

La Real Casa de Correos ha acogido la IV edición de los Premios de la Academia Madrileña de Gastronomía

Díaz Ayuso: “La gastronomía es un valor en alza para España y para la Comunidad de Madrid”

- “La Comunidad de Madrid aspira a exportar calidad y productos que nos caractericen y lleven nuestra tierra a todos los lugares del mundo”, ha dicho la presidenta regional
- El Gobierno regional apoyará que productos como el aceite de Madrid cuenten con una Denominación de Origen Protegida y aumentará las ayudas a los Vinos de Madrid
- La consejera de Medio Ambiente ha entregado el Premio al Producto de Madrid a la empresa Carnes de la Finca de Jiménez Barbero, de Colmenar del Arroyo
- El Centro de Innovación Gastronómica del IMIDRA ha recibido el premio al Proyecto Innovador

14 de octubre de 2019.- La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha asegurado hoy que la gastronomía es “un vínculo con nuestra tierra, nuestra historia, nuestras tradiciones y nuestra forma de ser. Sin duda, uno de los elementos más característicos de España”. Para la presidenta regional, “es hoy un valor en alza para España y para la Comunidad de Madrid” y ha añadido que “todos hacemos Marca España, pero nuestra gastronomía ocupa un lugar privilegiado”.

Díaz Ayuso ha participado en los IV Premios de la Academia Madrileña de la Gastronomía y ha entregado el galardón en la categoría de Restaurante a Horcher. La presidenta regional ha comenzado su intervención en la Real Casa de Correos felicitando a los ganadores por sus trayectorias profesionales y empresariales. Además, ha expresado su “sentido recuerdo para Carmen Moragrera, copropietaria de la Taberna Verdejo, cuyo fallecimiento el pasado martes, con tan solo 38 años, nos llenaba a todos de consternación”.

Díaz Ayuso ha detallado que se trata de un sector capaz de aportar el 33% del PIB y de emplear a 3,7 millones de trabajadores. También -ha agregado- es un atractivo turístico de primer nivel, puesto que 91% de los turistas dice tener en cuenta la gastronomía a la hora de elegir sus destinos. Cuidar nuestra gastronomía “es de vital importancia” y “debemos tomar la iniciativa ante situaciones internacionales de incertidumbre, como el Brexit o como los

aranceles que Estados Unidos podría imponer a nuestros productos”, ha remarcado la presidenta madrileña.

En este sentido, Díaz Ayuso ha avanzado que, puesto que “la Comunidad de Madrid aspira a exportar calidad y productos que nos caractericen y lleven nuestra tierra a todos los lugares del mundo”, el Gobierno regional está decididos a “aumentar el presupuesto a la Denominación de Origen Vinos de Madrid, a apoyar en Bruselas (Unión Europea) que otros productos, como el Aceite de Madrid, también cuenten con su correspondiente ‘Denominación de Origen Protegida’ y a establecer convenios con la Cámara de Comercio para fomentar la exportación de productos agrícolas y vinícolas madrileños”, ha detallado la presidenta.

En definitiva, ha dicho, “la Comunidad de Madrid está del lado de los productores” y de un sector, el gastronómico, que afecta a otros como el turismo, la hostelería, la agricultura o la ganadería.

MADRID, REGIÓN DE GASTRONOMÍA EXCELENTE

“La gastronomía madrileña es un fiel reflejo de su sociedad”, que según la presidenta regional está “volcada en la diversidad y en la capacidad de acoger a todo tipo de culturas”. Ha añadido que la “excelencia es lo que nos hace destacar” y que sin esa excelencia, la Comunidad de Madrid no podría “acoger 23 establecimientos con estrella Michelin (el doble que hace cinco años), restaurantes centenarios y lugares emblemáticos de la cocina proveniente de otros países”.

La presidenta ha hecho especial hincapié en la importancia que tiene para la economía madrileña la industria agroalimentaria, con más de 1.400 empresas productoras de alimentos y generadoras de más de 23.000 puestos de trabajo; su facturación neta anual supera los 5.600 millones de euros, el 4,8% del total de la industria alimentaria nacional.

Cabe destacar, además, la máxima calidad de muchos de los productos madrileños, como los incluidos en la Denominación de Origen (D.O.) Vinos de Madrid, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, la Marca de Garantía Aceite de Madrid o la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, entre otros.

PREMIOS DE LA ACADEMIA MADRILEÑA DE GASTRONOMÍA

En esta edición de los Premios IV Premios de Gastronomía de la Comunidad de Madrid, la consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Paloma Martín, ha entregado el Premio al Producto de Madrid a la empresa Carnes de la Finca de Jiménez Barbero, de Colmenar del Arroyo.

El galardón al proyecto innovador ha recaído en el Centro de Innovación Gastronómica del IMIDRA. Se trata de una iniciativa puesta en marcha por el Gobierno regional el año pasado. Colabora con universidades y asociaciones del sector en apoyo a los productores mediante la promoción de la marca 'M Producto Certificado', a la que hay adheridas 499 empresas y 4.258 productos; y la potenciación de los productos madrileños en ferias nacionales y regionales, como el Salón Gourmet, Madrid Fusión o Alimentaria, entre otros.

En la gala celebrada en la Real Casa de Correos, presentada por el chef y dueño del restaurante El Bohío, Pepe Rodríguez, se han concedido de diez galardones –incluido el que la presidenta ha entregado a Horcher–, además de una mención especial a título póstumo a Gregorio Escamilla, del Gran Café Gijón. También se ha reconocido con el premio a 'Toda una Vida' a Custodio Zamarra, pionero, maestro y referente sumiller de Zalacaín, el primer restaurante español que logró tres estrellas Michelin.

Nakeima ha ganado el Premio a la Cocina Internacional por su fusión de cocina asiática y española y su peculiar forma de servir los platos siguiendo el más puro estilo de taberna, tan propio de la cultura española. Por su lado, el restaurante El Charolés, ubicado en San Lorenzo de El Escorial ha recibido el Premio al Plato Castizo por su cocido madrileño. El Premio al Bar ha recaído en Casa Dani, que cocina a diario más de 300 de sus famosas tortillas de patatas. El Premio a la Repostería ha sido para la Confitería El Riojano, en cuyo escaparate se exponen exquisiteces desde 1855, cuando el pastelero personal de la reina María Cristina de Habsburgo, Dámaso Maza, oriundo de La Rioja, fundó el negocio.

Marta Campillo de DiverXo ha sido, en esta edición, la persona elegida para recibir el Premio a la Sala; con tan solo 24 años y una carrera fulgurante, se caracteriza por su discreción en sala y su pasión por el contacto con el comensal. Por su parte, Carlos Moreno de Catarsis se ha alzado con el Premio Bares y Tragos por su peculiar manera de tratar las mezclas y servir las copas a ritmos latinos. El último de los premios vinculados a los Vinos y Licores ha sido para Angelita Madrid, el bar de vinos atendido por un equipo de sumilleres liderados por David Villalón y Rubén Moreiro.

La Academia Madrileña de Gastronomía fue fundada en 2005 y entre sus objetivos principales figuran la investigación, la divulgación y el impulso a la gastronomía de la Comunidad de Madrid.