



23 empresas adheridas a M Producto Certificado y 19 cocineros han participado en distintas actividades en el stand de la Comunidad

La gastronomía madrileña aporta propuestas culinarias innovadoras en Madrid Fusión 2019

- Carne de la Sierra de Guadarrama, garbanzos, miel, lácteos y productos ecológicos, presentes en el congreso
- La D.O. Vinos de Madrid ha estado este año por primera vez en Enofusión, ofreciendo catas y maridajes

30 de enero de 2019.- La gastronomía madrileña ha aportado propuestas culinarias innovadoras con los alimentos de la región en Madrid Fusión 2019, el congreso internacional gastronómico que se celebra esta semana en el Palacio de Congresos de Madrid.

Durante los tres días en que ha tenido lugar Madrid Fusión, desde el pasado lunes hasta hoy, se han desarrollado numerosas actividades en el stand de la Comunidad de Madrid, con la participación de 23 empresas adheridas a la marca de garantía M Producto Certificado y 19 maestros cocineros de la región. Los alimentos de Madrid destacan por haber mantenido la esencia más tradicional de las zonas rurales, así como por la aplicación de innovación y conocimiento.

En Madrid Fusión 2019 se ha presentado el nuevo Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid, que fue inaugurado el pasado mes de noviembre por el presidente Ángel Garrido, con propuestas culinarias de garbanzo con base gastrocientífica, y *showcooking* de los chefs Juanma Muñoz y Anabel Núñez.

La Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama ha estado presente con la degustación de platos elaborados con ternera por los chefs Bárbara Buenache, Agustín Herrera, Sergio Hernández y Roberto Hernández, y una propuesta de charcutería de carne de vacuno a cargo del chef Roberto Capone.

También ha habido otros *showcooking* de Miriam Hernández, nueva embajadora de la marca de garantía M Producto Certificado para 2019; del cocinero Jorge Martín Cruz, con verduras de la Huerta de Villa del Prado y cabrito lechal; o del pizzero Ángel González, que preparó una original receta de pizza con miel.



Entre los productos presentados en Madrid Fusión destacan, igualmente, las propuestas gastronómicas de quesos y productos lácteos, productos ecológicos, o dulces elaborados con anís de Chinchón, entre otros.

Con su presencia en este foro gastronómico, la Comunidad de Madrid pretende promocionar los productos locales e impulsar el sector agroalimentario en la región. Así, la marca de garantía M Producto Certificado ampara a cerca de 500 empresas y más de 3.500 productos.

LOS VINOS DE MADRID, EN ENOFUSIÓN 2019

Asimismo, por primera vez en la historia de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, el Consejo Regulador ha tenido un stand en Enofusión 2019, un encuentro que se celebra en el marco de Madrid Fusión. En dicho stand han estado representadas once de las bodegas más significativas de la región, que han ofrecido catas y maridajes a los profesionales del sector.

A este respecto, el chef Quim Casellas y el director técnico del Consejo Regulador, Mario Barrera, han participado en una cata carnívora, con la creación de tapas con productos cárnicos de la región, armonizadas con Vinos de Madrid.