

La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, entrega los Premios Nacionales de la Real Academia de Gastronomía

La Comunidad de Madrid reivindica la calidad de los alimentos que se producen en la región

- Díaz Ayuso ha entregado a Ricard Camarena el premio al Mejor Jefe de Cocina en una gala que ha homenajeado a Juan Mari Arzak
- La web de la Academia Madrileña de Gastronomía ha sido reconocida como la mejor publicación periódica digital
- El Gobierno regional se reunirá con las grandes superficies comerciales para aumentar la oferta de alimentos de proximidad
- El Ejecutivo analizará la demanda de productos madrileños para incrementar su presencia en mercados internacionales

4 de noviembre de 2019.- La Comunidad de Madrid va a intensificar el apoyo al campo madrileño y a la industria agroalimentaria de la región, productores de “excelentes vinos, magníficos quesos y otros alimentos de gran calidad de la marca M Producto Certificado”, ha asegurado hoy la presidenta madrileña Isabel Díaz Ayuso. Así, el Ejecutivo regional promoverá reuniones con las grandes superficies comerciales para animarles a incrementar la oferta de productos de proximidad, basada en la excelencia y con el valor añadido de proceder, en muchos casos, de pequeños productores.

En esta misma línea, la Comunidad de Madrid ya ha duplicado las ayudas a la Denominación de Origen Vinos de Madrid y ha mostrado su respaldo a la Marca de Garantía Aceite de Madrid para que también cuente con una Denominación de Origen Protegida, tal y como ha confirmado Díaz Ayuso.

Además, y ante situaciones como el Brexit o los aranceles de Estados Unidos a productos españoles, la Comunidad de Madrid colaborará con la Cámara de Comercio para realizar estudios de diagnóstico. Esta iniciativa permitirá conocer cuáles son los alimentos de calidad diferenciada de la región más solicitados en el exterior, con el fin de incrementar su presencia en potenciales mercados internacionales.

Díaz Ayuso ha detallado esta apuesta de la Comunidad de Madrid en el transcurso de la entrega de los Premios Nacionales de la Real Academia de Gastronomía. En la gala, celebrada en el Museo Reina Sofía, la presidenta ha entregado a Ricard Camarena el reconocimiento al Mejor Jefe de Cocina. El acto ha sido, además, un homenaje al veterano cocinero Juan Mari Arzak. “La

gastronomía es parte de nuestra vida”, ha remarcado Díaz Ayuso, que se ha referido a los muchos alimentos madrileños “que estamos comprometidos en dar a conocer”.

En esa relación entre el campo y la cocina trabaja la Comunidad de Madrid a través, por ejemplo, del IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario) y del nuevo Centro de Innovación Gastronómica, iniciativa del Gobierno regional abierta a todos los restaurantes y empresas agroalimentarias de la Comunidad.

LA GASTRONOMÍA MADRILEÑA, UN VALOR EN ALZA

La gastronomía se ha convertido en un dinamizador turístico de España. En la Comunidad de Madrid es un sector al alza que aporta el 33% del PIB y emplea a 3,7 millones de trabajadores. La región cuenta con 23 establecimientos reconocidos con estrellas Michelin (el doble que hace cinco años), si bien la presidenta Díaz Ayuso ha reivindicado también “el trabajo de los miles de bares y restaurantes que abren cada mañana en nuestro país”.

La hostelería, unida a la industria agroalimentaria, hace que el sector gastronómico tenga un peso relevante en la economía madrileña. Así, la región cuenta con más de 1.400 empresas productoras de alimentos y que generan 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.

PREMIOS NACIONALES DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

Los Premios Nacionales de la Real Academia de Gastronomía se entregan desde 1974 para reconocer la labor de los mejores profesionales vinculados a la cultura gastronómica española. En el transcurso de la gala presidida por Díaz Ayuso, además del premio a Camarena se han entregado otros diez galardones, como el que distingue como Mejor Director de Sala a José Félix Paniego, de El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja), o el Mejor Sumiller a Valerio Carrera, de A' Barra (Madrid), por su peculiar manera de defender los vinos.

En esta edición, el premio a la Mejor Publicación Periódica *Online* ha sido para la web de la Academia Madrileña de Gastronomía, galardón que ha recogido el presidente de la Academia, Luis Suárez de Lezo. También se ha reconocido con el premio a Toda una Vida a Lorenzo Cañas, impulsor de la cocina riojana y con más de 58 años de vida profesional. El premio a la Mejor Publicación Periódica en Papel ha sido para Condé Nast Traveler, mientras que la Mejor Publicación en formato libro ha sido para Bullipedia. La periodista Ana Vega (Grupo Vocento) ha recogido el premio a la Mejor Labor Periodística y se ha concedido una mención especial a Google Arts& Culture. Por último, Eneko Atxa (propietario de Azurmendi) y el Basque Culinary Center se han alzado con sendos premios a la Gastronomía Saludable.