

El consejero Novillo ha ayudado a su preparación en la Real Casa de Correos, con profesionales de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid

La Comunidad de Madrid, escenario de la elaboración del turrón más grande del mundo

- Con ingredientes como chocolate, miel, pistachos, almendras y fresas liofilizadas de origen madrileño, junto a plátano deshidratado y gofio de millo de las Islas Canarias
- Mide alrededor de 60 metros y habrá una segunda tableta en Tenerife en diciembre para lograr un récord Guinness

7 de noviembre de 2025.- La Comunidad de Madrid acoge hoy en la Real Casa de Correos, sede del Gobierno regional, la elaboración del turrón más grande del mundo. Esta iniciativa se celebra con motivo del Día Mundial del Turrón, con una tableta que medirá alrededor de 60 metros. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha acompañado a los profesionales de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid), en la preparación de este dulce típico de la Navidad, entre ellos la chef Pepa Muñoz, que fue embajadora del sello M Producto Certificado en 2024.

Novillo ha destacado la variedad y calidad de la oferta madrileña, como los chocolates de la empresa Maykhel, mieles de Miel de Madrid, fresas de Aranjuez liofilizadas o almendras y pistachos de Frutos Secos Medina. Todos ellos, incluidos en la receta preparada hoy, se han unido al plátano deshidratado y gofio de millo de las Islas Canarias.

El acto de hoy tendrá continuidad el próximo 13 de diciembre en Santiago del Teide (Tenerife), donde los reposteros de ACYRE Canarias prepararán otra tableta gigante de 1.100 metros, de modo que se alcance figuradamente una longitud total de 1.160 metros de turrón y se pueda establecer un récord Guinness. Los ciudadanos que lo deseen podrán probar hoy el dulce elaborado.

El Gobierno regional colabora con ACYRE Madrid patrocinando iniciativas en hostelería y alimentación. Asimismo, junto al Instituto de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), los cocineros y reposteros colaboran en desarrollos innovadores saludables o aprovechamiento de subproductos, y promocionan entre los escolares el aceite o las frutas y hortalizas regionales a través de diversos talleres y actividades.