

La presidenta de la Comunidad de Madrid inaugura en IFEMA la XVIII edición de una de las principales ferias mundiales de gastronomía

---

## Díaz Ayuso, en Madrid Fusión: “La gastronomía española es arte, cultura, tradición e innovación”

- El Gobierno regional organiza en este evento más de 20 actividades para promocionar los productos y la alta cocina madrileña
- Los 24 restaurantes madrileños con Estrella Michelin demuestran el potencial gastronómico de la región
- La industria alimentaria de la Comunidad de Madrid factura 5.600 millones al año, supone el 10% del PIB industrial y genera 23.000 puestos de trabajo directos

**13 de enero de 2020.-** La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha inaugurado la XVIII edición de Madrid Fusión 2020, que se celebra en IFEMA del 13 al 15 de enero y “nos convierte en la “capital gastronómica del mundo”, según ha manifestado la presidenta. Madrid Fusión es una de las principales ferias del sector y “una excelente oportunidad para que se conozca todo lo que estamos haciendo en la región”. “La gastronomía es arte, cultura, tradición y, sobre todo, innovación”, ha destacado Díaz Ayuso, que ha puesto como ejemplo el trabajo del Gobierno regional en esta materia a través del IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación Agrario y Alimentario).

Así, la Comunidad de Madrid dispone de un stand propio –además del que tiene la Denominación de Origen Vinos de Madrid– con el objetivo de apoyar al sector agroalimentario y en el que se han programado una veintena de actividades dirigidas a difundir la excelencia de los productos y la cocina madrileña. “Tenemos que promocionar la inmensa riqueza gastronómica de nuestro país”, ha dicho Díaz Ayuso, “y lo hago orgullosa, siendo presidenta de una región que cada vez llega más lejos a través de sus productos, del trabajo de la tierra y de, entre otras cosas, los vinos y aceites de Madrid que tan buenos resultados están dando y que los van a dar mejores en los próximos años”.

La región cuenta con más de 1.400 industrias alimentarias cuya facturación neta anual supera los 5.600 millones de euros (el 4,8% del total nacional), lo que representa casi el 10% del PIB de la región y genera más de 23.000 puestos directos de trabajo. Además, alberga 24 restaurantes con estrella Michelin, el doble que hace un lustro, lo que demuestra el potencial gastronómico de la Comunidad de Madrid. “La gastronomía madrileña vive uno de sus mejores

momentos”, ha remarcado la presidenta, que ha estado acompañada por la consejera de Medio Ambiente, Ordenación y del Territorio y Sostenibilidad, Paloma Martín.

## **ALIMENTOS DE MADRID**

En el espacio de la Comunidad de Madrid en la feria, que por primera vez se celebra en los pabellones de IFEMA, participan productores y empresas adheridas a la marca de calidad M Producto Certificado. También mostrarán su trabajo más de 15 maestros cocineros, como el chef madrileño Sergio Fernández; José Vicente de la Red, Carlos Langreo y Gabriel Zapata, del restaurante Bacira (Madrid); Joaquín Felipe, de My Way Sky (Madrid); o Miriam Hernández, chef del restaurante La Casa del Pregonero (Chinchón), que ha ejercido en 2019 como ‘Embajadora de los Alimentos de Madrid’.

Dentro de la programación del Gobierno regional en Madrid Fusión destaca también la ponencia que imparten en la jornada inaugural dos investigadores del Instituto Madrileño de Investigación Agrario y Alimentario (IMIDRA), Daniel Martín y Luis Isac, bajo el título “Recuperación y reinterpretación de la gastronomía del garbanzo de Madrid”. Tras la charla, se producirá la degustación de un chocolate elaborado con crujiente de garbanzo, producto desarrollado por los investigadores con la colaboración de la empresa madrileña Chocolates La Colonial de Eureka.

Los profesionales que visiten este espacio de la Comunidad de Madrid también encontrarán, entre otras propuestas, un gazpacho de remolacha de la huerta de Villa del Prado elaborado con aceite de oliva virgen extra de la Marca de Garantía Aceite de Madrid, así como diversos quesos madrileños. Además, los vinos de la D.O. Vinos de Madrid tendrán un papel destacado en la feria. También se presentará un producto vegano madrileño en el que ha colaborado el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), que estará maridado con un vino de la D.O. Vinos de Madrid.

## **MADRID, UNA REGIÓN CON POTENCIAL GASTRONÓMICO**

La Comunidad de Madrid atrae turismo por su gastronomía y la calidad de sus productos locales reconocidos a través de siete figuras de calidad como la Denominación de Origen (D.O.) Vinos de Madrid; la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama; la Marca de Garantía Aceite de Madrid; la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real; la Denominación de Origen Anís de Chinchón; la Etiqueta de Agricultura Ecológica, y la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado.

Estas figuras reconocen la excelencia de los productos y cuentan con el apoyo del Gobierno regional a través de la marca M Producto Certificado, que distingue ya a cerca de 500 empresas y a más de 4.200 productos cultivados o elaborados en la Comunidad de Madrid.