

El Gobierno regional tendrá su propio stand en esta feria internacional gastronómica que se celebra del 29 al 31 de enero en IFEMA

---

La Comunidad participa en la XXII edición de *Madrid Fusión* con una veintena de actividades, cerca de 30 empresas y más de diez maestros cocineros

- Catas, degustaciones, *showcookings* y ponencias se sucederán durante tres jornadas, con la presentación de nuevas variedades de aceites y vinos de la región
- También se dará cita el tradicional Concurso de Alimentos de Madrid y se nombrará al nuevo embajador de la marca M Producto Certificado

**27 de enero de 2024.-** La Comunidad de Madrid participa en la XXII edición de *Madrid Fusión* con una veintena de actividades para promocionar sus productos locales y en la que se estarán presentes cerca de 30 empresas y más de 10 maestros cocineros. Este Congreso Internacional de Gastronomía se celebra desde este próximo lunes hasta el miércoles en el recinto de IFEMA en la capital, y en el que el Ejecutivo autonómico cumple 15 años como patrocinador institucional.

El amplio stand de la región en esta en esta feria internacional gastronómica ocupa más de 90 metros cuadrados, y tendrá un diseño abierto y atractivo, y que tendrá como lema *Productos que se convierten en un Me Gusta*. En él se sucederán presentaciones, degustaciones, catas, maridajes, *showcookings*, exhibiciones y ponencias ante los profesionales del sector.

A lo largo de estos tres días se darán a conocer diversas propuestas de vinos, carnes, aceites, quesos, cervezas artesanas, huevos, miel o encurtidos locales. El lunes se celebrará el Concurso de Alimentos de Madrid y se nombrará al nuevo embajador de la Marca de Garantía de los Alimentos de Madrid M Producto Certificado, que relevará al chef Juan Pozuelo. Este sello, que fue creado en 2014 para avalar la calidad y trazabilidad de los alimentos, y cuenta en la actualidad con más 4.500 referencias y de 500 empresas asociadas.

Además, colaboran en el certamen la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE) y los consejos reguladores de las siete figuras de calidad diferenciada de la región: las Denominaciones de Origen (DOP) Vinos de Madrid y Aceites de Madrid, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, la Indicación Geográfica (IG) Anís Chinchón, la Denominación

de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Etiqueta de Agricultura Ecológica y la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado.

## PROPUESTAS INNOVADORAS EN EL ESTAND AUTONÓMICO

Entre la programación más destacada en el stand de la Comunidad en *Madrid Fusión*, el lunes arrancará con una demostración culinaria a cargo del chef Miguel Ángel Mateos, con chocolate Maykhel y tarta de queso de La Lucastería, seguido de otro a base de vermut Zecchini realizado por Xanda Luque, ambos con catas. Posteriormente, la bodega Las Moradas de San Martín, de la DOP Vinos de Madrid, ha presentado sus nuevas añadas: Senda 2020 e Inicio ECO 2018 y Albillo Real ECO 2022.

El cocinero Eduardo Casquero elaborará esa misma tarde dos tapas con quesos de Lácteas del Jarama, maridados con caldos de Bodegas Cerdeña (DOP Vinos de Madrid). Y la empresa Oleum Laguna, por su parte, presentará su nuevo aceite de oliva virgen *Oleum coupage*, de las variedades *Manzanilla Cacereña & Cornicabra*.

La primera jornada finalizará con una ponencia organizada por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) a cargo de Gregorio Muñoz Organero, sobre *Gastronomía Circular como base de innovación para la sostenibilidad de la restauración*. Para concluir, se ofrecerá una cata de productos innovadores creados en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid (CIG).

En los días siguientes habrá más exhibiciones, presentaciones y degustaciones, así como *showcookings* de Roberto Capone, Jesús Almagro, Aitor Sua y Alfonso Rueda con alimentos locales, maridados con blancos, tintos y rosados destacados.

En el auditorio principal tendrán lugar dos ponencias que cuentan con el patrocinio del Gobierno regional y en las que se analizará la innovación y el abordaje de la gastronomía desde una visión más técnica. Se trata de *Osa: Madre, hogar, salvaje*, impartida por Jorge Muñoz y Sara Peral, del restaurante Osa, y *La despensa bajo tierra: Setas de descarte*, a cargo de Dani Ochoa, del restaurante Montia.