

Los consejeros García Martín, Novillo y De Paco Serrano han participado en este acto, celebrado en la Real Casa de Correos

La Comunidad acoge unas jornadas sobre el reconocimiento de Madrid como Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2024

- La presidenta Díaz Ayuso recibió esta distinción en la pasada edición de la Feria Internacional de Turismo
- Otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, Madrid obtiene este galardón después recibirlo con anterioridad Cracovia, Oeiras y Estocolmo
- El Gobierno regional destaca su capacidad para adaptarse a los tiempos sin renunciar a sus tradiciones

7 de marzo de 2024.- La Comunidad de Madrid ha acogido hoy unas jornadas sobre el reconocimiento de Madrid como Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2024, en las que han destacado sus cualidades culinarias con el objetivo de atraer el turismo de larga distancia.

Los consejeros de Presidencia, Justicia y Administración Local, Miguel Ángel García Martín; Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, y Cultura, Turismo y Deporte, Mariano de Paco, han participado en la presentación de este acto, que se ha celebrado en la Real Casa de Correos, sede del Ejecutivo autonómico.

Esta distinción, otorgada por la Academia Internacional de Gastronomía, fue recogida por la presidenta Isabel Díaz Ayuso en la pasada edición de la Feria Internacional de Turismo (FITUR), de manos de su presidente, Rafael Ansón. Madrid. Otras ciudades que han obtenido este galardón son Cracovia (Polonia) en 2019; Oeiras (Portugal) en 2022 y Estocolmo (Suecia) en 2023.

García Martín ha resaltado que “la gastronomía madrileña ha sabido adaptarse a los tiempos sin renunciar a sus tradiciones, lo que, sin ninguna duda, hace de ella uno de los mayores atractivos turísticos”. “Los productos locales están creciendo en calidad año tras año porque el sector primario y la industria agroalimentaria están ganando en competitividad”, ha remarcado.

La Comunidad tiene siete figuras de calidad diferenciada que son la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos de Madrid, la más reciente de su Aceite, la Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de



Medios de Comunicación

Guadarrama, Comité de Agricultura Ecológica, IG Anís Chinchón, DC Aceitunas de Campo Real y Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado.

Además, el sello de calidad M Producto Certificado que avala los mejores productos cultivados o procesados en la región. En la actualidad, más de 4.000 pertenecientes a 500 empresas cuentan con esta distinción. Y atesora 28 restaurantes con estrella Michelin en 2024, que suman 36 estrellas, siendo la comunidad autónoma con más novedades en esta edición.