

La consejera Martín ha asistido hoy a la tercera edición de *Tapasiona*, un encuentro gastronómico para impulsar los alimentos y la cocina local

La Comunidad abrirá este mes Madrid Rural como el gran mercado de proximidad de la región

- En este centro pionero, ubicado en Fuenlabrada, se llevará a cabo la distribución y comercialización de frutas y verduras locales de temporada sin intermediarios
- La iniciativa se enmarca en el Plan Terra del Gobierno autonómico de apoyo al sector primario y la industria agroalimentaria

7 de febrero de 2023.- La Comunidad de Madrid abrirá a finales de este mes Madrid Rural como el gran mercado de proximidad de la región. Así lo ha anunciado la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, durante su participación en la tercera edición de *Tapasiona*, un encuentro gastronómico que reúne a profesionales de la cocina y la industria alimentaria.

Este espacio será el primer centro de distribución y comercialización de frutas y verduras locales de temporada sin intermediarios. Una iniciativa que, a juicio de Martín, “servirá para dar mayor acceso al pequeño y mediano agricultor madrileño al mercado mayoritario”. “Los productos hortícolas llegarán directamente de las explotaciones con el objetivo de fomentar los alimentos tradicionales y de cercanía”, ha añadido la consejera.

Madrid Rural estará situado en Fuenlabrada, en una instalación de 3.500 metros cuadrados. Este lugar de intercambio va más allá de lo puramente logístico, ya que estará conectado con el servicio gratuito regional *Agroasesor*, servicio puesto en marcha hace dos años que atiende y resuelve consultas especializadas a agricultores y ganaderos y les apoya en la modernización y mejora de sus explotaciones, potenciando la innovación en el aspecto económico y medioambiental.

Este mercado de proximidad forma parte del Plan Terra que el Gobierno autonómico puso en marcha en 2020 para ayudar al campo y la industria agroalimentaria. El programa ya se ha ejecutado en un 80%, consta de 50 medidas destinadas a liberalizar el sector y cuenta con una dotación de 100 millones de euros. Pretende simplificar la normativa, mejorar la competitividad y comercialización de los productos agrícolas de proximidad y, al mismo tiempo,

favorecer el relevo generacional y la implantación de sistemas de producción más sostenibles.

EN BUSCA DE LA MEJOR TAPA DE MADRID

La tercera edición de *Tapasiona*, encuentro organizado por la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la región (ASEACAM) y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE), ha tenido lugar hoy en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la capital. Ha reunido a un centenar de agentes del sector entre empresarios, cocineros, nutricionistas, estudiantes, investigadores, representantes de grandes superficies y periodistas gastronómicos.

A la jornada ha asistido el chef Juan Pozuelo Talavera, nuevo embajador de la marca M Producto Certificado, nombrado en la reciente edición de Madrid Fusión, actuación para poner en valor los productos que se elaboran en la región. Este sello, creado en 2014, lo poseen en la actualidad más de 500 empresas y 4.500 productos elaborados en el territorio.

Los participantes en este encuentro han elaborado tapas creativas para degustación de los asistentes, con productos 100% madrileños facilitados por las empresas adheridas a ASEACAM. La intención de esta convocatoria no es competitiva sino de intercambio de conocimientos y técnicas culinarias que contribuyan a impulsar los alimentos y la cocina locales.