



Miércoles, 26 de junio de 2024

***Alimentos del Paraíso Natural* promociona los sabores de Asturias en el mercado de La Paz de Madrid**

- Los productos asturianos exhibirán su potencial en un evento gastronómico que se celebra entre el 24 de junio a 6 de julio con el objetivo de ofrecer a los visitantes una inmersión gastronómica
- El próximo 3 de julio, se realizará un *showcooking* de la mano de Marcos Morán, chef del restaurante Estrella Michelin Casa Gerardo

La marca asturiana *Alimentos del Paraíso Natural* promociona los sabores de asturianas en el Puesto 92 del Mercado de la Paz, situado en el corazón del barrio de Salamanca en Madrid. La campaña durará dos semanas, desde el lunes 24 de junio hasta el sábado 6 de julio, y los visitantes podrán descubrir y degustar una selección de los productos más exclusivos y de calidad de Asturias.

Cada día se dará a conocer un producto diferente. Se ofrecerán degustaciones a los visitantes de Los productos de las diferentes Denominaciones de Origen Protegida (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) asturianas.

En el evento participarán productos y marcas tan variadas como Conservas Remo, Molinos de Retuerta, DOP Queso Casín, Migaya, Horno de Luanco, Arándanos El Cierrón, DOP Queso Cabrales, COPAE, IGP Miel de Asturias, DOP Sidra, IGP Faba de Asturias, Queso Afuega'l Pitu, Embutidos La Unión y Embutidos Naveda.

El principal objetivo de esta promoción es dar a conocer en Madrid los *Alimentos del Paraíso Natural*, una marca que distingue productos agroalimentarios y pesqueros, producidos y elaborados en el Principado de Asturias y que deben de cumplir con unos estrictos controles de calidad. Muchos de estos productos cuentan con sellos como el de Denominación de Origen Protegida (DOP), el de Indicación Geográfica Protegida (IGP), o los de Productos de Calidad y Producción Agraria Ecológica.



Este gastro pop up (anglicismo por el que se conoce a tiendas que abren durante un limitado espacio de tiempo) no solo mostrará la calidad de los productos asturianos, sino también la cultura y la tradición de su producción.

Uno de los platos fuertes del evento será un *showcooking* (una demostración de cocina en vivo) que se celebrará el 3 de julio en la plaza central del mercado, en la que participará como maestro de ceremonias el chef Marcos Morán del prestigioso restaurante Casa Gerardo, galardonado con una estrella Michelin. Los ingredientes serán los productos asturianos de la más alta calidad.