

Desarrollará actividades formativas, promocionales y de investigación en su sede de la madrileña Plaza de Colón

Garrido inaugura el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid

- “Nos va a permitir llevar a su máximo exponente todo el potencial de nuestros chefs y de los alimentos madrileños”
- Reforzará la competitividad como destino turístico y supone una inversión en I+D+i que capta talento e innova en el ámbito culinario, “en el que Madrid es ya un referente”
- La agricultura, ganadería e industrias asociadas generan alrededor del 7 % del PIB industrial madrileño

30 de noviembre de 2018.- El presidente regional, Ángel Garrido, ha inaugurado hoy el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid, que nace para seguir apostando por la investigación, la formación y la promoción vinculadas a la gastronomía madrileña. “Este centro nos va a permitir llevar a su máximo exponente todo el potencial de nuestros chefs y de los alimentos madrileños, a través de distintos espacios y proyectos en los que participarán asociaciones, entidades, empresas y consumidores”, ha destacado.

Para ello, el nuevo espacio de la Comunidad, situado en el espacio Platea de la madrileña Plaza de Colón, desarrollará actividades formativas; actividades de investigación –en su laboratorio de gastrociencia y sala de análisis sensorial de los alimentos–; y actividades promocionales.

Así, contará con un espacio de degustación y elaboración gourmet, con una zona dedicada a las figuras de la restauración madrileña, con un punto de información sobre el turismo gastronómico y con un *showroom* de la Marca ‘M Producto Certificado’ con la que la Comunidad garantiza el origen y la calidad de los productos agroalimentarios de la región.

“La Comunidad de Madrid necesita un Centro de Innovación Gastronómica –ha señalado el presidente– porque nos permite reforzar nuestra competitividad como destino turístico, ya que la gastronomía madrileña es un importante atractivo para los 13,5 millones de personas que nos visitan al año”.

Además, ha proseguido Garrido, porque “supone una inversión en I+D+i que capta talento y promueve la evolución y la innovación en un ámbito, el culinario, en el que Madrid es ya un referente nacional e internacional, como prueba el

hecho de que hemos sido la región más premiada por la Guía Michelin 2019, con 30 estrellas repartidas entre 23 restaurantes”.

El centro cuenta con una dotación de 1,5 millones de euros para su puesta en marcha y una superficie de 780 metros cuadrados, y está gestionado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

El presidente ha subrayado el “buen momento” en que se encuentra el sector agroalimentario en la Comunidad, “uno de los pilares” de la economía madrileña, proporcionando unos 150.000 empleos directos e indirectos y generando alrededor del 7 % del PIB industrial madrileño. Un dinamismo que el Gobierno regional estimula con iniciativas que allanan el camino hacia una producción sostenible y un desarrollo basado en la calidad, la innovación y la excelencia.

“A estas medidas a las que se suma, ahora, este Centro de Innovación Gastronómica, que impulsará la riqueza autóctona y se convertirá en una nueva plataforma de difusión y desarrollo de los productos madrileños dentro y fuera de nuestra región”, ha asegurado Garrido.

El presidente ha visitado las diferentes dependencias, donde los expertos le han explicado el trabajo que realizan, ha asistido a una cata en el espacio sensorial y ha participado en el *showcooking* de Iván Muñoz, maestro cocinero galardonado con una Estrella Michelin y embajador de la marca ‘M Producto Certificado’, que ha realizado una demostración de cocina en directo para todos los invitados.

CUATRO EJES PARA EL DESARROLLO DEL NUEVO CENTRO

Las actividades del centro se articulan en cuatro ejes: científico, formativo, gastronómico y promocional. El científico pondrá la investigación alimentaria y los laboratorios especializados al servicio de la innovación, con colaboraciones en I+D+i con asociaciones, empresas y consumidores, subrayando el análisis sensorial de los productos, que pueden realizarse en una sala especializada.

El eje formativo se apoyará en colaboraciones y dará apoyo institucional a las titulaciones universitarias especializadas y los cursos de transferencia del sector, al igual que al emprendimiento y a la formación puntera para mantenerse en la vanguardia gastronómica.

El eje gastronómico permitirá dar a conocer los productos madrileños y sus variedades autóctonas, cambiando según las temporadas y ofreciendo una amplia muestra de productos de la Marca ‘M Producto Certificado’. Asimismo, una vinoteca mostrará botellas con caldos de las bodegas de nuestra región.

Finalmente, el eje promocional dotará al centro de una dimensión nacional e internacional, con espacios de promoción de productos de Madrid y de información sobre el turismo gastronómico y sus actividades relacionadas.