

El presidente madrileño interviene en la entrega de los III Premios de Gastronomía de la Comunidad de Madrid

---

## Garrido destaca la gastronomía madrileña como referente europeo y motor de atracción turística

- “Somos conscientes de que la gastronomía, además de una forma de cultura, es una fuente de empleo y riqueza”, ha afirmado
- El restaurante Santceloni obtiene el galardón a la cocina-restaurant y Vinos de Madrid el premio en la categoría de vinos y licores
- La Comunidad de Madrid es la segunda región con más restaurantes con dos y tres estrellas Michelin y suma 26 en 18 establecimientos

**15 de octubre de 2018.-** El presidente de la Comunidad de Madrid, Ángel Garrido, ha destacado hoy el creciente protagonismo de la gastronomía madrileña por haberse convertido en un referente nacional y europeo gracias a su “variedad e imaginación”, tanto en la cocina más tradicional como en la más moderna.

Garrido ha presidido la entrega de los III Premios de Gastronomía de la Comunidad de Madrid en un acto en la Real Casa de Correos, donde ha subrayado que este logro ha sido posible gracias a los miles de profesionales de un sector que es “no solo una pieza esencial de nuestra cultura”, sino que además generan “riqueza y empleo en nuestra región” por su “factor de competitividad”.

El presidente Garrido ha incidido en el profundo cambio que ha supuesto la innovación en la gastronomía madrileña y su papel como motor de atracción turística: “Hace años muy pocas personas venían a nuestra región motivadas por la gastronomía. Pero esta situación ha cambiado y, actualmente, son millones de visitantes quienes acuden a nuestra Comunidad a conocer sus locales, platos y productos”, ha afirmado durante los premios que organiza la Academia Madrileña de Gastronomía y que ha galardonado al restaurante Santceloni y a Vinos de Madrid, entre otros.

Además, el presidente del Ejecutivo regional ha apuntado la fortaleza e importancia de la restauración en la Comunidad de Madrid. Este sector, que emplea a más de 273.300 personas y donde trabajan más de 27.800 empresas,

juega un papel destacado para el incremento del número de turistas nacionales y extranjeros que viene registrando la región durante los últimos años. “Somos conscientes –ha afirmado Garrido- de que la gastronomía, además de una forma de cultura, es una fuente de empleo, riqueza y bienestar”.

Asimismo, el presidente regional ha destacado que la Comunidad de Madrid es la segunda región de España con más restaurantes reconocidos con dos y tres estrellas Michelin, entre ellos Diverxo luciendo tres de estos galardones culinarios de referencia mundial. La región cuenta con un total de 26 estrellas Michelin repartidas entre 18 establecimientos.

## **APOYO AL SECTOR AGROALIMENTARIO**

También ha aprovechado la cita gastronómica para recalcar la importancia de la agroalimentación madrileña, con una agricultura y ganadería de excelente calidad que proporciona reconocidos productos. “Contamos con vinos que son conocidos por su calidad gracias al esfuerzo de los productores y del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid”, ha declarado.

La industria alimentaria madrileña contribuye al crecimiento económico de la región y a la creación de empleo: en la Comunidad de Madrid trabajan más de 1.500 industrias alimentarias, un 12,2 % más que el año anterior, con una facturación anual neta de más de 4.700 millones de euros, lo que supone el 4,8 % del total nacional y el 13 % de las ventas de producto industrial regional.

Esta industria alimentaria proporciona empleo directo a 18.000 personas y se sitúa como la segunda industria alimentaria de España más productiva solo por detrás de La Rioja.

Además, las exportaciones de la industria alimentaria madrileña han despuntado en los últimos años, marcando en 2017 su máximo histórico con 1.523 millones de euros en volumen de negocio.

Garrido ha enumerado también las múltiples iniciativas impulsadas por el Ejecutivo regional para apoyar al sector de la gastronomía y la agroalimentación, como la próxima inauguración del Centro de Innovación Gastronómica; el apoyo a los productos y a la industria agroalimentaria mediante la marca de calidad ‘M Producto Certificado’; la promoción de los productos de la región en las grandes ferias nacionales y regionales; o la investigación en los ámbitos agrícola, ganadero y alimentario que presta la Comunidad a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

## **PALMARÉS III PREMIOS**

Los galardonados en esta tercera edición de los Premios de Gastronomía de la Comunidad de Madrid han sido los siguientes:



Comunidad  
de Madrid

# Medios de Comunicación

Premio a la Cocina-Restaurante: Restaurante Santceloni  
Premio Bares y Tragos: Diego Cabrera (Coctelería Salmón Gurú).  
Premio a la Sala: Mónica Fernández (99 Sushi Bar).  
Premio al Bar: Bar Nájera  
Premio al Producto de Madrid: Queso La Cabezuela  
Premio al Proyecto Innovador: Restaurante El Corral de la Morería  
Premio a Vinos y Licores: Vinos de Madrid  
Premio al Plato Más Castizo: los escabeches de los restaurantes Casa Pedro y Verdejo Taberna Artesana  
Premio a Toda una Vida: Clara María González de Amezúa (escuela de cocina Alambique) y Carmelo Pérez (restaurante Zalacaín)  
Menciones Especiales: Cristino Álvarez –cronista gastronómico conocido como ‘Caius Apicius’, fallecido recientemente- y Nicoletta Negrini –empresaria de alimentación italiana-.

La Academia Madrileña de Gastronomía fue fundada en 2005 y entre sus objetivos principales figuran la investigación, la divulgación y el impulso a la gastronomía de la Comunidad de Madrid,