

La feria, entre las más importantes del mundo del sector, se celebra hasta el 15 de enero en IFEMA

La Comunidad apuesta por los quesos regionales de calidad en Madrid Fusión

- El IMIDRA presenta un trabajo sobre perfil del consumidor de quesos en la región
- Los visitantes podrán degustar elaboraciones realizadas con los quesos más premiados de la región
- La Comunidad ha organizado más de una veintena de actividades para promocionar los Alimentos de Madrid

14 de enero de 2020.- La Comunidad de Madrid apuesta por la promoción de los productos de calidad de la región, entre ellos los quesos elaborados en la región. Por ello, hoy martes, en la segunda jornada de Madrid Fusión, los investigadores del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario (IMIDRA) presentan el trabajo 'La cultura del queso en la Comunidad de Madrid: tendencias, motivaciones y perfil del consumidor', para dar a conocer los diferentes tipos que podemos encontrar en los municipios de la región. Seguidamente habrá una degustación de queso, requesón de oveja y de queso de cabra maridada con cervezas madrileñas, así como con frutas y verduras como las moras, espinacas, pera y membrillo.

Por otro lado, Miriam Hernández, chef del restaurante La Casa de Pregonero (Chinchón) y embajadora de los alimentos de la Comunidad de Madrid 2019, va a presentar un plato crujiente de aceite y bacalao con crema de anchoa y boquerón marinado, y caviar de aceite de oliva virgen extra con el que se pretende ensalzar uno de los productos de mayor calidad de la región como es el aceite madrileño.

Así mismo, el chef italiano Roberto Capone presentará un tartar con producto de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, mientras que otros cocineros madrileños se encargarán de preparar una lubina nacional con estragón y cítricos.

Ya por la tarde, en el stand de la Comunidad de Madrid en Madrid Fusión se podrán degustar platos elaborados con carne ecológica por miembros de de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE).

En esta edición de Madrid Fusión 2020 participan en el stand del Gobierno regional productores y empresas adheridas a la marca de calidad M Producto



Medios de Comunicación

Certificado. Además, todos los platos que se presentan se elaboran con aceite de oliva virgen extra de la Marca de Garantía Aceite de Madrid. Los vinos de la D.O. Vinos de Madrid tienen un papel destacado en la feria.

La Comunidad de Madrid ha organizado una veintena de actividades dirigidas a difundir la excelencia de los productos y la cocina madrileña en Madrid Fusión.