

La consejera Martín ha encabezado en Londres una delegación con cocineros y reposteros que representan a la alta cocina de la región

---

## La Comunidad de Madrid, elegida región embajadora gastronómica por la *British Spanish Society*

- Más de 50 productos de calidad *M Producto Certificado* se han mostrado ante más de 200 personalidades destacadas del Reino Unido y de España
- Además, se han instalado bufés con encurtidos, aceites, mieles, quesos y vinos madrileños con denominación de origen

**8 de junio de 2022.-** La Comunidad de Madrid ha sido elegida este año como región embajadora gastronómica por la *British Spanish Society* (BSS). Por ello, el Ejecutivo autonómico ha dado a conocer hoy más de 50 productos con el sello de calidad *M Producto Certificado* (que engloba a más de 500 empresas locales) en la fiesta de bienvenida del verano que esta fundación organiza anualmente en Londres y a la que han acudido más de 200 personalidades destacadas del Reino Unido y de España.

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, ha encabezado la delegación madrileña que ha viajado hasta la capital británica para promocionar nuestros alimentos a nivel internacional, y en la que también se incluyen la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid) y el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

La BSS es una fundación centenaria y sin ánimo de lucro que tiene la misión de estrechar lazos entre el pueblo británico y español. El embajador de España en Reino Unido, José Pascual Marco Martínez, ha presidido esta celebración. Durante el evento, Martín ha señalado que la gastronomía “es el escaparate ideal para nuestros productos y la mejor forma de darnos a conocer más allá de nuestras fronteras”.

“Debemos mucho a la genialidad de nuestros cocineros y a nuestra hostelería; un sector que en Madrid y en el conjunto de España es sinónimo de esfuerzo, trabajo diario, espíritu de superación, excelencia e innovación”, ha añadido.

Diez reconocidos chefs y maestros pasteleros de ACYRE Madrid (Rubén Amor, Xandra Luque, Miriam Hernández, Roberto Hernández, Samuel Serrano, Julio Miralles, José Luis Inarejos, Eduardo Casquero, Juan Pozuelo y María Jiménez)

se han encargado de la preparación de las tapas de autor madrileñas que han degustado los asistentes.

## **ESPACIOS PARA DEGUSTAR DE NUESTRA REGIÓN**

Entre los bocados que se han ofrecido ha habido reinterpretaciones de los tradicionales platos como el rabo de toro, los callos a la madrileña o el bocadillo de calamares, así como el gofre de patatas bravas, el vasito de sopa de ajo de Chinchón o la ensaladilla madrileña con esfera de aceituna manzanilla. Entre los pinchos calientes han destacado los preparados con carne de Índice Geográfico Protegido Sierra de Guadarrama. Y en el caso de los postres, la chocolatada madrileña, la torrija caramelizada con miel de Madrid o la tarta de queso fresco de cabra.

“El buen comer está enraizado en nuestra historia y en nuestro acervo cultural común. Además, la gastronomía madrileña se ha abierto al talento de personas llegadas de toda España y del extranjero que, a cambio, han enriquecido el tejido social de una Comunidad que es modelo de libertad, de apertura y de pluralidad. Un modelo que identifica a Madrid por todo el mundo”, ha resaltado la consejera.

También se han instalado diferentes bufés con productos locales como embutidos, salazones, encurtidos y gildas maridados con vermús, aceites, mieles, quesos, cervezas y vinos madrileños con Denominación de Origen.