

Se celebra la XX edición de Madrid Fusión, donde la Comunidad de Madrid promociona los productos regionales y su industria

Díaz Ayuso anuncia la puesta en marcha de *Marketplace*, un nuevo canal de venta *online* de alimentos madrileños

- A través de esta web, que arranca con más de 50 variedades, se potenciará que lleguen a todas partes con la máxima calidad y de forma ágil y accesible
- Este nuevo espacio permitirá poner en contacto directo a los consumidores con los responsables de su elaboración
- El chef autodidacta Julián Mármol ha sido nombrado nuevo embajador del sello de garantía M Producto Certificado

28 de marzo de 2022.- La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha anunciado hoy la puesta en marcha de *Marketplace*, un nuevo canal de venta *online* de alimentos de la región, que arrancará con medio centenar que están adheridos al sello M Producto Certificado, y que pondrá en contacto directo a consumidores y productores.

El objetivo, como ha dicho durante su visita a la feria internacional Madrid Fusión 2022 Alimentos de España, es que los comestibles de nuestra tierra “lleguen a todas las mesas, a todas las cocinas” porque son de “gran calidad, son los de siempre y ahora van a ser mucho más ágiles y accesibles para la compra”. La idea es ir incrementando la web paulatinamente con suministros que tienen garantía de calidad madrileña.

La marca M Producto Certificado, desde 2004, ha aglutinado a más de 500 empresas con más de 4.000 hechos o elaborados en la región. Entre ellos hay vinos, carnes, aceites, quesos, cervezas artesanas, huevos, miel y encurtidos. “Vamos a seguir protegiendo y defendiendo el trabajo que hacen todos nuestros grandes agricultores y ganaderos, gente trabajadora como ninguna que entiende que hay que estar al pie del cañón cada día, que no tiene horarios y siempre se lleva duros golpes, incluso cuando más se les necesita, como es en estos momentos”, ha asegurado la presidenta.

JULIÁN MÁRMOL, EMBAJADOR 2022 M PRODUCTO CERTIFICADO

Díaz Ayuso, además, ha nombrado al nuevo embajador de la marca de garantía M Producto Certificado, el chef Julián Mármol, cocinero madrileño, que, tras

obtener una estrella Michelin en 2019 por su trabajo en el restaurante Yugo The Bunker y siendo el único cocinero autodidacta del mundo en lograrla, se le considera el mejor de gastronomía japonesa de autor en España.

Tras recibir la chaquetilla, Mármol ha hecho un *showcooking* con ingredientes locales de Steak Tartar de ternera Avileña Ibérica ecológica de vacanegra con su tuétano y huevo de codorniz, ahumado con *kizami wasabi* de Granjas Villareal. Lo ha cocinado con aceite virgen extra ecológico de Vinos y Aceites Laguna, y maridado con vinos de Las Moradas De San Martín de la D.O. Vinos de Madrid.

La Comunidad de Madrid designa anualmente un embajador o embajadores de la marca de garantía M Producto Certificado para abanderar la promoción de los alimentos de la región. Mario Sandoval (2016), Javier Estévez (2017), Iván Muñoz (2018), Miriam Hernández (2019) así como Daniel Ochoa y Luis Moreno (ambos en 2021) han ocupado este puesto.

PATROCINO DE LA FERIA

Como ha destacado Díaz Ayuso, “la hostelería forma parte de nuestra vida diaria y el esfuerzo que está haciendo el sector por ir siempre un paso más allá” ha convertido a la región “en una referencia internacional”. “La gastronomía en Madrid está más fuerte y más de moda que nunca”, ha subrayado la presidenta madrileña.

Asimismo, ha explicado que, con la celebración de este congreso, se quiere reivindicar un año más la importancia económica de este sector, su “extraordinaria repercusión social y su impacto directo en otros ámbitos como el turismo, el transporte y el comercio exterior”. En concreto, el sector gastronómico representa en España el 30% del PIB nacional, emplea a más de 3,5 millones de personas y supone el 17% de las exportaciones. En el caso de la región, es el 7,75% del PIB regional y da trabajo a 450.000 ciudadanos.

Con esta feria internacional, Madrid vuelve a convertirse en la capital del mundo gastronómico del 28 al 30 de marzo en las instalaciones de IFEMA. Durante tres jornadas se congregarán profesionales del sector, ponentes y célebres chefs que enseñarán al público su buen hacer culinario con demostraciones técnicas, talleres formativos y exposiciones.

El Gobierno autonómico, que patrocina el encuentro, dispone de un gran stand junto a numerosos productores y empresas madrileñas. Bajo el lema *El ingrediente secreto de la M*, se ofrecerán muestras de cocina en directo, talleres, maridajes y catas en una treintena de actividades que darán a conocer los alimentos de mayor calidad de la región.

También se celebra el II Concurso de Alimentos de Madrid, un certamen que ha estado abierto a cocineros de todo el territorio nacional con una receta

elaborada con tapilla de carne de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Sierra de Guadarrama y dos alimentos con el sello de garantía de calidad M Producto Certificado, maridada con una marca de la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

Para completar las actividades, el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) presentará sus trabajos, con ponencias y degustaciones como el arte del embutido natural y artesano, la recuperación de plantas silvestres comestibles y el nuevo proyecto de Gastronomía Circular con aplicaciones culinarias para una alimentación sostenible.

Madrid cuenta con 22 restaurantes con estrellas Michelin, con un total de 29 reconocimientos. Además, dispone de siete figuras de calidad diferenciada: Vinos de Madrid con Denominación de Origen (D.O.), la Marca de Garantía de Aceites, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, la Denominación Geográfica Anís Chinchón, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Etiqueta de Agricultura Ecológica y los productos de la Huerta de Villa del Prado.