



Miguel Ángel Ruiz asiste a la ponencia y degustación de platos elaborados con este producto tradicional y desconocido

## La Comunidad lleva el polen apícola a la alta cocina de la mano del chef Jesús Almagro

- La investigación del IMIDRA descubre las propiedades y posibilidades gastronómicas de este producto
- Los productos sin gluten, las carnes de Miraflores y los cócteles con vinos de Madrid, protagonistas del expositor de la Comunidad en la segunda jornada de Madrid Fusión

**26 de enero de 2016.**- La gastronomía siempre está a la búsqueda de nuevas variedades y elaboraciones para sorprender a los comensales y hoy, en la segunda jornada de Madrid Fusión, el *stand* de la Comunidad de Madrid ha acogido la presentación de un nuevo producto lleno de posibilidades para la alta cocina: el polen apícola fresco.

El televisivo chef Jesús Almagro, propietario del restaurante que lleva su nombre y colaborador habitual del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) lleva un año trabajando con este material de forma conjunta con los técnicos de este organismo y hoy ha presentado los deliciosos resultados de esa labor con una ponencia y degustación de sus “platos al óleo”, en la que ha participado el viceconsejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Miguel Ángel Ruiz.

El polen apícola fresco es un producto tradicional y bastante desconocido, que hasta ahora tenía una nula presencia en los fogones. Se trata de un alimento muy completo y equilibrado nutricionalmente, que posee interesantes características como la capacidad emulsionante, la absorción de grasa y la actividad antiespumante.

Estas propiedades, descubiertas gracias a la investigación del IMIDRA, permiten a Jesús Almagro jugar con el producto para crear pinturas gastronómicas y diferentes texturas que revelan todo su potencial en el *óleo de polen con corzo y mojo, orégano y naranja*, uno de los platos que sirve a sus comensales y que ha presentado hoy en el expositor de la Comunidad.

El relevo al polen apícola lo han tomado los productos de Gluten Free Productos Artesanos -una empresa que lleva 15 años adaptando recetas tradicionales a



productos sin gluten- y la degustación de ternera de raza frisona de Cuerda Larga-Carnes de Miraflores. Esta raza, que destaca por su excelente calidad, ha sido reinterpretada en el *showcooking* de la Comunidad de Madrid por el Spice Food Lab del restaurante Kitchen 154, especializado en la elaboración de platos de fusión entre tradición e innovación.

La jornada se ha cerrado con una cata de aceites de Madrid y una exhibición y degustación de cócteles con vinos de la Denominación de Origen Vinos de Madrid elaborados por el barman David González Manzano, titular del Glass Bar del madrileño Hotel Urban y que para la ocasión ha presentado su particular versión del “caipitinta” y del “Madrid sour”.