



Principado de
Asturias

Nota de prensa

Lunes, 26 de enero de 2026

Asturias promociona en Madrid Fusión sus marcas *Cocina de Paisaje* y *Alimentos del Paraíso*

- **El nuevo stand con la propuesta gastronómica del Principado registra una gran afluencia de público en su primera jornada**

El Gobierno de Asturias promociona en la Feria Madrid Fusión las marcas *Cocina de Paisaje* y *Alimentos del Paraíso* para dar a conocer la riqueza gastronómica de la comunidad. El consejero de Medio Rural y Política Agraria, Marcelino Marcos, y la viceconsejera de Turismo, Lara Martínez, han participado hoy en la inauguración oficial del evento, así como en la del propio stand del Principado, que ha registrado en esta primera jornada una gran afluencia de público interesado en conocer las producciones y elaboraciones culinarias asturianas.

Marcos ha destacado en la feria el valor de la marca *Alimentos del Paraíso Natural*: “Es un recurso turístico en continuo crecimiento y muy valorado por el público”. También ha recordado que el Principado destinará este año un millón a promocionar productos agroalimentarios con denominación de origen o indicación geográfica protegida.

Por su parte, Lara Martínez, que ha sido la encargada de presentar la programación del Principado en la feria, ha afirmado que, si bien el stand de Asturias siempre supone una referencia en Madrid Fusión, en esta ocasión la respuesta del público está siendo excepcional. A su juicio, en “la conjunción de paisaje, talento y producto”, base de la marca *Cocina de Paisaje* radica la “clave del éxito de una gastronomía que sigue ganando enteros como atractivo turístico y factor de desestacionalización y multiplicador de la rentabilidad de las producciones agrarias”.

La atención en el stand asturiano se centra hoy en el occidente de Asturias, con la presencia del cocinero Elio Fernández, del restaurante Ferpel Gastronómico, de Ortiguera; reconocido con una estrella Michelin y un Sol Repsol; el repostero Jhonatan González, de Pastelería Cabo Busto, en Valdés; la guisandera Mirta Rodríguez, del restaurante El Torneiro, de Villayón, y el cocinero e investigador Marcos Cienfuegos, creador del proyecto Bocamina. Todos ellos han elaborado sus platos con productos de *Alimentos del Paraíso Natural*.

Nota de prensa

También se promocionan las denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas y productos amparados por *Alimentos del Paraíso Natural*. Cuentan con espacio propio la DOP Sidra de Asturias, la IGP Ternera Asturiana, la IGP Miel de Asturias y la IGP Chosco de Tineo, junto con una selección de elaboraciones agroalimentarias representadas por Asincar.

La sidra tiene protagonismo especial, con degustaciones y presentaciones que permiten dar a conocer la cultura sidrera y la diversidad de elaboraciones amparadas por la DOP. El vino de Cangas, con espacio propio dentro del área Vinos de España, también está presente.

Programación hasta el miércoles

El Gobierno de Asturias ha diseñado una amplia programación gastronómica con la que mostrará la diversidad culinaria del Principado a través de demostraciones, presentaciones y degustaciones. La actividad se desarrollará de forma ininterrumpida durante tres jornadas en un stand que, en esta edición, ha aumentado su superficie un 50%, para reforzar la presencia de Asturias en uno de los principales foros gastronómicos del país.

Mañana, martes, el foco de interés se desplazará al centro y la costa asturiana, con especial protagonismo del emprendimiento femenino. Participarán en los encuentros la cocinera Natalia Menéndez, del restaurante Casa Chuchu (Turón), y las hermanas Ana y Elena Rodríguez, de Pastelería Panduru (Gijón).

El miércoles será el turno del oriente, representado por las elaboraciones del cocinero Carlos Gallego, del restaurante Los Llaureles (Cabranes), y del panadero Omar Sánchez, de La Portalina (Villaviciosa). Esta selección de profesionales evidencia el talento distribuido por todo el territorio y su estrecha vinculación con el producto de proximidad y el paisaje.

La presencia de Asturias en Madrid Fusión se enmarca en la estrategia del Gobierno del Principado de impulsar la gastronomía como uno de los ejes de su atractivo turístico.