

El Gobierno regional es el patrocinador institucional de esta feria gastronómica que se celebra del 23 al 25 de enero en IFEMA

---

La Comunidad de Madrid promociona los productos locales con una treintena de actividades en su stand de Madrid Fusión

- Con el lema *Mmmmadrid, la naturaleza del sabor* se ensalzará el uso de los alimentos regionales de calidad aplicados a la alta cocina madrileña
- Habrá demostraciones culinarias, maridajes y catas que tendrán de protagonistas a alimentos como la carne de la Sierra de Guadarrama
- Durante el salón se celebrará el Concurso de Alimentos de Madrid y se nombrará al nuevo embajador gastronómico de la marca M Producto Certificado

**21 de enero de 2023.-** La Comunidad de Madrid ha organizado una treintena de actividades para promocionar los productos locales en su stand de Madrid Fusión Alimentos de España, el evento gastronómico de referencia internacional que celebra su XXI edición desde este próximo lunes al 25 de enero en el recinto de IFEMA.

El Gobierno autonómico, con el lema *Mmmmadrid la naturaleza del sabor*, fomentará la excelencia de los alimentos de la región, especialmente aquellos vinculados a la alta cocina, a través de diferentes demostraciones culinarias, maridajes y catas de vinos. El evento es también una cita ineludible para quienes quieran conocer de primera mano las elaboraciones más destacadas de la Comunidad de Madrid, como puedan ser el cocido o los callos, de la mano de productores locales y empresas adheridas a la marca de calidad M Producto Certificado.

A lo largo de estos tres días, prestigiosos cocineros madrileños llevarán a cabo diferentes creaciones para promocionar estos alimentos. El salón arrancará con un *showcooking* de pizza con miel de El Bardal de Braojos, queso de cabra, cebolla caramelizada, pera, pasas y polen fresco, una receta de Alicia Cecilia Martínez Mendiri del restaurante Cachivache en La Cabrera-Rascafría. Esta actividad incluirá una ponencia sobre la vida de la abeja en la colmena.

La gastronomía líquida también tiene reservado un hueco en el espacio regional durante la primera jornada de Madrid Fusión, donde se realizarán diferentes combinados con base de Vermut Zecchini, a cargo de la chef Xandra Luque, que será sucedida por una cata de vermouths.

Al mediodía se servirá uno de los platos fuertes de esta edición, ya que se nombrará al nuevo embajador de la Comunidad de Madrid de la Marca de Garantía de los Alimentos de Madrid M Producto Certificado y que relevará al chef Julián Mármol.

Tras el acto dará comienzo una actividad diseñada por Miguel Ángel Mateos, ecochef del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid, consistente en dos platos realizados con ternera Avileña-negra ibérica ecológica de Vacanegra, miel ecológica de Antonio Simón Sopeña, y AOVE ecológico Oleum Laguna de Blas. El maridaje se realizará con vino blanco Valautín Albillo y vino tinto Valautín Garnacha de Bodega Ca' di Mat.

La programación del primer día en el stand de la Comunidad de Madrid concluirá con la ponencia organizada por Hostelería Madrid, que lleva por título *El camino real hacia la sostenibilidad: La sostenibilidad en la hostelería es una carrera de fondo, en la cual cada paso cuenta por muy pequeño que parezca*, impartida por Antonio María Ventura, quien contará las experiencias vividas en su restaurante El Quinto Sabor.

## MÁS MMMMADRID LA NATURALEZA DEL SABOR

El martes empezará con una exhibición barista y presentación de Café Molido Arábica en sistema innovador Cafetera V60, de Café Guilis, sucedida del proceso de creación de los bombones Rocas de Chocolate con Queso, hechos a base de quesos de Marqués de Mendiola y Vega de San Martín por Carlos Sierra, de Poncelet Quesos y organizado por Q de Quesos. El mediodía de esta jornada está reservado para una demostración culinaria de Carlos Pérez de Latxaska Etxea, con vinos y aceites Laguna.

Seguidamente está programada la actividad Albe-Lácteas del Jarama, un alarde de cocina creativa: bombón crujiente de *burrata* con salmorejo estilo *cajún* y la dulce *pecorata* pasiega, ahumada al momento, con perlas de miel de lavanda, de Rubén Amro, de Box Art Hotels, restaurantes Koma y Cedro. Se presentará también el vino Pureza Dulce de Bodegas Cardeña.

Una de las creaciones más esperadas será el trampantojo de helado *ice meat*, con carne picada de ternera de la I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama, de Roberto Capone, que se degustará acompañada de vino tinto semiseco Aceña, de la bodega Virgen de la Poveda.

Y para despedir el día con sabor castizo, se presentará el proyecto Chotis en la Sierra Norte de Madrid con productos de Madrid M Producto Certificado, a cargo

de la Asociación Sierra Norte Gastronómica, con la participación de I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama, verduras de Tómate la Huerta, queso de Alimentos de Miraflores, miel de El Bardal de Braojos, hierbas aromáticas de Horybio y vino de Bodegas Viña Bardela.

## DESPEDIDA AL ESTILO CHULAPO

El último día de feria se estrenará con Desayunos a la madrileña, una actividad en la que Miguel Ángel Mateos, chef ejecutivo del restaurante Inclán Brutal, desarrollará el plato Melycao chulapo a base de miel, polen y chocolate de Madrid Miel y Chocolates Maykhel, con cata de productos.

Posteriormente hay prevista una degustación de embutidos *premium* Sabores Sierra de Madrid de ternera de la I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama maridado con Vinos Jeromín, seguido de una preparación de salazones y ahumados con productos de la huerta encurtidos y a la brasa de Casa Santoña. Los platos estarán maridados con vino de las Bodegas Muñoz Martín.

La penúltima actividad es una demostración culinaria y degustación de Lubina con espuma de estragón y crujiente de su piel, a cargo de los cocineros Francisco de Miguel y Antonio Núñez, de Euroambrosías, con vino Senda 2019 de Las Moradas de San Martín, guiada por la enóloga Isabel Galindo.

El evento se clausurará con una presentación llevada a cabo por parte del Consorcio de Exportación-Chocolates Maykhel, Madrid Miel, La Aceitera de la Abuela y Sabores Sierra de Madrid, de la elaboración y degustación de Canelón de Madrid a cargo de Miguel Ángel Mateos. El vino protagonista en este último evento de Madrid Fusión 23 correrá a cargo de Vinos Jeromín.