

## González Taboada asiste a la tercera jornada de Madrid Fusión

### La Comunidad muestra al mundo la calidad de los productos del campo madrileño

- Los quesos y los productos ecológicos son los protagonistas del stand madrileño en la última jornada de Madrid Fusión
- Los chefs Joaquín Felipe y Julio Reoyo muestran sus propuestas gastronómicas con los productos marca M

**25 de enero de 2017.**- La Comunidad de Madrid ha tenido oportunidad de mostrar al mundo la oferta y calidad de los productos agroalimentarios de la región durante la celebración de Madrid Fusión, la feria más importante dentro del sector gastronómico, que termina hoy y en la que la Comunidad ha participado activamente. Así, durante estos tres días, el stand de la Comunidad se ha convertido en un escaparate que ha reunido a productores madrileños y grandes chefs, entre ellos Javier Estévez, el nuevo embajador de la marca “M Producto Certificado”.

Para el Gobierno regional, la promoción de los productos agroalimentarios se ha convertido en un objetivo prioritario y así lo ha querido destacar el consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Jaime González Taboada, que hoy ha asistido al *showcooking* del cocinero Julio Reoyo. El cocinero ha elaborado un plato a base de alcachofas confitadas con foie y cristales de jamón ibérico de Euroambrosías que han podido degustar todos los asistentes a esta feria.

Los quesos madrileños también han sido protagonistas en esta jornada de cierre, durante la cual ha tenido lugar la presentación del queso de cabra Capricho de Vino, uno de los productos estrella de la Quesería Vega de San Martín, que ha elaborado gracias a la colaboración que ha mantenido con el IMIDRA y los trabajos que han realizado los científicos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario.

Los Quesos Saludables de Madrid de Lácteas del Jarama, que ha presentado el chef ejecutivo del Complejo Gastronómico de Florida Retiro, Joaquín Felipe; los platos ecológicos de Conservas Cachopo, como el cocido madrileño y el pisto de calabacín; y el Anís y los dulces de Chinchón han completado la programación del stand de la Comunidad de Madrid en esta tercera jornada que pone fin a una edición más de Madrid Fusión.