



Domingo, 22 de enero de 2023

Asturias y su *Cocina de Paisaje* serán protagonistas del espacio más exclusivo de Madrid Fusión

- La gastronomía del Principado estará al frente de la Sala VIP del principal certamen gastronómico de España, que se celebrará del 23 al 25 de enero
- Once embajadores de *Cocina de Paisaje* pondrán su talento al servicio de esta acción promocional

Asturias y su gastronomía protagonizarán la oferta que Madrid Fusión, el más importante de los congresos gastronómicos de España, ha propuesto para su Sala VIP durante su XXI edición, que se celebra entre el 23 y el 25 de enero. Esta sala, concebida como un espacio exclusivo de acceso preferente para ponentes y prescriptores de alcance internacional, se transformará durante tres días en una embajada permanente de la gastronomía del Principado.

Un total de once profesionales de la restauración y la pastelería reconocidos como Embajadores de Cocina de Paisaje estarán al frente de este espacio, por el que se estima pasarán en torno a 2.000 profesionales.

M^a Joaquina Rodríguez (Casa Chema), Esther Manzano (Narbasu) y Jairo Rodríguez (Roble by Jairo) firmarán el menú del lunes 23; Teresa Camacho (Bar Camacho) Jose A. Campoviejo (El Corral del Indiano) y Luis Alberto Martínez (Casa Fermín), el del martes 24; y Mari Fé Fernández (El Cenador del Azul) e Israel Moreno (Ayalga) cerrarán la propuesta asturiana el del miércoles 25 de enero. A cargo de la repostería estarán Jhonatan González (Pastelería Cabo Busto) e Isabel Pérez (Aliter Dulcia). Por su parte, María Busta (Casa Eutimio) estará dirigiendo el espacio dedicado a las conservas durante las tres jornadas.

Se trata, en palabras de la viceconsejera de Turismo, Graciela Blanco, de “una apuesta por posicionar la gastronomía asturiana dentro de uno de los eventos gastronómicos más relevantes a nivel internacional”. Asturias no sólo contará con el desempeño de profesionales de la restauración, sino que también dispondrá de espacios temáticos dedicados a Alimentos del Paraíso, con rincones exclusivos dedicados a la



producción quesera, al chosco, la sidra asturiana con denominación de origen y el vino de Cangas.

La participación de Asturias en Madrid Fusión es una de las actividades programadas dentro del Plan de posicionamiento gastronómico puesto en marcha por la Viceconsejería de Turismo en 2021. La integración del paisaje, los productos gastronómicos y el talento culinario en una misma identidad es la ventaja competitiva que pretende comunicar la marca Cocina de Paisaje y que cuenta con 70 profesionales distinguidos como embajadores.