



En la IV Cumbre Internacional Madrid Fusión

La Comunidad entrega el premio al Diseño e Innovación Tecnológica de la gastronomía

- Turismo de Madrid patrocina esta cita internacional de los mejores cocineros del mundo

18.ene.06.- La Comunidad de Madrid, en su apoyo a la gastronomía, está presente en la IV Cumbre Internacional de Gastronomía, que se celebra en Madrid estos días, con el patrocinio del Premio al Diseño e Innovación Tecnológica. Además, Turismo de Madrid, como empresa responsable de la promoción turística de la región, es uno de los patrocinadores de esta Cumbre Gastronómica.

La Comunidad impulsa así las nuevas tecnologías aplicadas a la gastronomía y a la cocina, técnicas revolucionarias y conceptos rompedores. En esta IV edición de Madrid Fusión, el Consejero de Economía e Innovación Tecnológica, Fernando Merry del Val, ha entregado a Pere Castells, Director del Departamento Científico de la Fundación ALICIA, el premio por su contribución a la colaboración entre científicos y cocineros (investigaciones de nuevos productos, desarrollo de nuevas técnicas y aparatos – por ejemplo, el rotovapor – y su divulgación del nuevo léxico científico culinario). El Consejero también entregó el accésit a Jacobo Olalla, Director General de CERVECEROS DE ESPAÑA, que se concede al diseño de las copas de cristal de La Granja por la selección de las dos piezas que potencian los aromas de las cervezas de baja y alta fermentación.

Concepción Guerra, viceconsejero de Economía, y Federico Manrique, Director General de Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid, entregaron el premio a Ana Sala-Santa Ana y a Beatriz Gómez Sala,

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes



Consejera Delegada y Directora del Departamento de I+D respectivamente de la empresa INNAVES, S.A. por haber desarrollado el concepto de la bioconservación a partir de bacterias lácticas, sistema que permite alargar la vida útil de los alimentos mediante aplicaciones bioquímicas que combaten los microorganismos patógenos.

Antoni Costa, Presidente de PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, recibió el premio de manos de Ana Isabel Mariño, Presidenta del Consorcio Turístico de Madrid, por el “Sistema Multifuncional de Limpieza” que incorpora tecnologías innovadoras, garantiza la higiene de espacios críticos en hoteles y hospitales, respeta el medio ambiente y evita las contaminaciones cruzadas.