

El Centro Regional de Innovación Gastronómica de la capital acoge las jornadas hasta el mes de noviembre con más de 1.000 participantes

---

## La Comunidad presenta los mejores alimentos locales en las primeras catas gratuitas *DeGustaMadrid*

- Ya se han celebrado cinco de las veinte sesiones previstas, en las que han participado más de 200 personas
- Carnes, quesos, aceites, mieles y vinos de la D.O. de Madrid han sido los protagonistas de las citas iniciales

**17 de abril de 2022.-** La Comunidad de Madrid presenta los mejores alimentos locales en las primeras catas gratuitas *DeGustaMadrid*, organizadas por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), en las que se espera que participen alrededor de 1.000 personas.

Estas jornadas se desarrollarán en el Centro regional de Innovación Gastronómica (CIGCM), ubicado en el Espacio Platea (Goya, 5-7) de la capital madrileña. Para apuntarse a las siguientes sesiones hay que rellenar un formulario *online* disponible en la web de la Comunidad de Madrid <https://www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/investigacion-agraria>

Desde el mes de febrero de este año se han convocado cinco citas dedicadas a la carne de la Indicación Geográfica Protegida Sierra de Guadarrama, quesos, aceites, mieles y vinos de la Denominación de Origen (D.O.) de Madrid, en las que han participado 200 personas que han degustado más de 30 productos.

Hasta noviembre restan todavía quince jornadas más en las que se darán a probar lácteos, huevos, cerveza, dulces, snacks, fermentados, café, vermú, legumbres, chocolate, hortícolas de temporada, así como los vinos de las cuatro subzonas vinícolas de la D.O. Vinos de Madrid (Arganda del Rey, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar).

Por otra parte, los cocineros de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE), que participan en esta iniciativa, enseñarán a los asistentes recetas sencillas para las aplicaciones culinarias de los productos de la región.