



González Taboada participa en la tercera jornada de Madrid Fusión

La Comunidad de Madrid apuesta y muestra el auge de los productos y alimentos ecológicos

- Los chefs Roberto Capone y Julio Reoyo pondrán en escena sus platos elaborados con la carne IGP de la Sierra de Guadarrama y el pollo de corral de Euroambrosías
- Durante toda la jornada se podrá disfrutar de las catas de anís de Chinchón, de los vinos de bodegas Tagonius y de los cafés Guilis

27 de enero de 2016.- La Comunidad apuesta por el nuevo mercado de los alimentos ecológicos que estarán representados en Madrid Fusión por Conservas Cachopo, una empresa familiar dedicada desde hace 22 años al cultivo de este tipo de productos y desde hace 12, a la elaboración de conservas vegetales, como pisto de calabacín y cocido madrileño, dos platos que los asistentes han podido degustar con una copa de vino de Bodegas Tagonius.

El consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Jaime González Taboada, ha querido destacar el auge del sector ecológico dentro de la Comunidad de Madrid así como el peso, que cada vez más, tienen en el mercado los Vinos Denominación de Origen de Madrid. El año 2014 se cerró con un aumento de ventas del 8,9% con respecto a 2013 y la tendencia alcista continuó durante los 6 primeros meses de 2015.

Los productos ecológicos de la región volverán a ser protagonistas en el *showcooking* a cargo del chef Roberto Capone de la Antigua Tahona de Rascafría, que utilizará hierbas aromáticas ecológicas para aderezar los platos que cocinará con carne IGP de la sierra de Guadarrama. El cocinero Julio Reoyo del Mesón de Doña Filo tomará el relevo para ofrecer una degustación de pollo de corral escabechado de Euroambrosías.

Los cafés Guilis y el Anís de Chinchón serán los encargados de cerrar esta edición de Madrid Fusión, tres días durante los que el expositor de la Comunidad de Madrid ha servido de escaparate para mostrar al mundo la calidad, innovación, variedad y enormes posibilidades gastronómicas de los productos del campo de la región.