



Cristina Cifuentes visita el expositor de la Comunidad en Madrid Fusión, por donde pasarán los mejores chefs de la región

La Comunidad nombra a Mario Sandoval embajador de la marca “M Producto certificado”

- Durante esta primera jornada, los visitantes han podido disfrutar del hummus cocido elaborado por el chef
- El *stand* de la Comunidad se convierte en un *showcooking* para dar a conocer los vinos, aceites, quesos, carnes, verduras y hortalizas de la región

25 de enero de 2016.- La Comunidad de Madrid ha nombrado a Mario Sandoval embajador de la marca “M Producto Certificado”, un reconocimiento que queda reflejado en la chaquetilla de la que ha hecho entrega la presidenta regional, Cristina Cifuentes y que el chef lucirá a lo largo de todo el año. Ha sido el acto central de esta primera jornada de Madrid Fusión, uno de los foros gastronómicos más importantes del panorama mundial donde, a lo largo de tres días, el expositor de la Comunidad se convierte en una ventana al mundo para dar a conocer los productos de la región.

Tradición y vanguardia se mezclan en el *stand* madrileño, como ha quedado reflejado en la demostración que el nuevo embajador de la marca M ha realizado ante la presidenta y el resto de asistentes. El producto elegido por Sandoval ha sido la cebolla tierna de Griñón y la receta algo tan tradicional y al mismo tiempo tan innovador como una mousse de cocido.

Cifuentes ha querido destacar la importancia del sector dentro de la región, donde se localizan 14 restaurantes con alguna estrella Michelin y donde la restauración acapara alrededor el 11% del presupuesto destinado al consumo turístico. Es uno de los atractivos de la región para el visitante pero también lo son los productos autóctonos que, cada vez más, son utilizados en los restaurantes de los grandes cocineros madrileños.

Un ejemplo de ello es el nuevo embajador de la marca M, colaborador de varios proyectos realizados con el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) y el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Entre ellos destaca el denominado “aperitivo perfecto”, bocados en los que Sandoval ha eliminado lácteos, azúcar procesado y frituras





mediante hidrólisis química o enzimática de la clara de huevo para convertirlos en platos aptos para diabéticos, personas con intolerancia a la lactosa y niños.

Tras la magia de Sandoval, el *showcooking* de la Comunidad de Madrid ha acogido una degustación de carnes procedentes de La Finca de Jiménez Barbero cocinadas por los prestigiosos chefs Julio Reoyo, del Mesón de doña Filo, y Javier Estévez, de La Tasquería y candidato al premio de “Cocinero revelación Madrid Fusión 2016”.

QUESOS, VINOS Y MINI-GINTONICS

Las propuestas gastronómicas a base de leche de cabra y los quesos de Vega de San Martín, la cata de vinos de la Bodega Alberto Ayuso (una de las integrantes de la Denominación de Origen Vinos de Madrid) y la degustación de mini-gintonics elaborados con ginebra Santamanía (elaborada en una destilería artesanal ubicada en la localidad de Las Rozas) y hielos Valmar han puesto fin a una jornada que supone el pistoletazo de salida a tres días en los que la Comunidad de Madrid mostrará al mundo gastronómico lo mejor de sus productos agrícolas y ganaderos.

Así, a lo largo de estos días, los visitantes del expositor de la Comunidad de Madrid podrán conocer y saborear las propiedades gastronómicas del polen apícola de la mano del chef Jesús Almagro, asistir a una exhibición de elaboración de cócteles con Vinos de Madrid o descubrir los platos ecológicos de Conservas Cachopo y los productos de Euroambrosías interpretados por el chef Julio Reoyo, entre otras actividades.

