



Merry del Val presenta las actuaciones que se van a desarrollar con motivo del Año Internacional de la Gastronomía 2007

La Comunidad quiere convertir a la región en un referente gastronómico internacional

- Se realizarán diferentes concursos y jornadas gastronómicas, así como talleres de cocina y nutrición
- Se editará una guía gastronómica en diferentes idiomas que será distribuida en eventos nacionales internacionales

26.marz.07.- El consejero de Economía e Innovación Tecnológica, Fernando Merry del Val, ha presentado las diferentes actuaciones que se van a realizar este año encaminadas al desarrollo del proyecto “Madrid Escenario Internacional de la Gastronomía 2007” con el objetivo dar una mayor difusión, tanto a nivel nacional como internacional, de lo que la Comunidad de Madrid ofrece en materia de alimentación, restauración y gastronomía.

Para la puesta en marcha de este proyecto, se ha procedido a la firma de un convenio de colaboración que han suscrito la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica, la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid, IFEMA, la Federación de Municipios de Madrid, el Canal de Isabel II, el Consorcio de Turismo de Madrid y la Academia Española y Madrileña de Gastronomía.

Entre las actividades previstas está la puesta en marcha de la página web www.madridgastronomia.org, que permitirá mostrar todos los atractivos de la región desde el punto de vista gastronómico, incorporándose, constantemente actualizadas todas las informaciones de eventos y actuaciones que tendrán lugar a lo largo del año.



Asimismo, se realizarán distintos eventos como concursos, jornadas gastronómicas, foros y congresos, como los ya celebrados Madrid Fusión, Pasarela Cibeles, en la que se unió moda y gastronomía o Ferias como la de INTERSICOP (Salón Internacional de la Panadería, Confitería e Industrias Afines).

Turismo gastronómico

La gastronomía supone una alternativa de ocio cada vez más valorada que forma parte fundamental del turismo hacia la Comunidad de Madrid. En este sentido, a través del Consorcio de Turismo, se van a organizar en 2007 diferentes actividades como catas de vino y aceite en ferias nacionales e internacionales, así como la publicación de una guía gastronómica y folletos divulgativos traducidos a todos los idiomas.

También se realizarán otras publicaciones, entre ellas “La Gastronomía en la Comunidad de Madrid” que recoge once prestigiosos restaurantes de nuestra región y los municipios en que los que se encuentran; “Los Alimentos de Madrid y los Alimentos en Madrid” y “Moda y Gastronomía”, que reúne a 35 prestigiosos cocineros de nuestra Comunidad y los 35 diseñadores de moda, que han mostrado sus colecciones en la 45 edición de Pasarela Cibeles.

Con el fin de enriquecer la excelente oferta gastronómica ya existente en nuestra región, los más destacados cocineros del país ofrecerán, durante este año, en el marco del Teatro Real, lo mejor de su cocina y se establecerán diferentes líneas de colaboración con las Asociaciones del sector de la hostelería y la restauración con el fin de mejorar sus instalaciones y la formación del personal.

Asimismo, se realizarán diversas actividades para ofrecer a los escolares madrileños un mayor conocimiento de todo lo relacionado con la alimentación saludable, como visitas a los distintos mercados, talleres de cocina para niños, así como talleres de nutrición y comida sana en diferentes municipios de la Comunidad de Madrid.



Además se prevé la realización de distintos eventos en los que se otorgue especial relevancia a los aspectos relacionados con una gastronomía saludable, en las que los mejores cocineros de Madrid elaborarán platos y menús de máxima calidad gastronómica adaptados a los requerimientos nutricionales de niños, ancianos u otros colectivos que necesiten una alimentación determinada.