

La feria, entre las más importantes del sector gastronómico, se celebra del 22 al 24 de enero en el Palacio Municipal de Congresos

La Comunidad muestra en Madrid Fusión la apuesta por la calidad e innovación del sector agroalimentario de la región

- Las actividades en el expositor de la Comunidad se centran en la promoción de productos locales y ecológicos como quesos, aceite, vino, hortalizas, carne y conservas
- Productores y cocineros colaboran para ofrecer a los asistentes a la feria platos elaborados con ingredientes madrileños
- 114.000 personas trabajan en empresas ligadas al sector agroalimentario de la Comunidad de Madrid

18 de enero de 2018.- La Comunidad de Madrid, en su apuesta por promocionar el importante sector agroalimentario de la región, participa la próxima semana en la feria Madrid Fusión, considerado como uno de los más importantes foros gastronómicos internacionales.

Del 22 al 24 de enero, el stand de la Comunidad en el Palacio Municipal de Congresos contará con la participación de una veintena de productores, todos adheridos a la marca M Producto Certificado, además de 15 reconocidos cocineros de restaurantes de la región.

El programa incluye degustaciones de guiso de cordero colmenareño (raza autóctona de la Comunidad de Madrid) con miel ecológica, de propuestas innovadoras en las que el queso de oveja es el ingrediente principal, o de conservas ecológicas de especialidades madrileñas, como el cocido.

Los chefs prepararán ante los visitantes platos con hortalizas y verduras de La Huerta de Villa del Prado, con queso de leche de cabra de Guadarrama o con ternera de la Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama. Además, todas las degustaciones y presentaciones serán maridadas con vino de la D.O. Vinos de Madrid.

Con estas actividades se pretende reivindicar el beneficio que conlleva consumir alimentos de proximidad –o de 'kilómetro cero'- proporcionados por productores locales. Ese valor añadido pasa por aspectos tan diversos como el arraigo poblacional a zonas rurales y la disminución de los efectos contaminantes

ocasionados por el transporte de productos que se cultivan o producen lejos de los mercados de destino.

En las 1.360 industrias alimentarias asentadas en la región trabajan más de 20.000 personas (empleos directos); por otro lado, hay 11.532 explotaciones agrarias y 5.836 ganaderas. En conjunto, el sector agroalimentario, prioritario para el Gobierno regional, emplea en torno a 114.000 personas en la Comunidad de Madrid.

M PRODUCTO CERTIFICADO, MARCA DE GARANTÍA

Durante Madrid Fusión, la Comunidad presentará al nuevo embajador de la marca M Producto Certificado, creada en 2014 para que el consumidor distinga alimentos de calidad contrastada que se producen, elaboran o transforman en la Comunidad de Madrid.

Actualmente están adheridas a la marca 479 empresas que ofertan en el mercado 3.477 referencias de verduras y hortalizas, legumbres, carnes, conservas, quesos y lácteos, bollería o platos preparados, entre otras.

EXCELENCIA DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE LA REGIÓN

Además del sello M Producto Certificado, la región mantiene siete figuras de calidad diferenciada: Denominación de Origen Vinos de Madrid, Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, Denominación Geográfica Anís de Chinchón, Marca de Garantía Aceite de Madrid, Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado y la etiqueta de Producto Ecológico Certificado.

A los productos que cuentan con estos sellos se unen otros productos autóctonos, como la fresa y los espárragos de Aranjuez, los melones de Villaconejos o los judiones de la Sierra Norte.

Además, la Comunidad de Madrid trabaja en el desarrollo de dos iniciativas para reconocer y fomentar la producción y el consumo de queso elaborado con leche de cabra de la Sierra de Guadarrama y de miel de la Sierra de Guadarrama, ya que ambos productos muestran rasgos diferenciadores que los hacen merecedores de una figura de calidad.

Estos productos locales, ecológicos en muchos casos, y avalados por un sello de calidad responden a la creciente demanda de los consumidores de este tipo de productos.