

# El gran éxito de la iniciativa TAPASIONA MADRID,

## el evento gastronómico en el que los alimentos de Madrid han sido los protagonistas

- *La quinta edición de TAPASIONA MADRID en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid ha sido un evento apasionante que ha reunido a los distintos profesionales que trabajan en torno a los alimentos madrileños.*
- *Un encuentro que ha involucrado desde productores y empresarios, cocineros, periodistas, críticos gastronómicos, hasta representantes de la distribución comercial, de la administración, organizaciones empresariales, etc. integrados en diferentes equipos. y se enfrentaron al reto de elaborar tapas 100% madrileñas.*

**Madrid, 7 de febrero,** Reunir a toda la industria alimentaria de la Comunidad de Madrid es una tarea compleja, y mucho más si es en una dinámica en la que deben colaborar y enfrentarse tras los fogones productores, chefs, profesores y alumnos de la escuela gastronómica de la Comunidad de Madrid, empresarios del sector, críticos, periodistas, investigadores, *foodies* y demás actores implicados en el universo gastronómico madrileño, para elaborar tapas. Pero esta misma mañana ha sido posible gracias a la quinta edición de **#TapasionaMadrid**, un encuentro organizado por la [Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la Comunidad de Madrid \(ASEACAM\)](#) .

Un gran acierto por parte de ASEACAM que ha fomentado la unión y la colaboración de todas las partes relacionadas con la alimentación y gastronomía de la Comunidad de Madrid. En esta oportunidad los participantes se dividieron en diez equipos, cada uno de ellos compuesto **por los diferentes representantes de cada sector involucrado** y liderados por algunos de los chefs más reconocidos de la Comunidad de Madrid: **Juan Pozuelo, Agustín Herrera, Rubén Amro, Begoña Gardel del Ritz, José Luque del Westing Palace, Alejandro Rey, Carlos Sierra de Poncelet, Miguel Ángel Mateos, Pablo Serrano, Xandra Luque, Jose Luis Martínez, Eduardo Casquero y Jesús Vázquez** entre otros muchos. Una vez constituidos estos equipos se pusieron manos a la obra e improvisaron deliciosas tapas contando como ingredientes para su elaboración, los productos sorpresa que les proporcionaron las empresas agroalimentarias madrileñas, asociadas a ASEACAM.

Tras agotarse el tiempo límite con el que contaron para la realización de sus tapas, los asistentes pudieron degustarlas acompañadas de cervezas, vinos y licores de Madrid, incluso los veganos pudieron probar los alimentos km 0 de la Comunidad. Para no dejar pasar la oportunidad de **contar con estas recetas improvisadas, se han recopilado y están disponibles para su consulta en la página web de [yocomomadrid.com](http://yocomomadrid.com)** y en la **redes sociales de ASEACAM**.

El acto se llevó a cabo en la [Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid \(ESHTCM\)](#), con la colaboración de la [Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid \(ACYCRE\)](#) y la [Marca de Garantía de los alimentos de Madrid M Producto](#) quien llevó al [chef madrileño Juan Pozuelo](#) como su nuevo embajador, relevando a su predecesor Julián Mármol.

**El presidente de ASEACAM, Dº Nicolás Benito,** destacó con orgullo que **#TapasionaMadrid** lleva cinco años celebrándose debido a que es **“un encuentro entre amigos que cocinan”**, con los mejores alimentos de Madrid y sus cocineros. Después hizo una reflexión en cuanto a que **el 80% del turismo acude a Madrid por la gastronomía**, formando una parte fundamental de la economía de la Comunidad de Madrid. Además quiso homenajear al nuevo embajador de los alimentos de Madrid, el chef Juan Pozuelo a quién le elogió como una referencia de los productos de Madrid gracias a su ilusión y entusiasmo en la cocina.

Un año más el acto fué presidido por **D<sup>a</sup> Paloma Martín Martín, consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura de la Comunidad de Madrid**, quien recibió una chaquetilla honorífica gracias a su compromiso con el sector mediante el **Plan Terra y apoyo al KM 0**; ya que en él se destinan más de 3 millones de euros para promocionar los alimentos de Madrid y más 6 millones para promocionar la calidad diferenciada y la producción ecológica.

En rueda de prensa la Consejera, reiteró el orgullo que siente de encuentros como estos, donde todos los eslabones de la cadena del sector alimentario se unen para **poner en valor los productos madrileños que cada vez cogen más fuerza en el mercado**. Continuó admirando la gran pasión que tiene la Comunidad por la gastronomía y animó a los consumidores a probar los productos locales, no solo por el compromiso con el medio ambiente y los productos de km 0, sino también por ser de una excelentísima y gran competitividad.

La Comunidad de Madrid abrirá a finales de este mes **Madrid Rural en Fuenlabrada**, que se convertirá en el **gran mercado de proximidad de la región**. Este espacio será el primer centro de distribución y comercialización de frutas y verduras locales de temporada sin intermediarios. Una iniciativa que, a juicio de Martín, **“servirá para dar mayor acceso al pequeño y mediano agricultor madrileño al mercado mayoritario”**. **“Los productos hortícolas llegarán directamente de las explotaciones con el objetivo de fomentar los alimentos tradicionales y de cercanía”**, ha añadido la consejera.

**El emblema M, alimentos de la Comunidad de Madrid cuenta con más de 500 empresas y 4.500 productos elaborados en el territorio**. La intención final de **TAPASIONA MADRID** no es competitiva, sino más bien la de generar un punto de intercambio de técnicas y conocimientos culinarios para impulsar los alimentos de Madrid y la cocina local.

Sobre Aseacam:

En 1994, se fundó esta organización que representa a las industrias alimentarias madrileñas. Con el propósito de **mejorar la competitividad de las empresas regionales** a través de: la promoción de sus empresas y productos, la defensa de sus intereses comunes y la provisión de servicios de alta calidad en campos como la sostenibilidad, la innovación y el desarrollo de la calidad. En la actualidad ASEACAM cuenta con **más de 100 empresas** asociadas, siendo el 75% de las empresas líderes en este sector de la Comunidad de Madrid.

**Instagram:** [https://www.instagram.com/aseacam\\_madrid/](https://www.instagram.com/aseacam_madrid/)

**Twitter:** <https://twitter.com/aseacam>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/ASEACAM2/>

**Web:** <https://yocomomadrid.com/>

Para más información y la relación de empresas asociadas ([www.aseacam.com](http://www.aseacam.com)) y/o contactar con:

Agencia de comunicación: Distrito Agencia