

Segunda edición de los Premios de Gastronomía de la Comunidad de Madrid

La Comunidad de Madrid distingue la calidad y excelencia de la gastronomía madrileña

- El sector emplea a 162.000 trabajadores en la Comunidad, aportando el 5% del PIB regional
- Casi el 25% de los restaurantes españoles con 2 y 3 Estrellas Michelin se encuentran en la región

16 de octubre de 2017.- La Real Casa de Correos, en la madrileña Puerta del Sol, ha acogido la entrega de los II Premios de Gastronomía de la Comunidad de Madrid. Los galardones, organizados por el Gobierno regional en colaboración con la Academia Madrileña de Gastronomía, tienen entre sus objetivos básicos poner en valor y divulgar la labor de los profesionales y las empresas del sector hostelero dedicadas a la restauración.

Durante el acto, el consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Pedro Rollán, ha destacado que “gracias al esfuerzo y dedicación de los miles de profesionales que trabajan en los más de 27.600 establecimientos asociados al sector hostelero en la región, la Comunidad de Madrid ha logrado situarse como un referente gastronómico tanto nacional como europeo, combinando la cocina más tradicional con la más vanguardista”.

La gastronomía es una pieza fundamental en el crecimiento económico de la región. El sector emplea a 162.000 trabajadores en la Comunidad, aportando el 5 % del PIB regional. La hostelería madrileña representa en el conjunto del Estado el 12 % de toda la actividad que genera el sector.

En la Comunidad de Madrid hay un total de 26 estrellas Michelin repartidas en 18 restaurantes. Es la segunda región de España -por detrás de Cataluña- con más restaurantes con 2 y 3 estrellas Michelin, entre los que destaca Diverxo, el único de la región que cuenta con 3 estrellas. De los 30 restaurantes calificados con 2 y 3 estrellas en España, 7 están ubicados en la Comunidad de Madrid, lo que supone el 23,3%.

POTENCIAR LOS PRODUCTOS MADRILEÑOS

El Gobierno regional está llevando a cabo una serie de compromisos relacionados con el sector de la gastronomía y su industria agroalimentaria, que ayuden a seguir impulsando el sector.

Entre ellos destaca la puesta en marcha del Centro de Innovación Gastronómico, en colaboración con las universidades y asociaciones del sector, el apoyo a los productores de la región mediante la promoción de la “Marca M Producto Certificado” y la potenciación de los productos madrileños en grandes ferias nacionales y regionales como el Salón Gourmets, Madrid Fusión o Alimentaria, entre otros.

La Comunidad de Madrid cuenta con un organismo que tiene como objetivo fundamental la investigación en los ámbitos agrícola, ganadero y alimentario, el IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario). A través de él, el Ejecutivo regional pone la investigación y la innovación al servicio del sector agroalimentario madrileño con la doble finalidad de reactivar el sector y canalizar el impacto horizontal que tiene esta actividad sobre el turismo y el empleo.

PREMIADOS Y CATEGORIAS

Los premiados por categorías en esta segunda edición han sido los siguientes: Categoría Cocina, Abraham García de Viridiana; Cocina Internacional, Ricardo Sanz de Kabuki; Categoría de Sala, Jorge Dávila de Grupo A'Barra; Categoría Vinos y Licores, La Tintorería; Categoría Bar, Bar Alonso (Gabriel Lobo, 18); Categoría Productos de Madrid, Huerta de Aranjuez; Categoría Plato Castizo, Huevos de Lucio; Categoría Puesto de Mercado, Hermanos Gómez Ortiz de Mercado de Vallehermoso; Categoría Proyecto Innovador, El Invernadero de Rodrigo de la Calle; Premio a Toda una Vida para Doña Julia Bombín de Asturianos y Benjamín Urdiaín, y, finalmente, Mención Especial para Norberto García de Pescadería Coruñesas, fallecido recientemente.