

González Taboada participa en el *showcooking* del chef, embajador de la marca “M Producto Certificado”

---

## Los tacos “madrileños” de Javier Estévez cierran la participación de la Comunidad en el Salón de Gourmets

- Durante cuatro días, una treintena de empresas ha mostrado los mejores productos de la región a los participantes en esta feria de alimentos y bebidas *premium*

**27 de abril de 2017.-** Taco “madrileño” de morro de cerdo de la empresa de productos cárnicos Segundo Sanz, aderezado con quesos de Alimentos de Miraflores y La Cabezuela, anchoas de Casa Santoña y aceite de Madrid. Esta receta con ingredientes de la marca “M Producto Certificado” ha sido la protagonista del *showcooking* del cocinero Javier Estévez, al que ha asistido el consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Jaime González Taboada, y que ha puesto el broche a la participación de la Comunidad de Madrid en el Salón de Gourmets.

Esta prestigiosa feria de alimentación y bebidas *premium*, la más importante que se celebra en España, ha cerrado hoy su XXXI edición tras reunir durante cuatro días a más de 1.300 expositores nacionales e internacionales que han mostrado sus mejores productos y últimas novedades a más de 80.000 profesionales del sector.

La demostración de Javier Estévez, un chef joven con una gran proyección que ha sido elegido como embajador de la marca “M Producto Certificado” durante este año 2017, ha sido la última de las actividades, catas y degustaciones que se han desarrollado estos días en el stand de la Comunidad de Madrid, que han compartido 25 empresas y entidades de carácter asociativo de la región para enseñar al mundo de la alta gastronomía sus mejores propuestas.

Así, este espacio ha acogido los *showcookings* de los chefs Francisco Pajares -con queso de cabra del Guadarrama- o Julio Reoyo y Francisco de Miguel –con los callos de ternera de Euroambrosías-, degustaciones de empanada ecológica, cafés, chocolates, cervezas artesanas e incluso buñuelos madrileños, talleres de corte a cuchillo de lacón cocido o la presentación de los productos más innovadores de la industria agroalimentaria madrileña, un sector que emplea en la región a más de 17.000 personas y factura anualmente alrededor de 3.600 millones de euros.