



La consejera de Medio Ambiente, Paloma Martín, asiste a la inauguración del I Congreso de Gastronomía Bogotá Madrid Fusión

La Comunidad abre al mercado latinoamericano la exportación de alimentos de Madrid

- Bogotá Madrid Fusión nace con el objetivo de convertirse en un evento gastronómico de referencia en el sector
- El chef madrileño Mario Sandoval, entre la veintena de cocineros del mundo que impartirán en Colombia lecciones magistrales sobre cocina
- Los Vinos de Madrid con Denominación de Origen se consolidan como producto estratégico a nivel internacional
- La Comunidad de Madrid cuenta con siete figuras de calidad diferenciada y el sello 'M Producto Certificado' para distinguir lo mejor de la producción agroalimentaria de la región

7 de noviembre de 2019. - La Comunidad de Madrid es la región invitada en el I Congreso Internacional de Gastronomía Bogotá Madrid Fusión 2019, al que asiste la consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad del Gobierno regional, Paloma Martín. El Gobierno regional considera que se trata de una "oportunidad excepcional" para promocionar en el mercado latinoamericano la gastronomía madrileña, así como abrir nuevos canales que permitan impulsar la exportación de los productos de calidad de nuestra región.

En este congreso, la Comunidad da a conocer en las siete figuras de calidad diferenciada de la producción agroalimentaria madrileña. Se trata de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, Marca Garantía Aceite de Madrid, Indicación Geográfica Protegida Carne Sierra de Guadarrama, Denominación Geográfica Chichón, Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, Etiqueta de Agricultura Ecológica y Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado así como la marca 'M Producto Certificado', que distingue ya a cerca de 500 empresas y a más de 4.000 productos cultivados o elaborados en la Comunidad de Madrid.

El primer Congreso Internacional de Gastronomía Bogotá Madrid Fusión 2019 se celebra en la capital colombiana del 7 al 10 de noviembre, organizado por la Cámara de Comercio de Bogotá y el grupo Vocento bajo el lema 'Un continente gastronómico'.

PRESTIGIO DE LOS VINOS DE MADRID

La consejera, acompañada por el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, Antonio Reguilón, ha subrayado que los vinos madrileños son “de altísima calidad” y suponen un “producto estratégico a nivel internacional para posicionar a la región” en mercados exteriores. “Los vinos madrileños con Denominación de Origen son cada vez más reconocidos, no solo en el mercado nacional, sino fuera de nuestras fronteras, ya que exportamos el 30% de nuestra producción a países de la Unión Europea, China y Estados Unidos”, ha resaltado Martín.

Desde la Comunidad de Madrid se va a intensificar la promoción de los alimentos de Madrid en el exterior, siendo Bogotá Madrid Fusión “una magnífica puerta de entrada al mercado iberoamericano”, tal y como ha indicado la consejera. Este congreso internacional es un claro exponente de la relación que existe entre la gastronomía, el arte y el turismo y, en esa línea, “la gastronomía madrileña se ha convertido en un atractivo de primer orden con propuestas capaces de conjugar los sabores más tradicionales con las vanguardias surgidas del I+D+i de cocineros de prestigio, suponen un valor al alza para la España”, ha apuntado la consejera.

La Comunidad de Madrid, a través del IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario) y del nuevo Centro de Innovación Gastronómica, cuenta con líneas de investigación para la búsqueda de la excelencia en los productos de la región.

MADRID, PRESENTE CON SUS CHEFS

En este evento participarán más de una veintena de chefs de diversas partes del mundo, entre los que destaca la presencia de los madrileños Mario Sandoval, Mario Vallés y Carlos Collado (de Le Cordón Bleu), a los que la consejera ha acompañado. También participan otros chefs españoles de reconocido prestigio como Quique Dacosta, Joan Roca, Nacho Manzano y Macarena Castro.

Paloma Martín ha asistido al *showcooking* que ha impartido el chef madrileño Mario Sandoval (restaurante Coque) sobre las ‘Variaciones del cochinillo’, en el que ha explicado cómo aprovechar el 100% de este producto y lo ha plasmado en creativas tapas de cochinillo lacado, paté de lechón al amontillado, chicharrón de cochinillo al laurel o la paletilla confitada con salsa cantonesa, entre otras. Sandoval, que fue embajador de los alimentos ‘M Producto Certificado’, cuenta con dos estrellas Michelín y tres soles Repsol.