

Presentación de la App Alimentos de Madrid en el Centro de Innovación Gastronómica

La Comunidad apuesta por la innovación en el sector agroalimentario madrileño

- Esta aplicación es eficaz, totalmente visual y muy fácil de utilizar por los ciudadanos
- La región está a la vanguardia del sector gastronómico con 26 estrellas Michelin repartidas en 18 restaurantes

1 de marzo de 2019.- La Comunidad de Madrid apuesta por la innovación en el sector agroalimentario madrileño y la cercanía de los productos al ciudadano, con actuaciones como la puesta en marcha de la App Alimentos de Madrid, que el consejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Carlos Izquierdo, ha presentado esta mañana en el Centro de Innovación Gastronómica.

Disponibles para dispositivos móviles y tabletas, la aplicación presenta, de una manera sencilla, eficaz y totalmente visual, las empresas con la marca de garantía de calidad 'M Producto Certificado', los municipios donde se pueden adquirir determinados productos o las rutas del vino de la región. Asimismo, se pueden consultar los tipos de productos, las empresas que los comercializan y su situación geográfica.

La nueva App Alimentos de Madrid va a incluir, asimismo, otros temas de interés como el enlace a otras figuras de calidad diferenciada de la región, eventos relacionados con el sector, noticias de actualidad sobre el mismo, convocatorias de mercados itinerantes o actividades culturales, programas promocionales y experiencias que las empresas adheridas quieran ofrecer a sus clientes.

Izquierdo ha destacado esta aplicación que "pone a disposición de todos los madrileños la posibilidad de llevar los alimentos de Madrid siempre con ellos, en su bolsillo y de manera fácil, dinámica y moderna".

El Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid, lugar elegido para esta presentación, quiere impulsar la investigación, la formación y la innovación en el sector agroalimentario madrileño, para reactivarlo y catalizar su impacto en otros sectores clave de la región, como el turismo y el empleo.

COMUNIDAD DE MADRID, REFERENTE GASTRONÓMICO

El consejero también ha destacado que "la Comunidad de Madrid es un referente gastronómico a nivel nacional y europeo, desde la cocina más



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

tradicional a la más vanguardista”. En este sentido, ha recordado que contamos con 26 estrellas Michelin repartidas entre 18 restaurantes de nuestra región y ha señalado que “Madrid es la región de España, tras Cataluña, con más restaurantes con 2 y 3 estrellas, entre los que destaca Diverxo, el único de la región con 3 estrellas Michelin”.

La Comunidad cuenta con siete figuras de calidad referenciada: la Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Marca de Garantía Aceite de Madrid, la Indicación Geográfica Anís de Chinchón, la Etiqueta de agricultura ecológica, la Marca de garantía Huerta de Villa del Prado y la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid, a la que se acaba de incorporar la subzona de El Molar a las tres anteriormente reconocidas, por lo que pasa a abarcar setenta municipios, en lugar de los cincuenta y nueve anteriores.

Izquierdo ha concluido reafirmando el compromiso del Gobierno regional con la industria alimentaria, “un valor en alza, siendo la segunda en productividad de la nación, por detrás tan solo de La Rioja”. Actualmente la región cuenta con 1.527 industrias alimentarias, un 12,2 % más que en 2016. Su facturación anual neta asciende a 4.737 millones de euros, el 4,8 % del total nacional de la industria alimentaria nacional y el 13 % de las ventas de producto industrial regional.

La app se encuentra disponible en <https://bit.ly/AlimentosMadrid> y <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.jgdelval.rutando.productosM>