

El Gobierno regional tendrá su propio stand en esta feria internacional gastronómica que se celebrará del 26 al 28 de enero en IFEMA

La Comunidad de Madrid participa en la 24ª edición de *Madrid Fusión* con 22 actividades, más de 20 empresas y 17 maestros cocineros

- Durante tres jornadas se celebrarán catas, degustaciones, ponencias y demostraciones culinarias
- También se nombrará al nuevo embajador de la marca M Producto Certificado y se disputará la final del tradicional Concurso de Alimentos de Madrid

23 de enero de 2026.- La Comunidad de Madrid participa en la 24ª edición de Madrid Fusión con 22 actividades para promocionar sus productos locales y en la que estarán presentes más de 20 empresas y 17 maestros cocineros y reposteros. Esta feria internacional se celebrará desde el próximo lunes 26 de enero hasta el miércoles 28 en el recinto de IFEMA de la capital.

El Ejecutivo autonómico contará con su propio stand, bajo el lema *Cada producto una historia*. Allí estarán algunas de las figuras de calidad de la región, 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.

A lo largo de estos tres días tendrán lugar catas, maridajes, degustaciones, demostraciones culinarias y ponencias ante los profesionales del sector. La programación arrancará el lunes, día en el que se dará a conocer al nuevo embajador de la marca M Producto Certificado, que relevará a la chef Xandra Luque. Este sello, que fue creado en 2014 para avalar la calidad y la trazabilidad de los alimentos, cuenta actualmente con más de 4.100 referencias y con 500 empresas asociadas.

Además, durante la primera jornada se disputará la final del VI Concurso de Alimentos de Madrid, con la colaboración de los consejos reguladores de las figuras de calidad diferenciada de la región y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE). Los seis finalistas tendrán que elaborar un plato cuyo ingrediente principal será la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama y deberá ir acompañado de dos productos del sello de calidad M Producto Certificado y de un vino de la DOP Vinos de Madrid. De esta forma se pretende promover la apuesta por los alimentos regionales y de proximidad.

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL ESTAND REGIONAL

Entre la programación más destacada del stand de la Comunidad de Madrid en la feria, el lunes habrá una demostración y una degustación culinaria de la ganadora del concurso *Mejor Torrija de Madrid 2025*, a cargo de los chefs Sergio y Roberto Hernández. Posteriormente, Xandra Luque realizará otro a base de vermut Zecchini.

Esa misma tarde, el cocinero Eduardo Casquero elaborará unas tapas con productos de ALBE-Lácteas del Jarama, Madrid Miel y vinos de Bodegas Jeromín. Por su parte, los chefs Rubén de Diego y Lucía Álvarez Parrilla apostarán por un plato con productos de Viena Capellanes; a continuación, Enrique Flores y Vanesa Santamaría presentarán un espacio dedicado al café SUPRACAFÉ. La jornada concluirá con una cata de *whiskies* de Licores Trampero a cargo de Paula Esteban y María Claudia Covarrubias.

En los siguientes dos días habrá más exhibiciones, degustaciones y propuestas gastronómicas, así como *showcookings* de Cristina Martín, Ricardo Searle, Patxi De Miguel, Antonio Núñez, Roberto Capone, Jesús Almagro, Miguel Ángel Mateos, Miriam Hernández, Alicia Cecilia Martínez o Edwin Rodríguez, con alimentos locales y de proximidad.

Asimismo, este año, durante la jornada del martes, el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) participará a través de la ponencia *Investigación gastronómica de la Comunidad de Madrid en un bocado*, a cargo de Sonia Quesada Sánchez, donde se presentarán diferentes elaboraciones, todas ellas relacionadas con proyectos agroalimentarios del Centro de Innovación Gastronómica (CIG) del Instituto.