

El consejero Novillo ha visitado hoy la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad que se celebra hasta el jueves

La Comunidad de Madrid promociona sus productos más selectos de 37 empresas agroalimentarias en el XXXVII *Salón Gourmets*

- La chef Pepa Muñoz, embajadora de M Producto Certificado 2024, ha elaborado en vivo una tapa a base de alimentos regionales maridada con vino de Madrid
- El miércoles se celebrará el III Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos, organizado por Hostelería Madrid
- También participan el Comité de Agricultura Ecológica, la Indicación Geográfica Anís de Chinchón y las Denominaciones de Origen Protegidas Vinos de Madrid y Aceite de Madrid

22 de abril de 2024.- La Comunidad de Madrid promociona sus productos agroalimentarios más selectos en el XXXVII *Salón Gourmets*, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad que se celebra desde hoy y hasta el jueves en IFEMA. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha participado en la inauguración de esta cita y visitado el stand institucional madrileño con una representación de 37 empresas.

Novillo ha destacado que “con esta muestra la región va a presentar la variedad y riqueza de alimentos ante el público profesional que se reúne en esta cita, que es una de las más importantes del panorama gastronómico europeo”. Asimismo, ha colaborado con la chef Pepa Muñoz, embajadora este año de los alimentos madrileños –M Producto Certificado–, en la elaboración de una tapa con productos autonómicos, regada con caldos de la denominación de origen protegida (DOP) Vinos de Madrid.

Durante estos cuatro días se van a presentar vinos, cervezas, aceites, carne, dulces, chocolates, platos preparados, quesos, huevos, bollería y panadería, té, café, licores y vermut, así como numerosas presentaciones de profesionales. Entre ellas, hoy habrá una degustación de chocolates Maykhel, desarrollada por el pastelero Julio López, de Pastelería Mindanao.

Además, a lo largo del día habrá una degustación de tortilla, un *showcooking* con la DOP Aceite de Madrid y otra de cocinado con vermut Zecchini, a cargo de la chef Celeste García de la Banda, una presentación de platos innovadora a base de garbanzos con Antonio María Ventura y Víctor Díaz, y otra charla a

cargo de Albe-Lácteas del Jarama. A ello se sumará las catas de las cuatro subzonas de la DOP Vinos de Madrid o una *masterclass* de corte de jamón que realizará Jairo Figueroa.

Mañana habrá una exhibición barista con Cafés Guilis, un taller de coctelería creativa con Vermut Zarro, además de las recetas de Jota Abril, Francisco de Miguel Sabaté o José Manuel Cañas Fernández. La jornada finalizará con una cata de vinos dirigida por la enóloga Isabel Galindo.

III CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS

El miércoles tendrá lugar el III Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid, organizado por Hostelería Madrid, en el que los concursantes presentarán sus propuestas incluyendo, al menos, un alimento de M Producto Certificado. El ganador será elegido allí mismo y participará en el concurso nacional que tendrá lugar en el certamen Madrid Fusión 2025 como representante de la región.

A lo largo de esa jornada harán sus creaciones Rubén Amor con productos de la huerta y encurtidos; Roberto Capone con Carne de la Sierra de Guadarrama (IGP); y Miriam Fernández con quesos frescos. Junto a estas actividades, se incluirá una preparación de salazones y ahumados Casa Santoña con productos de la huerta y maridaje de blancos y rosados.

Para terminar el programa, el jueves Begoña Gardel, pastelera del Hotel Ritz preparará una muestra de postres, que seguirá con una elaboración de Alfonso Rueda, de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE), donde destacará el Aceite de Madrid DOP. Ese día también se ofrecerá una degustación de Conservas Cachopo y una ponencia y cocinado sobre la Apuesta por los guisos tradicionales de nuestras madres y abuelas, a cargo de Jorge Fernández Aviñó y Carlos Tomás Ferrer.

El stand, situado en el pabellón 4, cuenta con la colaboración de la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias (ASEACAM). Asimismo, participan en esta iniciativa las Denominaciones de Origen Protegida (DOP) Vinos de Madrid y Aceite de Madrid, la Indicación Geográfica (IG) Anís de Chinchón y la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM).