

La presidenta de la Comunidad de Madrid ha inaugurado hoy en IFEMA el III Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía

---

Díaz Ayuso: “La vanguardia gastronómica debe ir unida a nuevas propuestas normativas que la fortalezcan”

- “Nuestra gastronomía ha salido de las cocinas, se ha consolidado como un estilo de vida y es una realidad social y económica”, ha afirmado
- Destaca la relevancia que tienen en este sector las nuevas estrategias de marketing digital, la robótica y las oportunidades de la nueva era 4.0
- El Ejecutivo regional, a través del Centro de Innovación Gastronómica del IMIDRA impulsa la I+D+i en el sector gastronómico

**24 de febrero de 2020.-** La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha destacado hoy la importancia de la seguridad jurídica en el marco de la industria gastronómica, para favorecer la innovación y su repercusión en la economía. “La vanguardia gastronómica debe ir unida a la vanguardia en el Derecho y a nuevas propuestas normativas que fortalezcan la gastronomía española del futuro”, ha afirmado la presidenta madrileña.

Díaz Ayuso ha inaugurado el III Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía que se desarrolla en IFEMA, donde ha incidido en la relevancia que tienen en el sector gastronómico las nuevas estrategias de marketing digital -y su impacto en redes sociales-, la aplicación de la robótica en el mundo de la restauración y las oportunidades de la nueva era 4.0 agroalimentaria.

Para la presidenta madrileña, este foro debe servir para obtener herramientas que sirvan para “proteger al sector gastronómico, su actividad y los numerosos beneficios que brinda a nuestra sociedad”. Además, Díaz Ayuso ha añadido que ahí radica la importancia de la alianza entre la gastronomía y la comunidad jurídica.

“Nuestra gastronomía ha salido de las cocinas y se ha consolidado como un estilo de vida; es una realidad social y económica con gran repercusión en el turismo y en la imagen que proyectamos al mundo. Un activo muy valioso que hay que proteger”, ha remarcado Díaz Ayuso, que ha estado acompañada en el

acto por la consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Paloma Martín.

## **CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA**

El Ejecutivo autonómico, a través del Centro de Innovación Gastronómica -CIG- del Instituto Madrileño de Investigación Agrario y Alimentario -IMIDRA-, impulsa la I+D+i en el sector gastronómico. Su apuesta por la investigación y la innovación para mejorar cultivos como el pistacho o el garbanzo madrileño, entre otros, lo ha convertido en un referente entre los profesionales del sector.

El CIG colabora, además, con universidades y asociaciones del sector en el apoyo a los productores de la región mediante la promoción de la marca 'M Producto Certificado', a la que hay adheridas 500 empresas. Desde la Comunidad de Madrid también se potencian los productos madrileños en ferias nacionales e internacionales, como Madrid Fusión, el Salón Gourmet o Alimentaria, entre otros.

El pasado mes de octubre la Academia Madrileña de Gastronomía otorgó al CIG, en la IV edición de sus premios gastronómicos, el Premio al Proyecto Innovador por su talante investigador, formativo y gastronómico, así como por su impulso en la promoción de los productos de Madrid.

## **LA GASTRONOMÍA MADRILEÑA, UN VALOR EN ALZA**

La Comunidad de Madrid destaca por su enorme potencial gastronómico y por contar con una expansión cada vez mayor fuera de nuestras fronteras. Esto se debe al talento de los profesionales del sector y a su trabajo por innovar y aunar las nuevas tendencias culinarias con los sabores más tradicionales.

Nuestra región es un referente en atracción turística y gastronómica, y dispone de la máxima calidad en sus productos locales como la Denominación de Origen D.O. Vinos de Madrid; la Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama; la Marca de Garantía Aceite de Madrid; la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, o la Denominación Geográfica Anís de Chinchón, entre otros.

A esto hay que añadir que la Comunidad de Madrid cuenta con 24 establecimientos con estrella Michelin -el doble que hace cinco años-, circunstancia que unida a la pujante industria agroalimentaria madrileña hace que el sector gastronómico tenga un peso muy relevante en la economía regional.