

Arrancan hoy y tendrán lugar dos veces al mes en el Centro regional de Innovación Gastronómica de la capital

La Comunidad celebra por segundo año consecutivo las jornadas gratuitas *DeGustaMadrid* para promover los alimentos locales entre el sector profesional

- Durante el primer semestre del año, se organizarán 10 sesiones dirigidas a expertos en turismo, agroalimentación hostelería e investigadores universitarios
- Los participantes podrán probar un menú con productos madrileños elaborados por chefs de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE)
- Esta iniciativa reunió el año pasado a más de 500 asistentes, 100 productos locales, 40 productores, 15 investigadores y 10 cocineros madrileños

31 de enero 2023.- La Comunidad de Madrid celebra, por segundo año consecutivo, las jornadas *DeGustaMadrid* para promover los productos de la región y los vinos amparados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

En esta nueva edición, que arranca hoy, el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) realizará 10 sesiones hasta el mes de junio en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid (CIGCM), ubicado dentro de Platea (Goya 5-7, esquina Marques de Zurgena, 2). En esta ocasión, los productos regionales se darán a conocer a los representantes de diferentes sectores profesionales relacionados con la agroalimentación, el turismo, así como escuelas de hostelería e investigadores universitarios.

En el primer encuentro se promociona el garbanzo de Daganzo (Daganzo de Arriba), las verduras de la huerta de Villa del Prado, la carne 100% autóctona y los productos de Casa Santoña. El resto de jornadas serán los días 7 y 21 febrero; 14 y 28 marzo; 11 y 25 abril y el 9 y 23 mayo, y toda la información estará disponible en la web <https://www.comunidad.madrid/centros/centro-innovacion-gastronomica>

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, ha explicado que, tras los excelentes resultados de la pasada edición, “el Ejecutivo regional ha querido ir un paso más allá y centrar los esfuerzos de estas nuevas

jornadas divulgativas en sectores con repercusión e influencia de la sociedad, ya son grandes altavoces para dar a conocer nuestros productos y cómo se elaboran”.

DEGUSTAMADRID: PRUEBA, CONOCE, DISFRUTA

Bajo el lema *DeGustaMadrid: Prueba, conoce, disfruta*, los participantes podrán probar un menú a base de productos locales elaborado en cada jornada por un *chef* de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE). Además, en torno a una gran mesa y durante aproximadamente dos horas, los asistentes podrán conocer también los proyectos de I+D en favor del campo madrileño de la mano de los investigadores del IMIDRA, en este caso, será Daniel Martínez quien presente los avances sobre el proyecto de Gastronomía Circular centrado en los chocolates blancos de orujo de uva tinta y blanca.

También se dará a conocer a los productores de la región integrados en diferentes cooperativas, representantes de empresas integradas en la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la región (ASEACAM), la marca M Producto Certificado, así como de artículos ecológicos certificados por el Comité de Agricultura Ecológica (CAEM).

MÁS DE 500 MADRILEÑOS Y 40 PRODUCTORES

El éxito de la primera convocatoria de *DeGustaMadrid*, que reunió en 21 jornadas temáticas a cerca de 500 madrileños para probar más de 100 alimentos elaborados en la región por 40 productores, ha motivado que se vuelva a celebrar una nueva edición.

Los asistentes a las jornadas podrán conocer las novedades relativas a las figuras de garantía que certifican la calidad de los productos de la Comunidad de Madrid: Denominación de Origen de Vinos de Madrid, Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, la Marca de Garantía Aceite de Madrid y la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, entre otras.

Esta iniciativa se une a otras puestas en marcha por el Ejecutivo regional con el fin de promocionar los alimentos locales y acercarlos a los consumidores. Entre ellas, cabe destacar la creación en 2014 de la marca de garantía de calidad M Producto Certificado. Desde su creación, más de 500 empresas y 4.000 artículos cuentan ya con este sello.