

Montia, ubicado en San Lorenzo de El Escorial, cuenta con una Estrella Michelin y su carta apuesta por los productos de cercanía

---

## Díaz Ayuso presenta a los chefs Daniel Ochoa y Luis Moreno del restaurante Montia como nuevos embajadores de Alimentos de Madrid

- Los dos cocineros han realizado con la presidenta un *showcooking* con lácteos, huevos, verduras y ahumados madrileños
- La Comunidad de Madrid dispone de un stand donde muestra productos de alta calidad
- Madrid cuenta con el sello M Producto Certificado y siete figuras de calidad para distinguir lo mejor de la producción agroalimentaria de la región

**31 de mayo de 2021.-** La presidenta en funciones de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha presentado hoy a Daniel Ochoa y Luis Moreno, chefs del restaurante Montia, como nuevos embajadores de la marca de garantía Alimentos de Madrid M Producto Certificado y les ha entregado la chaquetilla acreditativa de esta distinción en el stand que la Comunidad de Madrid tiene en Madrid Fusión 2021.

Estos “magníficos y emprendedores” chefs, en palabras de Díaz Ayuso, basan su cocina en productos artesanales y autóctonos de la Sierra de Guadarrama y sus proximidades, y ahora toman el relevo de Miriam Hernández, cocinera de La Casa del Pregonero (Chinchón), nombrada embajadora en 2019 para promover y difundir los alimentos producidos y elaborados en nuestra región, una labor que el Gobierno autonómico impulsa a través de la marca M Producto Certificado.

A partir de ahora, serán Ochoa y Moreno los que pongan el acento en la riqueza gastronómica de la Comunidad de Madrid, a través de sus elaboraciones inspiradas en los aromas y sabores que encontramos en los montes de la sierra madrileña con alimentos y productos de cercanía. Mario Sandoval (2016), Javier Estévez (2017) e Iván Muñoz (2018) han sido también embajadores de Alimentos de Madrid en las últimas ediciones.

Esta marca garantía aglutina ya a más de 500 empresas y más de 4.000 referencias de alimentos producidos o elaborados en la región, productos de cercanía que cuentan con una calidad probada. Se trata de un distintivo que

señala la profesionalidad del sector agroalimentario madrileño, donde la tradición de largos años de experiencia se da la mano con la I+D+i. Con esta marca, la Comunidad de Madrid quiere reivindicar los alimentos de proximidad, destacando la riqueza de su patrimonio natural y cultural, y contribuyendo especialmente al desarrollo rural y la dinamización económica de las zonas rurales.

## “FUTURO ILUSIONANTE”

La presidenta madrileña ha señalado que, ahora, “mirando hacia adelante, queda un futuro ilusionante” porque “Madrid se ha crecido ante la adversidad y ha demostrado al mundo que la gastronomía y la restauración, lejos de ser el problema, eran nuestros grandes aliados”. “Gracias a todo su esfuerzo hemos demostrado que se podía salir a combatir el virus y que la gastronomía no es un alimento tal cual, es un alimento para el alma”, ha señalado.

Díaz Ayuso ha destacado la importancia de un sector que representa el 30% del PIB en España, emplea a más de 3,5 millones de personas y representa el 17% de las exportaciones españolas, una actividad sinónimo del “trabajo diario, espíritu de superación, excelencia e innovación, unos valores que son también los valores de Madrid” y representan el compromiso del Gobierno regional con sus profesionales.

La Comunidad de Madrid cuenta con 25 restaurantes con Estrella Michelin, es un referente en atracción turística y gastronómica, y ofrece la máxima calidad en sus productos locales con la Denominación de Origen (D.O.) Vinos de Madrid, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, la Marca de Garantía Aceite de Madrid, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Denominación de Origen Anís de Chinchón, la Etiqueta de Agricultura Ecológica, así como la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado.

La región suma más de 34.000 establecimientos hosteleros y 64.000 comercios que dan empleo a cerca de medio millón de personas y representan alrededor del 11% de la actividad económica madrileña.

## ACTIVIDAD EN MADRID FUSIÓN

La Comunidad de Madrid, como patrocinadora institucional, participa en la nueva edición de Madrid Fusión 2021, que se celebra desde hoy y hasta el 2 de junio en IFEMA, para potenciar los productos madrileños dentro de la alta cocina española, tanto a nivel nacional como internacional, y abrir nuevos canales que permitan impulsar su exportación. Así, cuenta con un stand donde se realizarán una treintena de actividades y talleres, entre los que destacan ponencias, showcooking, maridajes con productos de la región y catas de los Vinos de Madrid con Denominación de Origen.

Bajo el título *Gastronomía circular*, Madrid Fusión 2021 dedicará un protagonismo especial al cambio de paradigma mundial hacia cocinas

comprometidas con el planeta, que defienden la cadena alimentaria en su totalidad, desde la producción a la mesa, el aprovechamiento máximo de los productos y la filosofía de *lo recién* (recién cosechado y recién cocinado).

Como novedad, este año se celebrará el I Concurso de Alimentos de Madrid, que seleccionará la mejor receta a nivel nacional elaborada con verduras de temporada de la huerta madrileña, aceite y queso, y maridada con un vino de Madrid con D.O.

También participarán en el evento los investigadores del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) a través de talleres y ponencias en los que expondrán diversos proyectos de investigación ligados al mundo de la alimentación. Por ejemplo, habrá una charla/cata sobre Vinos y Vinagres y se presentará un proyecto pionero en la región para la elaboración de vinagre ecológico –tinto y blanco- 100% Madrid, a partir de variedades de uva integradas en la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

Por parte del equipo de lácteos del IMIDRA, habrá una charla sobre los quesos madrileños y los lácteos derivados a partir de leche de yegua (yogures y leche fermentada), derivados de leche de oveja (helados y quesos artesanos con y sin lactosa y bebidas de suero con alto contenido proteico) y de cabra, entre otros. El Departamento de Producción Animal del IMIDRA participará junto con la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (Acyre) sobre la aplicación de la carne de toro de lidia.