada, en la jornada inaugural de la XXIII edición de Madrid Fusión, que se celebra en IFEMA.

Luque, ganadora del premio a la mejor ensaladilla de la región en 2021, toma el relevo de Pepa Muñoz. Anteriormente lo habían recibido Mario Sandoval (2016), Javier Estévez (2017), Iván Muñoz (2018), Miriam Hernández (2019), Daniel Ochoa y Luis Moreno (2021), Julián Mármol (2022) y Juan Pozuelo (2023).

Novillo ha valorado su investigación para lograr una cocina saludable, nutritiva y atractiva en la Clínica Universidad de Navarra en Madrid, innovando y adaptando las dietas a pacientes con diversas patologías. Además, ha destacado la importancia de promocionar el sello M Producto Certificado, que cuenta con 505 empresas adheridas y 4.143 referencias, y que cada vez tenga más presencia en la hostelería y restauración.

También ha participado en el *showcooking* que ha preparado Luque, con el plato *Japo-Chulapo*, compuesto por raviolis *wanton* de cordero de Colmenar Viejo, infusión de su jugo, esferas de lombarda de Aranjuez, vermut de Madrid y

verduras de la huerta regional. Todo ello maridado con El Regajal, incluido en la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos de Madrid.

En este mismo acto, el consejero ha presentado la campaña *Siempre es temporada para los alimentos de Madrid* con la el Ejecutivo autonómico quiere promocionar los productos de kilómetro cero ante el público especializado que participa en esta prestigiosa cita que se celebra hasta este miércoles.

V EDICIÓN DEL CONCURSO ALIMENTOS DE MADRID

Hoy también se ha celebrado en Madrid Fusión la final del V Concurso de Alimentos de Madrid, que organiza la Administración autonómica con la Asociación regional de Cocineros y Reposteros (ACYRE). Optaban a él seis finalistas que han preparado una elaboración con presa de la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama y dos ingredientes con el distintivo M Producto Certificado. La tapa debía ir maridada con un blanco, rosado o tinto de la DOP Vinos de Madrid. Tras el cocinado de esta última fase del certamen, el jurado ha elegido a Salvador Melgar, del restaurante Tabefe de Gran Canaria, por su receta de una Tarta de presa ibérica IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, con trompetas de la muerte, cebolla caramelizada, aceite y hierbas de la región, maridada con tinto Greco, de la DOP Vinos de Madrid, de bodegas Jeromín.