

Mediante la colaboración con los sectores agrario, alimentario y gastronómico, mejora la materia prima, los procesos y la rentabilidad

El IMIDRA conecta el campo y la ciudad para aumentar la competitividad de los productos madrileños

- El objetivo es que los mejores productos ecológicos, sostenibles y saludables lleguen a todos los puntos de la región
- El Centro de Innovación Gastronómica realiza proyectos desde la química culinaria hasta la promoción de alimentos

23 de marzo de 2019.- La Comunidad de Madrid, a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), desarrolla una investigación bajo el lema 'Del campo a la ciudad', con el fin de aumentar la competitividad de los productos madrileños.

El objetivo final es que los mejores productos ecológicos, sostenibles y saludables de la región puedan llegar a las mesas de todos los madrileños. Para ello colabora con los sectores agrario, alimentario y gastronómico, mejorando la materia prima, los procesos y, en definitiva, su rentabilidad.

En este sentido, el IMIDRA desarrolla proyectos de I+D, junto a asociaciones, cooperativas, pymes del ámbito de la agricultura y la ganadería y del sector de la alimentación y la restauración, poniendo a su disposición los recursos y profesionales de sus distintos centros de trabajo.

La Comunidad de Madrid es una región de poca extensión agraria pero de gran calidad en productos que, con la ayuda del IMIDRA, llegan con mejor calidad y menor coste a los ciudadanos.

En este ámbito, por ejemplo, este organismo dependiente de la Comunidad de Madrid, que cuenta con una plantilla de 275 trabajadores, lleva el control oficial del aceite de oliva y de los vinos madrileños.

Asimismo, el Instituto recupera variedades hortícolas perdidas, incrementando sus propiedades y calidad, y asesora sobre cultivos novedosos en la región, como el pistacho, para lo que cuenta con instalaciones adecuadas y laboratorios de sanidad vegetal, alimentario, de suelos y de biología molecular, entre otros.

Todo ello se lleva a cabo siempre impulsando la sostenibilidad ambiental, tanto en cultivos con 'residuos cero' como en el manejo de plagas, eficiencia del riego y uso de fertilizantes adecuados.

CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

Además de las fincas experimentales distribuidas en distintos municipios de la región, el IMIDRA cuenta desde el pasado mes de noviembre con el Centro de Innovación Gastronómica en Madrid, que realiza proyectos que van desde la química culinaria hasta la promoción de alimentos o la formación, como otra forma de conectar el campo y sus productos con el sector de la restauración.

Las actividades del centro se articulan en cuatro ejes: científico, formativo, gastronómico y promocional. El eje científico pone la investigación alimentaria y los laboratorios especializados al servicio de la innovación, y el formativo da apoyo institucional a las titulaciones universitarias especializadas y los cursos de transferencia del sector, al igual que al emprendimiento y a la formación puntera.

Por su parte, el eje gastronómico permite dar a conocer los productos madrileños y sus variedades autóctonas, cambiando según las temporadas y ofreciendo una amplia muestra de productos de la marca 'M Producto Certificado'. Y, finalmente, el eje promocional dota al centro de una dimensión nacional e internacional, con espacios de promoción de productos de Madrid y de información sobre el turismo gastronómico y sus actividades relacionadas.