



Jueves, 01 de febrero de 2024

El espacio instalado por el Gobierno de Asturias en Madrid Fusión incrementa un 58% los visitantes, hasta los 1.400

- La gastronomía del Principado ha protagonizado por segundo año consecutivo la oferta de la sala *Vip* del certamen
- En el estand se degustaron 1.800 tapas y más de 700 kilos de productos de la marca *Alimentos del Paraíso*

El espacio instalado por el Gobierno de Asturias en el congreso gastronómico Madrid Fusión ha recibido a 1.400 visitantes, un 58% más que la pasada edición. Periodistas, críticos gastronómicos, chefs nacionales e internacionales, autoridades y otros profesionales del sector pasaron por la sala *Vip* del certamen, protagonizada por segundo año consecutivo por las marcas *Asturias*, *Cocina de Paisaje* y *Alimentos del Paraíso Natural*.

“Nuestras marcas gastronómicas han tenido estos días en Madrid un escaparate de lujo que ha despertado un gran interés entre el público más exclusivo del congreso”, ha señalado la viceconsejera de Turismo, Lara Martínez. Además, “la marca *Cocina de Paisaje* está posicionándose en la primera división de la gastronomía española, al integrar el paisaje, los productos y los restaurantes en una misma identidad. No es solo una marca, es la esencia de nuestra identidad gastronómica”, ha subrayado.

El Principado ha acudido a Madrid Fusión con una apuesta por el talento femenino con demostraciones de María Busta, de Casa Eutimio (Lastres, Colunga), Lara Roguez, de Abarike (Gijón/Xixón), y Ramona Menéndez, de Casa Belarmino (Manzaneda, Gozón). Las tres embajadoras de la gastronomía asturiana han estado al frente de los fogones para ofrecer, junto a sus equipos, 1.800 tapas.

A estos menús de *Cocina de Paisaje*, se sumaron las mesas temáticas de *Alimentos del Paraíso*, que repartieron 700 kilos entre degustaciones de ternera asturiana IGP, chosco de Tineo, pan de Asturias, miel, mermelada, Asturcilla, arroz con leche y hasta 35 variedades de queso. Además, la denominación de origen Sidra de Asturias sirvió 324 botellas de sidra natural, filtrada y espumosa.



La directora general de Agricultura, Agroindustria y Desarrollo Rural, Begoña López, ha hecho un balance muy positivo de la participación en Madrid Fusión de *Alimentos del Paraíso* y de las marcas de calidad del Principado. “Cocineros de gran relevancia internacional se han fijado en los productos de Asturias para sus elaboraciones”, ha explicado. La directora general ha recalcado que “la calidad de los alimentos asturianos son la base de nuestra gastronomía y un valor fundamental para el turismo”.

Asimismo, Oviedo ha tenido su espacio exclusivo dentro de la programación de Asturias en la sala *Vip* de Madrid Fusión para presentarse como Capital Española de la Gastronomía. En este caso, Luis Alberto y Guillermo Martínez, de Casa Fermín (Oviedo/Uviéu), cocinaron, en colaboración con la guisandera María Busta, un menú con algunos de los platos más representativos de las jornadas gastronómicas ovetenses, como el pote de antroxu, los garbanzos con bacalao y espinacas del Desarme y la tarta de queso de la Feria de la Ascensión.

Asimismo, bajo el lema *Oviedo llambión*, el stand del Principado ha dedicado una mesa a los dulces ovetenses, con moscovitas de Rialto y carballones de Camilo de Blas.

Numerosas personalidades se han acercado hasta el espacio asturiano como la secretaria de Estado de Turismo, Rosana Morillo, el director de *Alimentos de España*, José Miguel Herrero, y algunos de los *chefs* más reputados del panorama nacional e internacional: Joan Roca (El Celer de Can Roca, Girona); Ángel León (Aponiente, Cádiz); Jesús Sánchez (El cenador de Amós, Cantabria); María José San Román (Monastrell, Alicante); Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia); José Luis *Chele* González (Gallery by Chele, Manila), o el italiano Franco Pepe (Pepe in Grani, Nápoles). También probaron la gastronomía asturiana algunos rostros populares como el exjugador de baloncesto Fernando Romay o Raquel Meroño, actriz y ganadora de la quinta edición del concurso televisivo *Masterchef Celebrity*.