

La consejera Martín ha asistido hoy al encuentro que organiza la Federación de Cocineros y Reposteros de España en la finca del IMIDRA en Aranjuez

La Comunidad de Madrid presenta una veintena de productos locales a 200 chefs de España

- Diez emprendedores madrileños han presentado su oferta, la mayoría con el sello de calidad M Producto Certificado
- Los profesionales han podido trabajar con quesos, aceites, carnes, mieles, encurtidos, conservas y vinos de la región

27 de septiembre de 2022.- La Comunidad de Madrid ha presentado hoy una veintena de productos locales a más de 200 destacados chefs españoles que se han dado cita en el primer encuentro organizado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), que ha contado con la colaboración del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

Esta jornada, que se ha celebrado en la finca La Chimenea que el IMIDRA tiene en Aranjuez, pretende promover la variedad de alimentos en la región y las elaboraciones que estos permiten realizar. En ella ha participado la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, que ha destacado la importancia que para el Ejecutivo autonómico tiene el sector primario y la industria asociada, así como su compromiso con los profesionales “ya que nos ayudan a darnos a conocer a través de nuestros productos de calidad”.

“Esta cita forma parte de las iniciativas que ponemos en marcha para fomentar el consumo de alimentos locales, contribuir a su rentabilidad y sostenibilidad, crear sinergias con la gastronomía nacional para darlos a conocer en otras autonomías y favorecer el desarrollo de nuestro entorno rural”, ha añadido.

Para el encuentro se han instalado diez casetas donde los chefs participantes han podido conocer y trabajar con la oferta de artículos madrileños, la mayoría con sello de calidad M Producto Certificado. Entre ellos, los aceites de Oleum Laguna; Miel de Madrid y Miel Ecológica Antonio Simón; los quesos de Albe Lácteas El Jarama, Quesos La Cabezuela y Quesería Jaramera; encurtidos Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas; semiconservas Casa Santoña; carnes Vaca Negra Eco y embutidos Sabores de la Sierra de Madrid; Chocolates Maykel; y vinos de las bodegas Tinta Castiza, A pie de tierra y Las Moradas de San Martín, y La Casa de Monroy, todos ellos de la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

Los cocineros de FACYRE han completado su estancia en la región conociendo de cerca los proyectos de investigación que la Comunidad de Madrid está

impulsando para incrementar la competitividad del sector. De este modo, han recorrido el núcleo de ovino que hay en la finca donde se conservan, seleccionan y reproducen las dos razas de ovejas autóctonas -la Rubia de El Molar y la Negra Colmenareña-. También han visitado el Centro de Control de Rendimientos del Centro de Selección y Reproducción Animal (CENSYRA). Ambos tienen como objetivo la mejora de la cabaña ganadera madrileña.

Asimismo, han podido comprobar el desarrollo de las plantaciones de pistacho y los avances en la mejora de la vid en el mayor centro de innovación en olivicultura de Europa, situado en la finca La Chimenea; las parcelas de ensayos en ecológico de superalimentos como el maíz, el trigo sarraceno, el alforfón sin gluten o la quinoa, así como las parcelas de frutales autóctonos de la región.