

El consejero Novillo le ha entregado hoy la chaquetilla representativa de este galardón en la feria internacional de gastronomía *Madrid Fusión*

---

## La Comunidad de Madrid designa a la cocinera Pepa Muñoz como embajadora de los alimentos regionales

- Releva a Juan Pozuelo en esta distinción, que cuenta con grandes profesionales de las cocinas desde 2016
- Hoy se ha conocido también el ganador del IV Concurso Alimentos de Madrid, que ha correspondido a Juanma Muñoz Vera, tras la disputada final entre seis chefs

**29 de enero de 2024.-** La Comunidad de Madrid ha nombrado hoy a la cocinera Pepa Muñoz como embajadora de M Producto Certificado, el sello de calidad que garantiza el origen y la calidad de los productos agroalimentarios de la región. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, le ha entregado la tradicional chaquetilla personalizada en el stand que el Gobierno autonómico ha instalado en la XXII edición de la feria internacional gastronómica *Madrid Fusión* que acoge IFEMA hasta este miércoles.

Muñoz releva en esta distinción a Juan Pozuelo, que obtuvo el título el año pasado, al igual que hicieron lo propio anteriormente Mario Sandoval (2016), Javier Estévez (2017), Iván Muñoz (2018), Miriam Hernández (2019), Daniel Ochoa y Luis Moreno (2021) y Julián Mármol (2022).

Novillo le ha transmitido la felicitación en nombre del Ejecutivo autonómico y le ha recordado la importancia de seguir promocionando el sello M Producto Certificado, para que cada vez tenga más presencia en la hostelería y restauración. Creado en 2014, ya cuenta con más de 4.500 referencias y de 500 empresas adheridas.

Además, el consejero ha participado en el *showcooking* de la chef ganadora, que ha consistido en un cachopo madrileño con ternera de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, cecina de La Finca y queso tierno de Marqués de Mendiola, con toque de mermelada de madroño y aceitunas de la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real. El plato se ha maridado con vino de Bodega Ca' Di Mat de la Denominación de Origen (DO) Protegida Vinos de Madrid.

Hoy también se ha celebrado el IV Concurso Alimentos de Madrid, que organiza la Comunidad de Madrid en colaboración con ACYRE, dentro de las actividades



de *Madrid Fusión*. Optaban a él seis finalistas que han cocinado con entraña de la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama y dos ingredientes amparados por la marca de garantía M Producto Certificado. La tapa, además, debía ir maridada con un blanco, rosado o tinto de la DO Vinos de Madrid.

Tras la disputada final de esta mañana, con elaboraciones realizadas ante el público, el jurado ha elegido a Juanma Muñoz Vera, del Restaurante Kiosko de la Alameda de Guadalajara, como ganador de la cuarta edición, tras haber elaborado un Pastrami IGP Carne de la Sierra de Guadarrama con escabeche con miel de lavanda y mostaza y encurtidos.