



Comunidad
de Madrid

Arranca la feria gastronómica, una de las más importantes del sector a nivel mundial, con la presencia de la Comunidad de Madrid

Madrid Fusión, escaparate internacional para los Alimentos de Madrid M Producto Certificado

- Cordero colmenareño, miel y conservas ecológicas, verduras cultivadas en la región y los vinos de la D.O. Vinos de Madrid protagonizan la primera jornada

22 de enero 2018.- Platos sabrosos con origen madrileño garantizado, elaborados con productos locales -ecológicos en muchos casos- y avalados por el sello de calidad M Producto Certificado son los ingredientes de la propuesta con la que la Comunidad de Madrid participa desde hoy en la importante feria gastronómica Madrid Fusión, que se consolida como uno de los foros internacionales más importantes del sector agroalimentario.

Participan en el espacio de la Comunidad de Madrid en la feria una veintena de empresas agroalimentarias, todas ellas con el sello M Producto Certificado, así como bodegas integradas en la Denominación de Origen Vinos de Madrid y 15 maestros cocineros procedentes de destacados restaurantes madrileños.

La marca M Producto Certificado se creó en 2014 para que el consumidor distinga alimentos de calidad contrastada que se producen, elaboran o transforman en nuestra región. En la actualidad están adheridas 479 empresas que ponen en el mercado 3.477 referencias de verduras y hortalizas, legumbres, carnes, conservas, quesos y lácteos, bollería o platos preparados, entre otras.

CORDERO COLMENAREÑO, VERDURAS Y CONSERVAS ECOLÓGICAS

Tras una apertura dulce con la elaboración de una pieza artística a base de chocolate, la jornada en el expositor de la Comunidad de Madrid se ha centrado en la presentación y degustación de cordero colmenareño, raza autóctona de la región, guisado con miel ecológica.

Durante la primera jornada de Madrid Fusión se han sucedido, además, una demostración de cocina en vivo con productos con la marca de garantía Huerta de Villa del Prado; la presentación de conservas ecológicas de platos tradicionales, como las lentejas o el cocido madrileño; la degustación de productos elaborados por una empresa de platos preparados para hostelería; y la creación de propuestas innovadoras con queso de oveja madrileño como principal ingrediente.