

El consejero De Paco Serrano ha presentado hoy esta publicación editada en colaboración con Hostelería Madrid

La Comunidad de Madrid propone redescubrir la gastronomía de la región a través de platos de cuchara con la guía *Villas a fuego lento*

- Estofados, sopas, escabeches o asados con productos de proximidad que conectan al viajero con las costumbres del municipio y su población
- Reúne más de 50 propuestas culinarias que ponen en valor el producto local, la tradición y una forma de viajar que prioriza la calma, el sabor y la hospitalidad

21 de enero de 2026.- La Comunidad de Madrid propone redescubrir la gastronomía regional a través de los platos de cuchara con la guía *Villas a fuego lento*, presentada hoy por el consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Mariano de Paco Serrano, en el marco de la 46ª edición de la Feria Internacional de Turismo (FITUR).

Durante el acto, celebrado junto a productores, restauradores y agentes turísticos de las once Villas de Madrid, el consejero ha subrayado la importancia de la colaboración con el sector para impulsar iniciativas como esta nueva propuesta turística, desarrollada en colaboración con Hostelería Madrid. “Una iniciativa que apuesta por un nuevo modelo de turismo rural y gastronómico basado en los alimentos locales, la tradición culinaria y el patrimonio cultural de nuestros pueblos”, ha concluido De Paco Serrano.

Estofados, sopas, escabeches o asados elaborados con productos de proximidad son los protagonistas de esta guía, cuyo objetivo es conectar al viajero con las costumbres del municipio y su población, contribuyendo además a la dinamización económica y la revitalización del comercio de las localidades que forman parte de Villas de Madrid.

Buitrago del Lozoya, Chinchón, Colmenar de Oreja, Manzanares el Real, Navalcarnero, Nuevo Baztán, Patones de Arriba, Rascafría, San Martín de Valdeiglesias, Torrelaguna y Villarejo de Salvanes concentran más de 50 experiencias gastronómicas especialmente pensadas para los meses de temperaturas más bajas, que comparten la calidad de la materia prima, el valor de lo natural y una forma de viajar que prioriza la calma, el sabor y la hospitalidad.



Medios de Comunicación

Esta publicación da continuidad a otros documentos realizados en colaboración con Hostelería Madrid que, coincidiendo con la celebración de FITUR y debido a su interés, han sido reeditadas. Entre ellas se encuentran *Con solera*, que reúne la cocina y anécdotas de 75 establecimientos hosteleros de la región con más de 50 años de trayectoria, y *Mad Mixology*, que recopila una selección de las 60 mejores coctelerías de la Comunidad de Madrid, destacadas por su técnica, servicio y producto.

Se puede acceder a estas guías a través de la web de turismo de la Comunidad de Madrid, [Visit Madrid](#)