



El consejero Novillo le ha entregado un galardón conmemorativo y una chaquetilla personalizada en la 24<sup>a</sup> edición de Madrid Fusión

La Comunidad de Madrid presenta al chef Fernando del Cerro como nuevo embajador de los alimentos regionales

- Cocinero, formador y experto en dietética y nutrición, destaca por el uso de verduras y hortalizas de proximidad en su restaurante familiar, ubicado en Aranjuez
- El Ejecutivo autonómico va a desarrollar 22 actividades en esta feria, en las que intervendrán más de 20 empresas y 17 cocineros y reposteros
- Seis cocineros han disputado hoy la final del VI Concurso de Alimentos de Madrid

**26 de enero de 2026.-** La Comunidad de Madrid ha presentado hoy al cocinero Fernando del Cerro, del restaurante familiar Casa José, en Aranjuez, como nuevo embajador de M Producto Certificado, el sello de calidad y trazabilidad de los alimentos regionales. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, le ha entregado un galardón conmemorativo y una chaquetilla personalizada, durante la jornada inaugural de la 24<sup>a</sup> edición de Madrid Fusión, que se celebra en IFEMA hasta el próximo miércoles.

Este chef ha cursado estudios en la Escuela de Pastelería de Madrid y se ha especializado en dietética y nutrición en la Universidad Complutense de Madrid. Ha sido reconocido con premios como Chef del Año en Madrid Fusión 2020, *Grand Prix au Chef de l'Avenir*, Mención de Honor de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, y Premio 100 por 100 Origen al Mejor jefe de Cocina.

Además, ha trabajado en varios restaurantes con estrella Michelín y ha mejorado su técnica en cocinas de Francia, Estados Unidos, Brasil y Corea del Sur, hasta que en 2002 se puso al frente del restaurante familiar, donde destaca el uso de verduras y hortalizas de proximidad. Combina este trabajo con la docencia, la asesoría gastronómica y la colaboración con el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) y con la Cámara Agraria regional.

Del Cerro toma el relevo de Xandra Luque, chef, dietista y jefa de cocina de la Clínica Universidad de Navarra. Anteriormente habían recibido esta distinción



Mario Sandoval (2016), Javier Estévez (2017), Iván Muñoz (2018), Miriam Hernández (2019), Daniel Ochoa y Luis Moreno (2021), Julián Mármol (2022) y Juan Pozuelo (2023).

El consejero ha participado en el *showcooking* del nuevo embajador, que ha elaborado una tapa de tupinambo con crema de pistachos y una tortilla de patatas de Casa José, ambas con variedades de la Vega de Aranjuez. Novillo ha valorado la importancia de su figura para promocionar el sello M Producto Certificado, que actualmente cuenta con 505 empresas adheridas y más de 4.100 referencias.

## **CAMPAÑA PROMOCIONAL CADA PRODUCTO, UNA HISTORIA**

El Ejecutivo autonómico cuenta, como en años anteriores, con su propio stand para promocionar el mercado de proximidad. Este año se presenta bajo el lema *Cada producto, una historia*. Esta nueva campaña promocional, presentada por Novillo, alude al abastecimiento de alimentos frescos que desde hace siglos se han cultivado y comercializado en la región, formando parte de la vida de los ciudadanos.

Asimismo, allí estarán presentes durante los tres días de feria figuras de calidad como la DOP Vinos de Madrid, DOP Aceite de Madrid, IGP Carne de la Sierra de Guadarrama o el Comité de Agricultura Ecológica de Madrid. Además, en este espacio van a tener lugar 22 actividades y presentaciones, con más de 20 empresas participantes y 17 maestros cocineros y reposteros.

## **VI CONCURSO ALIMENTOS DE MADRID**

Hoy también se ha celebrado en Madrid Fusión la final del VI Concurso de Alimentos de Madrid, con seis cocineros aspirantes al galardón. Para ello, han elaborado una receta incluyendo la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama y dos ingredientes con el distintivo M Producto Certificado, maridada con un blanco, rosado o tinto de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos de Madrid.

La última prueba, realizada hoy ante el jurado, se ha desarrollado en una hora en la que los aspirantes debían elaborar o, en su caso, terminar y emplatar sus elaboraciones. En ella se ha alzado con el triunfo Carlos López, del restaurante Corral de la Morería, con un plato de bocado de la Reina con tocino de pimiento asado y jugo escabechado, maridado con vino El Hombre Bala Tinto de Bodegas Comando G.