

En Madrid Fusión, que vuelve a situar a la región como referencia mundial en gastronomía

Cifuentes presenta al chef Iván Muñoz como embajador de los Alimentos de Madrid M Producto Certificado

- El stand de la Comunidad en Madrid Fusión acoge 16 actividades gastronómicas con la participación de 15 maestros cocineros y 21 empresas
- La región cuenta con 20 restaurantes que suman 28 Estrellas Michelin
- Las 1.360 industrias alimentarias madrileñas facturan más de 4.450 millones de euros y representan el 0,7 % del PIB regional

23 de enero de 2018.- La presidenta de la Comunidad de Madrid, Cristina Cifuentes, ha entregado hoy la chaquetilla que reconoce al chef madrileño Iván Muñoz como embajador de la Marca de los Alimentos de Madrid, M Producto Certificado, durante todo este año 2018. La entrega de este reconocimiento, que ya han lucido antes Mario Sandoval y Javier Estévez, ha tenido lugar en Madrid Fusión, una cita que reúne a más de un centenar de cocineros y que, como ha dicho Cifuentes, “vuelve a situar a nuestra región como referencia mundial en gastronomía, uno de los objetivos del Gobierno regional”.

Durante los tres días de este gran acontecimiento gastronómico, el stand de la Comunidad de Madrid está acogiendo 16 actividades gastronómicas para dar a conocer los alimentos y especialidades de la Comunidad de Madrid, con la participación de 15 maestros cocineros y 21 empresas. Un reclamo más dentro de la amplia oferta de atractivos de la región, que han conseguido elevar hasta los 12 millones el número de turistas que nos visitaron en 2017.

Cifuentes ha destacado que Iván Muñoz, chef del restaurante Chirón, en Valdemoro, consiguió su Estrella Michelin en 2012, con 28 años, “y la ha mantenido con enorme talento y creatividad hasta la actualidad”. Muñoz, ha añadido, “creció entre comandas y fogones; se formó en la Escuela Superior de Gastronomía, Hostelería y Turismo de Toledo y trabajó con otros distinguidos maestros cocineros como Paco Roncero, que posee dos estrellas Michelin”.

“Iván Muñoz encabeza la cuarta generación de hosteleros de su familia y con tenacidad e innovación se ha hecho un hueco entre los grandes cocineros. Es



un honor tenerle como embajador de nuestra marca de garantía M Producto certificado”, ha señalado Cifuentes, que ha considerado “toda una experiencia participar con él en un espectáculo de cocina en la elaboración de un postre con leche de San Martín, calabaza ecológica al vino y aceite de oliva virgen extra”.

Cristina Cifuentes ha dicho que Iván Muñoz “toma el relevo a Javier Estévez, que ha vuelto a poner a la casquería en la vanguardia gastronómica con un proyecto tan personal como innovador como es ‘La Tasquería’, y al que le deseamos todo el éxito”.

COMPROMISO DE APOYO A UN SECTOR QUE GENERA EL 0,7 % DEL PIB

La presidenta regional ha renovado el “firme compromiso de apoyo” de su Gobierno hacia “sectores fundamentales que impulsan nuestra economía y que son una fuente de riqueza, empleo y emprendimiento, como la hostelería, la industria alimentaria y las actividades agrícolas y ganaderas en la Comunidad de Madrid”. Como ha recordado, la región cuenta con 20 restaurantes que suman 28 Estrellas Michelín; la Denominación de Origen de Vinos de Madrid agrupa ya a 50 bodegas; y existen 1.360 industrias alimentarias cuya facturación supera los 4.450 millones de euros y que representan alrededor del 7 % del PIB industrial madrileño y el 0,7 % del PIB total.

También ha asegurado la presidenta que, “más allá de Madrid Fusión, queremos seguir apoyando el potencial económico de la Comunidad de Madrid apostando decididamente por los productos locales, por los alimentos de proximidad”. En este sentido ha subrayado que más de la cuarta parte del suelo de la Comunidad de Madrid es tierra de cultivo -206.020 hectáreas- y un 16 % son prados y pastizales permanentes -128.497 hectáreas-. Asimismo, ha apuntado que la industria alimentaria de la región es también una fuente de riqueza con más de 20.000 empleos directos y unos 100.000 entre directos e indirectos.

“Vamos a seguir apoyando a los productores madrileños, que son la mejor carta de presentación para los siete distintivos de calidad de la Comunidad de Madrid, y especialmente para la marca M Producto Certificado, que ya tiene más de 3.470 referencias y 480 empresas adheridas; y facilitando a la industria agroalimentaria el camino a una economía de valor añadido, sostenida en la calidad, en la innovación y, por supuesto, en la excelencia”, ha manifestado.

ALIMENTOS DE MADRID: PRODUCTOS DE PROXIMIDAD Y CALIDAD

Todas las empresas que participan en el stand de la Comunidad de Madrid están adheridas a la marca de calidad M Producto Certificado, lo que pone de manifiesto la capacidad del sector agroalimentario madrileño para adaptarse a las actuales demandas del mercado, ofreciendo a los consumidores alimentos de ‘kilómetro cero’, artesanos y ecológicos en muchos casos y siempre de calidad contrastada.



Comunidad
de Madrid

Oficina de Comunicación

Además del sello M Producto Certificado, la región mantiene siete figuras de calidad diferenciada: Denominación de Origen Vinos de Madrid, Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, Denominación Geográfica Anís de Chinchón, Marca de Garantía Aceite de Madrid, Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado y la etiqueta de Producto Ecológico Certificado.