

## 'Tierra de Sabor', escaparate de la calidad de Castilla y León en 'Madrid Fusión'

**La marca 'Tierra de Sabor', creada por la Consejería de Agricultura y Ganadería para distinguir los productos agroalimentarios de calidad con origen en Castilla y León, está presente un año más en 'Madrid Fusión', la cita gastronómica más importante y con un carácter más internacional de todas las que se celebran en España. Desde el pasado lunes y hasta mañana, los ricos y variados alimentos y vinos de la Comunidad se muestran en un evento único.**

28 de enero de 2014

Castilla y León | [Consejería de Agricultura y Ganadería](#)

La enseña que distingue los productos agroalimentarios de calidad de la Comunidad tiene una importante presencia en esta edición de 'Madrid Fusión' ya que 'Tierra de Sabor' está presente de manera continuada con un stand en el que los miles de asistentes al evento, más 10.000 profesionales de la hostelería y la restauración se dieron cita el pasado año, pueden conocer los alimentos y vinos de calidad con origen en la Comunidad.

El sello de calidad también tiene una destacada presencia visual en la bolsa de los congresistas, en la web del congreso, en la guía del visitante o las redes sociales de 'Madrid Fusión', entre otros soportes.

'Tierra de Sabor' está realizando también una presentación 'práctica' de las excelencias gastronómicas de Castilla y León elaborando unas 500 tapas que degustan los asistentes al congreso. Todos ellos profesionales o importantes prescriptores gastronómicos y por lo tanto público objetivo del distintivo del corazón amarillo.

Las tapas que se ofrecen son: Rissoto de Trigo Castellano con Boletus Edullis y Mollejas de Lechazo de Castilla y León I.G.P. y el postre Pastel de Queso de Burgos con polvo de Galleta María, miel y nueces; Cilindro de Cecina de León con Crema de Queso y Mermelada de Tomate y Albahaca; Solomillo de Ternera de Aliste con salsa de Queso de Valdeón y salteado de Verduras a la plancha; Tartar de Queso de Oveja, Tomate, Jamón Ibérico de Guijuelo y Brotes Tiernos; Mini Ensalada de Conejo Escabechado con Brotes Tiernos de Lechuga y Gazpacho de Frambuesas y Carpaccio de Carne de Ávila con virutas de Foie, Confitura de Fresas y Brotes Tiernos.

Además, los profesionales pueden descubrir 'Tierra de Sabor-Club Selección', el nuevo concepto de negocio impulsado por la marca de garantía.

### 'Tierra de Sabor- Club Selección'

Uno de los objetivos de la Consejería de Agricultura y Ganadería en 'Madrid Fusión' es acercar a los profesionales del sector el nuevo concepto de negocio creado alrededor del distintivo 'Tierra de Sabor'. Lo que pretende el 'Club Selección' es que el cliente pueda encontrar fácilmente aquellos alimentos más singulares acogidos a la marca de garantía para adquirirlos o consumirlos en el propio local.

Este formato abre un nuevo canal de promoción y venta a los productos adheridos al sello de calidad. El uso de la denominación para este tipo de establecimientos puede ser solicitado por cualquier persona natural o jurídica, española o extranjera, con plena capacidad de obrar y podrán solicitarlo en cualquier momento. Los requisitos que han de cumplir los establecimientos que se conviertan en 'Tierra de Sabor-Club Selección' están recogidos en el Manual de Procedimiento de Uso y entre ellos destacan: los locales estarán situados en zonas céntricas, de intenso tráfico o centros comerciales en capitales de provincia o municipios de población igual o superior a 50.000 habitantes; el derecho al uso de la marca estará restringido y limitado en exclusiva al establecimiento concreto al que se ha concedido la autorización; los productos que se encuentren en el establecimiento deberán ser exclusivamente productos autorizados por 'Tierra de Sabor'.

Estos establecimientos gozarán desde su apertura de una serie de beneficios: la imagen y valor de la marca, diferenciación del modelo de negocio, respaldo y garantía de la cartera de alimentos de calidad más grande de España con más de 4.000 referencias, los establecimientos se beneficiarán de la realización de campañas de promoción en todo el país. Además se les facilitará asesoramiento tanto en la formación del personal del establecimiento como en la elaboración de tapas o recetas y una sencilla adaptación del proyecto en cualquier parte de España.

### 'Madrid Fusión'

El evento gastronómico internacional 'Madrid Fusión' se celebra anualmente desde 2002 y se desarrolla en un doble formato: como congreso y como zona expositiva. Durante estos años ha ido creciendo hasta consolidarse como el referente para acercar las últimas tendencias de la cocina actual a cocineros y

profesionales de la gastronomía. Además, se ha convertido en un excelente foro de aprendizaje, conocimiento e intercambio en el que se celebran demostraciones, catas, concursos y degustaciones.

La presencia de Castilla y León en esta cita es importante no sólo por el alto número de participantes sino por la relevancia de los asistentes entre los que destacan cocineros y profesionales de relevancia mundial como Juan Mari Arzak o Ferrán Adriá, prescriptores internacionales y medios de comunicación.

Desde su nacimiento, en 2009, 'Tierra de Sabor' ha estado presente en las más importantes ferias y congresos gastronómicos nacionales, como 'Alimentaria', el 'Salón Internacional del Club Gourmet', 'Millésime' o 'San Sebastián Gastronomika'. Esta presencia tienen el objetivo de incrementar la venta de los productos agroalimentarios de calidad de la Región y seguir potenciando su grado de conocimiento entre los consumidores y los profesionales de la hostelería y la restauración.

\*Se adjunta material audiovisual

---

Junta de Castilla y León