



Principado de
Asturias



Nota de prensa

Lunes, 27 de enero de 2025

El Principado celebra en Madrid Fusión el reconocimiento de la cultura sidrera asturiana como patrimonio inmaterial de la humanidad

- El stand de la comunidad en este evento gastronómico acoge elaboraciones en directo y promociona los productos amparados bajo la marca de calidad *Alimentos del Paraíso*
- El Gobierno de Asturias invertirá este año 1,7 millones en la difusión de la cocina regional

El Gobierno del Principado celebra estos días en Madrid Fusión el reconocimiento de la cultura sidrera asturiana como patrimonio inmaterial de la humanidad. El consejero de Medio Rural y Política Agraria, Marcelino Marcos, y la viceconsejera de Turismo, Lara Martínez, han asistido hoy en Madrid a la inauguración de este encuentro, el mayor evento gastronómico de España, que se celebra bajo el lema *Revolucionarios*.

Durante su visita a la feria, Marcos ha señalado que el distintivo *Alimentos del Paraíso* constituye un recurso turístico más de Asturias, muy valorado por el público, y en continuo crecimiento. También ha señalado que en Madrid Fusión podrán degustarse platos como el pote, elaborados con productos como chosco, chorizo, morcilla y fabas con Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Por su parte, la viceconsejera de Turismo ha recordado que el Principado invertirá este año 1,7 millones en un plan específico para promocionar la gastronomía regional. “Esto permitirá que Asturias siga ganando enteros como destino bajo la marca *Cocina de Paisaje* y rentabilizar, en términos de promoción, la declaración de la cultura sidrera asturiana como patrimonio de la humanidad por parte de la Unesco”, ha añadido.

El stand de Asturias en Madrid Fusión, que tiene como referencia la marca *Cocina de Paisaje*, cuenta con una superficie de 100 metros cuadrados, seis mostradores de producto y uno de información, además de un área central para demostraciones culinarias o *showcooking*.

En la zona de demostraciones desarrollarán sus propuestas culinarias seis profesionales asturianos de prestigio que representan diferentes enfoques y sensibilidades. De este modo, se pondrán de manifiesto la diversidad

Nota de prensa

gastronómica de la comunidad, que no solo puede disfrutarse en las ciudades, sino que cuenta con una amplia oferta en el medio rural, donde la restauración es un importante factor de dinamización económica junto con el turismo rural y el sector primario.

La Cocina de Paisaje está representada en esta edición por tres chefs: Pepe Ron (Restaurante Blanco, Cangas del Narcea), Lara Roguez (Restaurante Abarike, Gijón) y José Antonio Campoviejo (Restaurante El Corral del Indiano, Parres). En el campo de la repostería, se ofrecerán las propuestas de Miguel Sierra (Spanish Vitality), José Martínez (Confitería Conchi, Laviana) e Inés Alonso (Pastelería Verde Menta, Villaviciosa).

La mayoría de las creaciones en esta edición se basarán en la cultura sidrera asturiana, mediante el empleo de la manzana y la sidra como materias primas, para celebrar la declaración como patrimonio mundial.

Por su parte, varios de los productos que forman parte de la marca *Alimentos del Paraíso* se promocionan en los espacios expositivos que flanquean el stand y también se utilizarán para las demostraciones en vivo en la zona central del stand. En esta área se ofrecerán degustaciones de miel de Asturias, diferentes variedades de quesos, chosco de Tineo, ternera asturiana y embutidos.

En sintonía con el stand, que se ubica en la primera planta del recinto que acoge el evento, concretamente en la parcela 14.0.1 E30, también se realizarán exhibiciones de escanciado de sidra con denominación de origen protegida (DOP).