

El Centro de Innovación Gastronómica (CIG) celebrará sesiones en directo todos los jueves con una veintena de expertos que presentarán sus avances

La Comunidad de Madrid promociona la investigación agroalimentaria y gastronómica a través de Instagram

- Se darán a conocer los resultados saludables derivados de las investigaciones y se promocionarán productos madrileños
- Agrónomos, nutricionistas, técnicos de alimentos y enólogos, entre otros, presentarán de forma sus trabajos de campo y laboratorio
- Las charlas se acompañarán con ejemplos prácticos que van desde la preparación de un plato hasta la cata de alimentos

14 de mayo de 2020.- La Comunidad de Madrid da a conocer la labor de los investigadores del Centro de Innovación Gastronómica (CIG), dependiente del Gobierno regional, a través de sesiones en directo Instagram que se van a celebrar los jueves, a partir de hoy, a las 18:00 horas. Estas charlas con agrónomos, nutricionistas, técnicos de alimentos, microbiólogos, enólogos, entre otros, se podrán seguir a través de la cuenta de directora del CIG, Almudena Lázaro (@almudenalazarolazaro), encargada de presentar el tema y moderar la participación de los usuarios de la red interesados en hacer preguntas a los expertos

En las conexiones se explicarán cuestiones como el proceso que sufre nuestro paladar al combinar distintos alimentos y para qué se utiliza el maridaje, para lo que se desarrollara una cata real. También se mostrará qué sucede al aplicar a diferentes productos técnicas de cocción poco convencionales, como el cocinado al vacío.

Además, se darán a conocer los aspectos tecnológicos y fermentativos de la cerveza, cuáles son los beneficios para la salud de las acelgas madrileñas o cuál es la situación del sector ganadero madrileño, después de que el chef e investigador Luis Isac muestre en directo la preparación de un plato con cordero.

La información de las jornadas en directo estará disponible en la cuenta del CIG en Instagram (@cigastromica) donde se subirán los vídeos una vez finalizadas las exposiciones.

La consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Paloma Martín, ha destacado “la labor que están realizando los investigadores, que, en el contexto en el que nos encontramos, siguen con sus trabajos, ya sea

con labores de documentación, recopilación de datos u ordenación de resultados de sus proyectos con el objetivo de que la sociedad siga avanzando

Martín ha explicado que “en el caso de los profesionales del CIG, nos referimos a un gran equipo multidisciplinar que con su talento y su vocación investigadora aportan nuevos conocimientos dirigidos a incrementar la calidad de los productos madrileños”.

El Centro de Innovación Gastronómica (CIG) –adscrito al Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) de la Comunidad de Madrid– inició su andadura en noviembre de 2018.

Desde ese momento desarrolla cuatro ejes fundamentales de actividad: científico, a través de la investigación alimentaria y de laboratorios especializados al servicio de la innovación; gastronómico, poniendo en valor los productos madrileños y sus variedades autóctonas y tradicionales; formativo, mediante cursos de transferencia al sector y al emprendimiento; y promocional, puesto que el Centro es una forma de visibilizar tanto la producción como la investigación, así como la colaboración en estos ámbitos.