



Del 27 al 29 de enero en IFEMA, el Gobierno autonómico desplegará un stand propio en la XXIII edición de esta feria internacional gastronómica

La Comunidad de Madrid participa en Madrid Fusión con 25 actividades, más de 20 empresas y 13 maestros cocineros y reposteros

- Las siete figuras de calidad diferenciada de la región tendrán un espacio destacado para presentar su oferta
- También se nombrará al nuevo embajador de M Producto Certificado y tendrá lugar el V Concurso Alimentos de Madrid
- El IMIDRA expondrá los resultados de su investigación para impulsar el cultivo y uso del garbanzo

24 de enero de 2025.- La Comunidad de Madrid participa en la XXIII edición de Madrid Fusión, que se celebra en el recinto ferial de IFEMA de la capital del 27 al 29 de enero, con 25 actividades, más de 20 empresas y 13 maestros cocineros y reposteros que elaborarán sus propuestas ante el público asistente. Este certamen de alta cocina reúne a chefs, periodistas especializados, estudiantes y profesionales de la gastronomía mundial

El Ejecutivo autonómico desplegará un stand institucional para promocionar los productos de proximidad, y donde tendrán una presencia destacada las siete figuras de calidad diferenciada de la región. Allí estarán las denominaciones de origen protegido (DOP) Vinos de Madrid y de Madrid; la Indicación Geográfica protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama; el Comité de Agricultura Ecológica de Madrid (CAEM); la Indicación Geográfica Anís de Chinchón; la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, y la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado.

También estarán presentes el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), que expondrá los resultados de su investigación para impulsar el cultivo y uso del garbanzo, y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE). A lo largo de tres días habrá presentaciones, degustaciones, catas, baristas, *showcookings* y demostraciones con variedades de *kilómetro cero*.

La programación arranca este lunes con la designación del nuevo embajador de la marca de garantía M Producto Certificado, creada hace diez años por el Gobierno regional para certificar la calidad y trazabilidad de todo aquello que se



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

cultiva, elabora o procesa en la Comunidad de Madrid. Actualmente este sello cuenta con 505 empresas adheridas y 4.143 referencias.

La persona elegida cogerá el testigo de la chef Pepa Muñoz y abanderará los alimentos madrileños a través de la gastronomía y la restauración. Además, realizará un *showcooking* en el que participará la colaboración del consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo.

DEGUSTACIONES, PRESENTACIONES Y RECETAS DE GRANDES CHEFS

En esta primera jornada cocinarán los chefs Miriam Hernández, Daniel Gutiérrez -embajador de La Finca- e Iván de Plademunt, ganador del Concurso de la Mejor Ensaladilla de Madrid 2024. También se podrán degustar quesos de Albea Lácteas del Jarama y Madrid Miel, así como whiskies de Licores Trampero o vinos de Las Moradas de San Martín, de la DOP Vinos de Madrid.

Ese mismo día también tendrá lugar el V Concurso de Alimentos de Madrid, que organizan la Administración autonómica y ACYRE. Optarán seis finalistas que harán sus elaboraciones en la propia feria, incluyendo presa de la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama y otros dos ingredientes M Producto Certificado, maridada con un vino de la DOP Vinos de Madrid.

Al día siguiente el chef Miguel Ángel Mateos elaborará recetas con queso y miel, habrá una muestra de Cafés Guijis con el barista Raúl Piedra y una cata de salazones de Casa Santoña, así como una charla sobre la evolución en 35 años de la DOP Vinos de Madrid.

La jornada se completará con Miguel Ángel Mateos y su receta a base de cacahuete; Roberto Capone hará lo propio utilizando la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama; Alfonso Rueda una carrillada confitada en vino Olivita Pérez; Eduardo Casquero empleará en su trabajo productos ecológicos, y Xandra Luque preparará bacalao, arroz de col y espuma de yogur, aderezados con quesos y miel.

En el último día de Madrid Fusión, el stand institucional acogerá otra demostración culinaria de Xandra Luque a partir de aceites de la DOP Aceite de Madrid; un *showcooking* a cargo de Viena Capellanes, otro con los chefs David Suriol y Agustín Alonso, y una fiesta de la cerveza patrocinada por La Cibeles, con un cocinado de codillo de Rubén Amro.

En el auditorio principal, además, se impartirán las ponencias *Potenciadores de sabor a partir de desperdicios*, por el cocinero Diego Guerrero (lunes), y *La ocultación del producto*, por Javier Estévez (miércoles).