



Principado de
Asturias

Nota de prensa

Domingo, 18 de enero de 2025

Asturias refuerza su presencia en Madrid Fusión con una programación gastronómica que muestra la riqueza de su cocina

- **El stand del Principado crece un 50% y ofrece actividad continua durante las tres jornadas del congreso con degustaciones y demostraciones**

El Gobierno de Asturias participará en Madrid Fusión, del 26 al 28 de enero, con una programación gastronómica que mostrará la diversidad culinaria del Principado a través de *showcookings* (demostraciones), presentaciones y degustaciones. La actividad se desarrollará de forma ininterrumpida durante tres jornadas en un stand que, en esta edición, aumenta su superficie en un 50%, reforzando así la presencia de Asturias en uno de los principales foros gastronómicos del país.

Concebido como una ventana al Paraíso Natural y a la identidad culinaria del territorio, el espacio del Principado contará con una amplia zona central de cocina en vivo y con distintos mostradores dedicados a productos amparados por la marca de garantía Alimentos del Paraíso Natural. La programación se desplegará entre las 10:30 y las 17:30 horas, combinando sesiones dedicadas al producto, cocina salada y pastelería.

La propuesta recorrerá toda la geografía asturiana, conectando mar, montaña y huerta, de oriente a occidente y con presencia destacada de las cuencas mineras. Cada jornada centrará el foco en una zona concreta y en el talento local. El lunes estará dedicado al occidente asturiano, con la participación del chef Elio Ferpel, del restaurante Ferpel Gastronómico (Ortiguera), y del pastelero Jonathan González, de Pastelería Cabo Busto.

El martes la atención se desplazará al centro y a la costa asturiana, con especial protagonismo del emprendimiento femenino. Participarán 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, y del panadero Omar Sánchez, de La Portalina (Villaviciosa). Una selección de

Nota de prensa

profesionales que refleja el talento distribuido por todo el territorio y su estrecha vinculación con el producto de proximidad y el paisaje que lo inspira.

Junto a ellos, otros cocineros y cocineras participarán en la programación de la mano de Alimentos del Paraíso Natural, desarrollando propuestas específicas que destacarán la versatilidad del producto asturiano. Entre ellos estarán Mirta Rodríguez, del restaurante El Torneiro y miembro de las Guisanderas de Asturias, que trabajará con faba asturiana IGP; Marcos Cienfuegos Marqués, con un menú elaborado a partir de productos como Chosco de Tineo IGP, Miel de Asturias IGP o queso Afuega'l Pitu DOP; y Sergio Rama, embajador de Ternera Asturiana, que presentará diversas elaboraciones centradas en esta carne.

El stand incluirá mostradores dedicados a distintas denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas y productos amparados por Alimentos del Paraíso Natural. Contarán con espacio propio la DOP Sidra de Asturias, la IGP Ternera Asturiana, la IGP Miel de Asturias y la IGP Chosco de Tineo, junto a una selección de elaboraciones agroalimentarias representadas por ASINCAR.

La sidra tendrá un protagonismo especial durante los tres días, con degustaciones y presentaciones que permitirán conocer la diversidad de elaboraciones amparadas por la DOP y el valor cultural de su producción y consumo. El vino de Cangas DOP, con espacio propio dentro del área Vinos de España del congreso, también estará presente en la programación del stand.

El programa incluirá la entrega de placas de la marca Mesas de Asturias, que se celebrará el martes 27 de enero a las 11:00 horas en el stand del Principado. En este acto se dará la bienvenida a los nuevos establecimientos incorporados a esta marca pública, que reconoce la defensa del producto local, la cocina arraigada al territorio y la excelencia en la restauración.

Más allá del stand institucional, la gastronomía asturiana contará con presencia destacada en otros espacios del congreso. Casa de Comidas La Raíz 15 (Siero), con el cocinero Julín A. Menéndez, competirá como finalista en el Campeonato a la Mejor Croqueta de Jamón. Por su parte, el restaurante Alenda (Villaviciosa) participará en dos categorías: Lola Palacio como finalista al premio Sala Revelación e Iñaki Gómez como finalista al galardón Cocinero Revelación, reforzando la visibilidad del talento asturiano en el certamen.

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.