

*Viernes, 1 de abril de 2022*

NOTA DE PRENSA

**Santiago del Teide y su atún rojo causan furor en Madrid Fusión**

**En los tres días de celebración cientos de personas disfrutaron de las creaciones de los chefs y empresas locales que llevaban el sello SDT Gastro Lovers**

Durante los tres días de celebración de Madrid Fusión y, sobre todo, el martes 29 de marzo que fue cuando nuestros chefs locales ofrecieron las elaboraciones gastronómicas realizadas con nuestros productos km0 el municipio dentro del stand de Turismo de Tenerife se convirtió en un ir y venir de personas que disfrutaron del sello SDT Gastro Lovers con un gran éxito de valoraciones entre los visitantes.

Aunque la estrella de sus elaboraciones fue el atún rojo pescado en la zona el catálogo de productos que Santiago del Teide llevó a Madrid Fusión no se quedó ahí sino que además, estuvo presente la almendra, la miel, el barraquito, los mojos y los vinos locales.

Los chef locales desplazados a la cita, Samuel Morales, Francisco Rodríguez y Lucas Maes, a través de cocina en vivo, elaboraron atractivos platos y tapas con el atún rojo como protagonista que hizo las delicias de los asistentes del stand de Tenerife. Por su parte la empresa local Macaronesia Coffe Shop Bakery elaboró dos galletas utilizando nuestra almendra como ingrediente principal mientras que el sumiller Mario Rodríguez hizo un repaso de los vinos de la zona.

La delegación municipal encabezada por el Alcalde Emilio Navarro y la concejala de Desarrollo Local, Krysten Martín valoraron positivamente Madrid Fusión 2022 bajo el sello gastronómico SDT Gastro Lovers que desde hace algunos años ha puesto en el escaparate mundial nuestra gastronomía y nuestros productos.

Cada año el municipio se agigante gastronómicamente hablando y causa furor entre los visitantes por la calidad de sus productos y por la calidad de sus chefs con reconocido prestigio.