

Durante la inauguración de Madrid Fusión 2019, donde la Comunidad se afianza como referente mundial en gastronomía

---

## Garrido presenta a la chef Miriam Hernández como nueva embajadora de los alimentos madrileños M Producto Certificado

- Se trata de la primera mujer embajadora de los productos madrileños, distinción que recibió el pasado año Iván Muñoz
- La Comunidad cuenta con un stand en Madrid Fusión para promocionar los productos de la región y la alta cocina
- En la región se encuentran actualmente 18 restaurantes que suman 26 Estrellas Michelin

**28 de enero de 2019.-** El presidente de la Comunidad de Madrid, Ángel Garrido, ha presentado hoy a la chef Miriam Hernández como nueva embajadora de la marca de garantía de los alimentos madrileños M Producto Certificado, y le ha hecho entrega de la chaquetilla que la acredita como tal, en un acto celebrado coincidiendo con la inauguración de Madrid Fusión 2019, que, como ha señalado el presidente Garrido, “convierte durante tres días a Madrid en la capital gastronómica mundial”.

“Hoy contamos con más de 27.000 establecimientos dedicados a comidas y bebidas que generan miles de puestos de trabajo, entre los que se encuentran 18 restaurantes que suman 26 estrellas Michelin”, ha explicado Garrido. Además, el presidente madrileño ha destacado que las exportaciones alimentarias madrileñas superan los 1.500 millones de euros y que los vinos de Madrid “se han convertido en un exponente de calidad”.

“Datos que prueban también –ha destacado Garrido- el apoyo del Gobierno regional a la industria agroalimentaria mediante la marca de calidad M Producto Certificado, a la que están adheridas cerca de 500 empresas y más de 3.500 productos”.

Miriam Hernández, jefa de cocina del restaurante La Casa del Pregonero, en Chinchón, se convierte de esta manera en la primera mujer embajadora de los productos madrileños, distinción concedida anteriormente a Mario Sandoval (2016), Javier Estévez (2017) e Iván Muñoz (2018).

La carta de su restaurante, situado en la Plaza Mayor de Chinchón, recoge ejemplos de la cocina castellana, con especial presencia de preparaciones

originales de la zona, pero revisadas y actualizadas. Desde 2017, además, colabora con el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), en la recuperación de la simiente del ajo fino de Chinchón.

La designación de Miriam Hernández, quien pertenece a una familia vinculada desde hace largo tiempo a la hostelería, como nueva embajadora de los alimentos de Madrid, quiere reconocer su dedicación a la gastronomía local, así como su implicación con el producto de proximidad y la herencia rural.

## **MADRID, REFERENTE GASTRONÓMICO**

El congreso internacional de gastronomía Madrid Fusión, que cumple este año su decimosexta edición, es uno de los foros más importantes del panorama mundial en el ámbito de la restauración y la alta cocina. El pasado año contó con 1.896 congresistas nacionales e internacionales, 114 ponentes y 200 expositores.

En la presente edición, estarán presentes más de 100 cocineros, entre quienes figuran Ferrán Adrià (El Bulli Foundation), Mario Sandoval (Coque), Rodrigo de la Calle (El Invernadero) o Javier Estévez (La Tasquería). Habrá 21 talleres magistrales, donde los chefs elaborarán algunas de sus creaciones, y 15 concursos, subastas o premios, como el de Mejor Cocinero Revelación.

## **PROMOCIÓN DE PRODUCTOS MADRILEÑOS**

Dentro de su apuesta por el sector agroalimentario, la Comunidad de Madrid está presente en Madrid Fusión 2019 con un stand, en el que se desarrollarán actividades durante los tres días del congreso, con la participación de 23 empresas de la región adheridas a M Producto Certificado y 19 maestros cocineros.

Uno de los objetivos que persigue el Gobierno regional es promocionar los productos locales, como parte de una estrategia global de impulso del sector agroalimentario. De esta manera, los maestros cocineros emplean productos de proximidad, que son garantía de calidad al cultivarse en un área geográfica cercana y hacer uso de variedades autóctonas, más adaptadas a las condiciones físico-climáticas.

Igualmente, la Comunidad de Madrid pretende mostrar la importancia de la gastronomía y la alta cocina tanto en el contexto del patrimonio histórico-cultural como en términos de potencial económico e imagen exterior. La Comunidad de Madrid cuenta con una nutrida representación de cocineros de prestigio que trabajan en su ámbito territorial, y constituyen uno de los muchos atractivos para los madrileños y para los millones de turistas que visitan la región.



Comunidad  
de Madrid

# Medios de Comunicación

El Gobierno regional apoya, asimismo, a los productores instalados en la región, con especial respaldo a la marca de garantía M Producto Certificado. Los alimentos de Madrid destacan tanto por haber mantenido y recuperado la esencia más tradicional de nuestras zonas rurales, como por la aplicación de innovación y conocimiento, gracias al beneficio derivado de la cercanía entre nuestro tejido urbano y el entorno agrario.