

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, ha presidido la XLIX edición de estos galardones, celebrada en la Real Casa de Correos

La Comunidad de Madrid reconoce en la gala de los Premios ACYRE el esfuerzo de los profesionales de la gastronomía para promocionar la región

- Cocineros, reposteros, productores, periodistas y empresarios han sido distinguidos por su contribución a esta tarea
- El Gobierno regional ha destinado 10,6 millones de euros en los últimos tres años al sector agroalimentario

21 de marzo de 2022.- La Comunidad de Madrid reconoce el gran esfuerzo de promoción y divulgación que realizan los profesionales del sector gastronómico para promocionar la región como destino turístico. Así lo ha señalado la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, durante la entrega de galardones de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE), que se ha celebrado hoy en la Real Casa de Correos, sede del Ejecutivo autonómico.

Los Premios Gastronómicos ACYRE MADRID se componen de diez categorías, y en esta XLIX edición se lleva a cabo una distinción especial a los voluntarios que trabajaron durante la pandemia por COVID-19 para que los suministros llegaran con normalidad a los consumidores, con especial atención a las personas más vulnerables.

Los galardonados de este año han sido el Corral de la Morería (Mejor Restaurante), Dabiz Muñoz (Mejor Cocinero), Casa Mira (Mejor Pastelería), Cristina de la Calle (Mejor Sumiller), Pedro Larrumbe (A toda una vida como referente en la gastronomía de Madrid), Loa 77 Aceite de Oleum Laguna (Producto Madrileño), Grupo La Ancha (Legado familiar en hostelería), Pilar Salas de la Agencia EFE (Periodista Gastronómica), Grupo MAHOU San Miguel (Promoción de la cultura y gastronomía madrileña) y el Grupo Pescaderías Coruñesas (Innovación Gastronómica).

Martín ha felicitado a todos los agraciados y ha recordado que el sector agroalimentario regional emplea de forma directa a cerca de 25.000 personas y al que el Gobierno madrileño ha destinado 10,6 millones de euros en los últimos tres años. Además, ha reconocido el trabajo de ACYRE Madrid como una institución de referencia, “impulsora del turismo y de la industria hostelera, que trabaja para mantenerse a la vanguardia a nivel europeo”.

Madrid cuenta con siete figuras de calidad diferenciada: “Vinos de Madrid” con Denominación de Origen (D.O.), la Marca de Garantía de Aceites, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, la Denominación Geográfica Anís Chinchón, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Etiqueta de Agricultura Ecológica y los productos de la Huerta de Villa del Prado.

Asimismo, la marca garantía *M Producto Certificado*, en su trabajo desde 2004, ha logrado aglutinar a más de 500 empresas y destacar más de 4.000 productos hechos o elaborados con gran calidad. Entre ellos hay vinos, carnes, aceites, quesos, cervezas artesanas, huevos, miel y encurtidos. Además, 22 restaurantes cuentan con estrellas Michelin, con un total de 29 reconocimientos.

ALIMENTOS REGIONALES EN HOTELES, RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y GRANDES SUPERFICIES

Por otra parte, la Comunidad desarrolla la comercialización de alimentos madrileños en hoteles, restaurantes y cafeterías, así como en supermercados y grandes superficies para dar a conocer su gran calidad y rica variedad. Además, durante la pasada Navidad, se llevó a cabo la campaña *Navidad con sabor a Madrid*, que dio apoyo a los productores locales y a su labor de comercialización.

Con estas iniciativas, el Gobierno regional ha logrado la incorporación de productos de *Kilómetro 0* -de proximidad- a la oferta gastronómica y culinaria en hoteles, restaurantes, cafeterías, grandes y pequeños supermercados, impulsando al mismo tiempo la economía y el respeto al medio ambiente.