

El consejero de Economía ha participado en las distintas fases de elaboración de un roscón de reyes en la pastelería Manacor

La Comunidad apoya y promueve la labor de la Asociación de Pasteleros de Madrid

- Comparte su defensa del prestigio y los beneficios para la salud de la pastelería artesanal
- El Gobierno regional respalda un sello de calidad para los establecimientos que elaboran sus productos de manera tradicional

4 de enero de 2020.- La Comunidad de Madrid defiende y promueve la labor que desempeña la Asociación de Pasteleros de Madrid, una actividad que aporta a la región dinamismo económico y atracción turística de calidad. Así lo ha manifestado hoy el consejero de Economía, Empleo y Competitividad, Manuel Giménez, tras visitar la pastelería Manacor, en el distrito de Arganzuela, y participar en la elaboración de los tradicionales roscones de reyes propios de estas fechas y de los que se venderán más de 2,5 millones de unidades en las cerca de 600 pastelerías artesanas de la región.

Durante la visita, Giménez ha recordado que el Gobierno regional financia el sello de Pastelería Artesana que otorga la Asociación de Pasteleros de Madrid (ASEMPAS) a los establecimientos que elaboran sus productos de forma artesana y acreditan el origen de los mismos. El respaldo a este sello, ha señalado el consejero, “sirve para distinguir las buenas prácticas artesanas, aquellas que mantienen las elaboraciones tradicionales de nuestros dulces o recuperan recetas de la repostería madrileña”. En este sentido, ha defendido el prestigio y los beneficios para la salud que tiene la pastelería artesanal.

La concesión de este sello de calidad está condicionada a que, al menos, el 70% de la elaboración del producto sea artesana. Cuenta con dos fases: en la primera, los técnicos de la Asociación visitan el establecimiento para asesorar y cumplimentar un cuestionario de evaluación; y en la segunda, una vez comprobado el cumplimiento de todos los requisitos, la Asociación entrega este sello que acredita los productos como artesanales para distinguirlos de los elaborados de manera industrial.

Además del impulso a este sello de calidad, en los últimos cuatro años la Comunidad de Madrid ha concedido distintas ayudas al sector de la pastelería y confitería regional por valor de más de 526.000 euros



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

Junto con el presidente de ASEMPAS, Juan Antonio Martín, el consejero ha participado en las diferentes fases de elaboración de los tradicionales roscones de reyes en la pastelería Manacor, establecimiento que pertenece a la antigua marca Cala Millor, nacida de una tradición pastelera que se remonta al año 1753.