



Lunes, 29 de enero de 2024

## La calidad y la excelencia de los *Alimentos del Paraíso Natural* y su *Cocina de Paisaje*, protagonistas en Madrid Fusión

- Las degustaciones de quesos, la miel, la ternera, el pan, el chosco y la sidra triunfan entre el público de la feria
- Gimena Llamedo, vicepresidenta: “Que Oviedo sea Capital de la Gastronomía 2024 será un revulsivo tanto para captar visitantes como para la difusión de nuestras marcas de calidad”

Los quesos, la ternera, la miel, el chosco, el pan y la sidra han sido los protagonistas durante esta jornada en la XXII edición de Madrid Fusión *Alimentos de España*. Así lo han podido comprobar esta mañana la vicepresidenta y consejera de Presidencia, Reto Demográfico e Igualdad, Gimena Llamedo, y el consejero de Medio Rural y Política Agraria, Marcelino Marcos Líndez, quienes han visitado el espacio diseñado por el Principado para la ocasión. Madrid Fusión es el certamen de gastronomía más importante de España y uno de los más relevantes a nivel internacional.

Llamedo ha incidido que “la gastronomía es uno de los principales reclamos para quienes nos visitan” y ha subrayado que “la cocina asturiana desempeña un papel crucial en la consecución de dos objetivos fundamentales: la desestacionalización y la diversificación territorial de la oferta turística”. “Es innegable el peso de la gastronomía en la actividad económica, su contribución para generar empleo en el medio rural, su impulso al sector agroalimentario y el pequeño comercio de calidad”, ha añadido.

La vicepresidenta ha puesto el broche a la presentación en Madrid Fusión de la capitalidad gastronómica ovetense: “Este título no solo honra a Oviedo, sino que tendrá un impacto profundamente positivo en toda Asturias. Será un revulsivo tanto para captar visitantes como para la difusión de nuestra gastronomía, los *Alimentos del Paraíso Natural* y nuestras marcas de calidad”.

Durante la visita, Marcos Líndez ha resaltado que “la marca *Alimentos del Paraíso Natural* es un recurso turístico de Asturias que está en continuo crecimiento y que es muy valorado por el público”. El consejero ha



recordado que el Principado destina más de un millón a la promoción de las marcas de calidad.

Una gran isla con los *Alimentos del Paraíso Natural* ha causado sensación entre los asistentes, quienes han podido comprobar la calidad de la gastronomía asturiana. La oferta incluía la miel, que, amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP), participaba por primera vez en la feria. La sidra, con su escanciado, la ternera, el chosco y el pan han sido otros de los grandes reclamos del certamen. Los visitantes también pudieron conocer la cultura sidrera, que opta al reconocimiento como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

### ***Cocina de Paisaje***

La propuesta del Principado para esta jornada ha resultado un éxito con la embajadora de la marca *Cocina de Paisaje*, María Busta, de Casa Eutimio (Llastres, Colunga), quien ha preparado junto a Luis Alberto Martínez, de Casa Fermín (Oviedo/Uviéu), un menú que ha servido para presentar la ciudad de Oviedo como Capital Gastronómica de España 2024.

Mañana será el turno de Lara Roguez, del restaurante Abarike (Gijón). Ramona Menéndez, de Casa Belarmino (Manzaneda, Gozón), asumirá el protagonismo el miércoles, día 31.