



Chefs madrileños dirigen las cocinas de Coque, que consolida sus dos estrellas, y CEBO y La Candela Restó, nuevas incorporaciones

La gastronomía y los productos de la Comunidad suman nuevas estrellas en la Guía Michelin

- Madrid es la segunda región española con más establecimientos distinguidos con dos y tres estrellas
- La Comunidad promueve la excelencia del sector agroalimentario mediante sellos de calidad garantizada como la marca Madrid Producto Certificado

25 de noviembre de 2017.- La gastronomía de la Comunidad de Madrid suma nuevos reconocimientos internacionales. En concreto, la Guía Michelin 2018 ha distinguido con una estrella a dos nuevos restaurantes de la región, CEBO y La Candela Restó, cuyas cocinas están dirigidas por los chefs madrileños Aurelio Morales y Samy Alí. Además, Coque, de los hermanos Sandoval, consolida sus dos estrellas tras el traslado de Humanes al centro de la capital.

En total, la Comunidad de Madrid tiene 28 estrellas en la Guía Michelin, repartidas entre 20 restaurantes. DiverXO se mantiene como el único con tres estrellas, mientras que seis establecimientos cuentan con dos estrellas y otros trece –incluidas las dos nuevas incorporaciones– presentan una estrella cada uno. Tras Cataluña, Madrid es la segunda región de España que cuenta con un mayor número de restaurantes en esta prestigiosa lista.

Para el consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Pedro Rollán, es un reconocimiento al buen hacer en fogones y salas, “pero lo podemos hacer extensivo a la calidad de los productos con origen en la Comunidad de Madrid, utilizados en muchas de estas cocinas”.

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS DE MADRID

La Comunidad promueve la excelencia en el sector agroalimentario a través de marcas como Madrid Producto Certificado, que en la actualidad cuenta con cerca de 3.400 referencias que incluyen desde verduras y hortalizas a carnes, aceites, quesos y conservas, entre otros alimentos.

También destacan la Denominación de Origen Vinos de Madrid, la Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Denominación Geográfica Chinchón, la Marca de Garantía Aceite de Madrid y los Productos Ecológicos Certificados.



Oficina de Comunicación



Esta variedad de productos madrileños de calidad garantizada se amplía con otros considerados autóctonos, como la fresa y los espárragos de Aranjuez, los melones de Villaconejos, las hortalizas de Villa del Prado, la miel de la Sierra y los judiones de la Sierra Norte.