

La presidenta Díaz Ayuso se reúne con productores y alcaldes de los municipios de la Garbancera Madrileña

La Comunidad de Madrid convocará a los distribuidores para aumentar la venta de productos madrileños en grandes superficies

- "Nuestros productos están despuntando cada vez más y tenemos un firme compromiso con ellos, ha dicho Díaz Ayuso
- El IMIDRA recuperará dos variedades de garbanzo y está mejorando otras siete
- Esta ruta gastronómica se celebrará del 1 de noviembre al 26 de enero y participarán 14 municipios de la región

18 de octubre de 2019.- La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha adelantado hoy que próximamente se reunirá con los principales distribuidores con el objetivo de potenciar los productos madrileños en las grandes superficies. "Nuestros productos están despuntando cada vez más y tenemos un firme compromiso con ellos. Para ello, vamos a proponer distintas ideas creativas para seguir potenciando nuestra gastronomía", ha afirmado.

La presidenta regional ha visitado hoy la localidad de Sevilla la Nueva con motivo de la presentación de la II Ruta del Garbanzo Madrileño, que organiza la asociación la Garbancera Madrileña y que promueve el consumo de uno de los platos más tradicionales de la región, como es el cocido madrileño. "La gastronomía y el turismo van más de la mano que nunca y somos un gobierno moderno que está siempre con las vanguardias", ha indicado la dirigente madrileña, para insistir en que el Ejecutivo va a trabajar para desarrollar "el gran potencial" de los productos de la región.

Así, ha destacado no solo el papel del garbanzo sino también la "gran producción del vino", haciendo hincapié en el objetivo de alcanzar la producción de 6 millones de botellas al año. "Madrid es cultura, vanguardia, tradición, gastronomía, campo, pueblos y entre todos vamos a conseguir que Madrid siga evolucionando y siendo el motor económico de España y la casa de todos los españoles que buscan oportunidades para vivir con gran calidad de vida", ha añadido.

La Comunidad de Madrid apuesta por la investigación para mejorar y potenciar los alimentos madrileños. Esa es la línea estratégica que está impulsando el Gobierno regional, a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo

Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), donde sus técnicos están trabando en distintas investigaciones para poder recuperar dos variedades tradicionales de garbanzos (Brunete y Navalcarnero) que durante este verano se han analizado y probado en catas obteniendo resultados muy positivos, tanto en sabor como en la textura.

Asimismo, los investigadores del IMIDRA están estudiando mejorar otras siete de la clase pedrosillano, denominadas Alcazaba, Amparo, Eulalia, Pilar, Amelia, Elvira e Inmaculada. Estos proyectos giran en torno a la obtención de plantas de mayor rendimiento y más resistentes a las enfermedades que suelen amenazar a este cultivo. Fruto de estos trabajos, se han conseguido plantas de garbanzos de las que se obtienen dos semillas por vaina, lo que permite multiplicar la variedad y rentabilidad de los cultivos. Además, todas estas variedades son tolerantes al 'hongo de la rabia' la principal enfermedad que limita el cultivo de esta leguminosa.

La presidenta, que ha estado acompañada de la consejera de Medio Ambiente, Paloma Martín, y del consejero de Vivienda y Administración Local, David Pérez, ha asistido a una demostración sobre las diferentes formas de cocinar y degustar los garbanzos que cuentan con un gran valor nutricional al ser una legumbre rica en fibra, minerales y vitaminas.

II RUTA DEL GARBANZO MADRILEÑO

Esta ruta, que cumple su segunda edición, se celebrará del 1 de noviembre al 26 de enero y en ella participarán más de 60 restaurantes de 14 municipios de la región que conforman la Asociación la Garbancera Madrileña que son Brunete, Navalcarnero, Sevilla la Nueva, Villaviciosa de Odón, Boadilla del Monte, Villanueva de Perales, Villamantilla, Villamanta, Quijorna, Villanueva de la Cañada, Villanueva del Pardillo, Valdemorillo, Navalagamella y Colmenar del Arroyo.

Esta iniciativa pretende dar a conocer y promocionar los alimentos madrileños a través de un menú de cocido, hecho con garbanzo madrileño y servido en tres vuelcos, y vino D.O. 'Vinos de Madrid'. Los precios de los menús oscilan entre los 14 y los 25 euros.