

El consejero Novillo ha inaugurado hoy el stand institucional en esta feria internacional, de las más importantes de Europa, que se celebra en IFEMA

## La Comunidad de Madrid exhibe sus productos de calidad en la 39ª edición del *Salón Gourmets*

- Un total de 41 empresas agroalimentarias de la región forman parte del espacio del Ejecutivo autonómico; 27 de ellas, adheridas a la marca de garantía M Producto Certificado
- Además, estarán presentes las DOP Vinos de Madrid y Aceite de Madrid, la IG Anís de Chinchón, el Comité de Agricultura Ecológica y la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas
- El IMIDRA mostrará diversas propuestas innovadoras que ponen de relieve el papel de la ciencia en la transformación del sector

**13 de abril de 2026.-** La Comunidad de Madrid exhibe sus productos más selectos en la 39ª edición del *Salón Gourmets*, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, considerada una de las más importantes de Europa en su ámbito. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha inaugurado hoy el stand institucional en este certamen, que se celebra en IFEMA hasta el jueves.

El consejero ha subrayado la importancia de participar en este encuentro, “por tratarse de una plataforma estratégica de primer nivel, idónea para dar visibilidad a la excelencia de los productos madrileños”. Además, ha destacado el compromiso del Ejecutivo autonómico con el sector, “porque creemos en el potencial de nuestra industria agroalimentaria como motor de desarrollo económico, innovación y generación de empleo”.

Este respaldo se materializa, un año más, con un espacio propio de 804 metros cuadrados, bajo la imagen de la marca M Producto Certificado, distintivo que avala la calidad y el origen de los alimentos madrileños. Un total de 41 empresas agroalimentarias de la región participan en esta edición, de las que 27 están adheridas a este sello diferenciador.

Estas compañías representan una amplia diversidad de productos, como vino, cervezas, aceites, cárnicos, embutidos, dulces, chocolates, platos preparados, aperitivos, empanadas, pescados ahumados, quesos, huevos, bollería, panadería, té, café, licores o vermut. Asimismo, estarán presentes entidades destacadas como las denominaciones de origen DOP Vinos de Madrid y DOP Aceite de Madrid, la Indicación Geográfica (IG) Anís de Chinchón, el Comité de

Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM) y la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM).

## **AMPLIO PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN EL ESTAND REGIONAL**

El stand regional en *Salón Gourmets* dispone de un escenario exclusivo en el que, durante los cuatro días de duración de la feria, se desarrollará un completo programa de actividades. En él se incluyen presentaciones, demostraciones gastronómicas, degustaciones, catas y exhibiciones, que estarán a cargo de Fernando del Cerro, chef embajador de M Producto Certificado 2026, entre otros.

Entre las citas destacadas figuran el V Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid, organizado por Hostelería Madrid; el concurso de los mejores callos de la región, por la Asociación de Cocineros y Reposteros de la Comunidad de Madrid (ACYRE); y una presentación de las tradicionales rosquillas de San Isidro, organizada por la Asociación de Pasteleros y Panaderos Artesanos (ASEMPAS).

Además, el espacio institucional contiene una sala de reuniones para promover encuentros empresariales entre productores madrileños y distribuidores internacionales, coordinados por el Clúster Agroalimentario regional. Y, al igual que en la edición anterior, cuenta con un Túnel del Vino coordinado por el Consejo Regulador de la DOP Vinos de Madrid, con una gran selección de referencias de 20 bodegas de todas las subzonas de la región, algunos galardonados en concursos de reconocido prestigio nacional e internacional.

## **INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN APLICADA CON EL IMIDRA**

El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) va a presentar en esta edición diversas propuestas innovadoras que ponen de relieve el papel de la ciencia en la transformación del sector agroalimentario. Entre ellas, destacan un vermú blanco elaborado con variedades autóctonas y botánicos regionales; un queso crema saludable a base de *kéfir*; una emulsión vegetal sustitutiva de grasas animales; una pasta dulce elaborada con subproductos del cacao y un yogur enriquecido con zumo de sandía, procedente de excedentes hortofrutícolas.

Asimismo, se darán a conocer nuevas elaboraciones como el Vermú Ahumado de Violeta, que le IMIDRA ha desarrollado junto a la empresa Licores Trampero, y se celebrarán dos jornadas técnicas centradas en la innovación, la sostenibilidad y los retos del sector *gourmet* en la Comunidad de Madrid.