



Miguel Ángel Ruiz inaugura las II Jornadas de Ciencia y Gastronomía

La Comunidad acerca a cocineros e investigadores la calidad y propiedades de los productos de la región

- El encuentro lleva por lema “Sostenibilidad y gastronomía, del campo al plato”
- Participan chefs de la talla de Mario Sandoval o Jesús Almagro
- Las jornadas incluyen talleres, ponencias y un menú elaborado con recetas cervantinas reinterpretadas por alumnos de la Escuela de Hostelería

17 de octubre de 2016.- El viceconsejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Miguel Ángel Ruiz, ha inaugurado hoy la segunda edición de las Jornadas de Ciencia y Gastronomía, un encuentro organizado por la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) en colaboración con el Instituto Madrileño de Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) y el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) que se celebra en las instalaciones de la Finca El Encín del IMIDRA. El objetivo de estas jornadas es mejorar la nutrición y la salud de la población mediante la aplicación de nuevas tecnologías a productos clásicos y abrir nuevas oportunidades y mercados a los productores agrarios.

Durante los dos días que duran las jornadas, que en esta edición tienen como lema “Sostenibilidad y gastronomía, del campo al plato”, la Comunidad de Madrid va a acercar a cocineros e investigadores la calidad y propiedades de los mejores productos de la región a través de talleres y ponencias en los que participarán investigadores del IMIDRA y del CSIC junto a destacados chefs del panorama internacional.

Así, Mario Sandoval, embajador del sello de calidad “M Producto Certificado”, disertará sobre la carne de toro desde el punto de vista de la innovación y la sostenibilidad, mientras que Jesús Almagro, el televisivo chef del restaurante Mesteño Gastronómico, presentará las características y posibilidades culinarias del polen apícola fresco junto a la investigadora del IMIDRA Cristina de Lorenzo.



Además, las jornadas incluirán distintos talleres experimentales sobre vino, aceite de oliva o estructura de los alimentos, visitas guiadas a la Finca de El Encín –uno de los enclaves donde se desarrolla la labor investigadora del IMIDRA- y una comida buffet elaborada con recetas cervantinas reinterpretadas por los alumnos del IES Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares.

Desde 2008, el IMIDRA mantiene distintos proyectos de investigación e innovación en colaboración con distintos chefs madrileños para introducir en la oferta gastronómica de la región los productos y elaboraciones del sector agroalimentario de la región, así como las novedades en sabores y propiedades para la salud que se derivan de la labor de investigación de sus técnicos.