

Un equipo de profesionales del Centro de Innovación Gastronómica, a través del IMIDRA, desarrollará esta iniciativa

---

## La Comunidad de Madrid presenta *Gastronomía Circular*, un proyecto de investigación para potenciar la alimentación sostenible

- Sus ejes prioritarios son potenciar el consumo de los artículos locales y favorecer la rentabilidad del campo madrileño
- El Ejecutivo regional destinará a esta iniciativa, que tendrá una duración de dos años, más de 200.000 euros

**12 de febrero de 2022.**- La Comunidad de Madrid ha presentado, a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), el proyecto de innovación *Gastronomía Circular*. Los objetivos de esta iniciativa son afianzar el aprovechamiento de subproductos procedentes de la agricultura, potenciar el consumo de los productos locales, contribuir a la viabilidad económica del campo y de la industria agroalimentaria, afianzar una alimentación sostenible en la región y preservar el equilibrio medioambiental.

El gerente del IMIDRA, Sergio López, ha destacado el firme compromiso del Ejecutivo regional por alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, entre los que se encuentra la alimentación, que es uno de los aspectos que más influye en el medio ambiente.

Los resultados de esta investigación ofrecerán alternativas de desarrollo a los agricultores madrileños, contribuirán a la sostenibilidad de la cadena alimentaria y ofrecerán propuestas culinarias innovadoras que permitirán reducir los residuos.

Por su parte, la directora general de Economía Circular, Cristina Aparicio, ha señalado que los residuos agrarios son subproductos con un alto valor económico y medioambiental que se pueden convertir en fertilizantes orgánicos para volverse a utilizar, apostando de esta manera por el cuidado de los recursos naturales y el entorno.

Para lograrlo, el Gobierno regional destinará más de 200.000 euros a esta iniciativa, que tendrá una duración de dos años y prevé el desarrollo de varias líneas de investigación que se llevarán a cabo en el Centro de Innovación Gastronómica (CIG) de la Comunidad de Madrid.

Entre ellas se encuentran el desarrollo de alimentos saludables a partir del aprovechamiento de subproductos agroalimentarios mediante propuestas

culinarias innovadoras; la potenciación gastronómica de artículos hortofrutícolas recuperados y de proximidad; nuevas aplicaciones gastronómicas de alimentos olvidados; y el empleo de técnicas de cocina contra el desperdicio alimentario y la reducción del consumo de energía.

Por último, este proyecto de investigación cuenta con un apartado de promoción del sector agroalimentario y de la restauración madrileña dirigido al consumidor. Consistirá en informar a los ciudadanos de la excelente calidad y beneficios de los alimentos de la región, por sus ventajas sobre el medio ambiente y el desarrollo del entorno económico y rural.

## **INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO**

El Centro de Innovación Gastronómica (CIG) se inauguró el 30 de noviembre de 2018 y, desde entonces, ha desarrollado su actividad desde cuatro ejes fundamentales: el científico, con investigación alimentaria y con laboratorios especializados al servicio de la innovación; formativo, con cursos de transferencia al sector y al emprendimiento; gastronómico, como cauce para poner en valor los productos madrileños y sus variedades autóctonas y tradicionales; y el promocional, con una amplia actividad de puesta en valor de los alimentos de la Comunidad de Madrid y de su alta calidad.