



Científicos, químicos y cocineros del IMIDRA investigan con trozos y cáscaras desechados habitualmente para su uso culinario

La Comunidad de Madrid utiliza técnicas de innovación gastronómica para producir 20 nuevos alimentos

- Han elaborado *kombucha* con orujo de uva, ahumados de orujo de aceituna, aperitivos con bagazo de cerveza o pasta a partir de tallos de espárragos
- Rubén Amro, Campeón de España de Gastronomía 2021, ha ampliado su uso a la cocina gourmet
- El Ejecutivo autonómico se une al Día Internacional de Concienciación contra la Pérdida y el Desperdicio Alimentario

29 de septiembre de 2024.- La Comunidad de Madrid ha utilizado técnicas de innovación para producir 20 nuevos alimentos partiendo de trozos, cáscaras o cascarillas que habitualmente se desechan. Un equipo de expertos del Centro de Innovación Gastronómica (CIG) ha realizado numerosos ensayos para que sus propuestas beneficien a la salud y se adapten a las tendencias del mercado.

El CIG, perteneciente al Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), impulsa así la gastronomía circular y el aprovechamiento de recursos, uniéndose al Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos que se ha celebrado hoy, con el objetivo además de fomentar el consumo de cercanía, con grandes ventajas medioambientales, socioeconómicas y nutricionales.

De estos estudios han surgido innovaciones a partir del orujo de uva, con el que se han creado helados, chocolates, salsas y *kombucha* (bebida de origen chino a base de té fermentado); con el orujo de aceituna se han obtenido ahumados y destilados, y del bagazo de cerveza se han elaborado aperitivos, tortillas y croquetas. Además, se ha conseguido pasta a partir de los tallos de espárragos o cremas untables con la cascarilla del cacao.

La investigación puntera para el acondicionamiento y transformación culinaria se ha realizado a base de cocciones, extracciones y fermentaciones, logrando características sensoriales distintivas y propiedades saludables, lo que permite lanzar al mercado propuestas de interés para las empresas. Por ello en el proyecto han colaborado Bodega del Nero y Cervezas Gabarrera, facilitando la introducción de estas novedades en el mercado.

NUEVAS APLICACIONES CULINARIAS

Desde el punto de vista nutritivo se han observado altos porcentajes de fibra en el orujo de uva (hasta el 58%), y de proteínas y fibra en bagazo (16,5 y 32,4%). También se han desarrollado estudios de aceptación entre consumidores –con una respuesta positiva- y estos alimentos se han extendido a la cocina gourmet de la mano de Rubén Amro, Campeón de España de Gastronomía 2021, que ha elaborado cuatro propuestas culinarias.

También se ha recuperado el yero, una legumbre con una destacada absorción de agua, además de alto contenido en proteínas y baja proporción de grasas. Con ella se han desarrollado germinados, condimentos, humus o ensaladas, con una alta aceptación inicial.

El CIG también juega un papel crucial en la conservación y promoción de las variedades autóctonas madrileñas. Mediante catas, talleres y campañas promocionales, pone en valor productos emblemáticos como el tomate de Patones, el ajo de Chinchón, el aceite de la denominación de origen protegida Aceite de Madrid o las carnes de razas autóctonas como la oveja rubia de El Molar, la negra colmenareña o el cabrito de la Sierra de Guadarrama.