

Tendrá lugar del 10 de febrero al 31 de marzo

---

## Un total de 37 restaurantes participan en la VII Ruta del Cocido Madrileño

- En la pasada edición más de 8.000 personas degustaron este plato típico de la gastronomía madrileña
- El turismo gastronómico representa el 23 por ciento del total que llega a la región

**10 de febrero de 2017.-** Un total de 35 restaurantes de la región, junto a uno ubicado en Barcelona y otro en Toledo, participan este año en la VII Ruta del Cocido Madrileño, que tendrá lugar del 10 de febrero al 31 de marzo. El director general de Turismo, Carlos Chaguaceda, ha participado hoy en la inauguración de esta cita gastronómica, en la que madrileños y visitantes podrán degustar la receta más representativa de la Comunidad de Madrid.

El pasado año, más de 8.000 personas disfrutaron de un plato de cocido en esta iniciativa, en la que en esta ocasión se incidirá en el consumo de los vinos con denominación de origen de la región y se hará un concurso fotográfico en redes sociales.

Asimismo, Miguel Ángel Prieto, que participó en el concurso para votar el mejor cocido, ha sido el ganador del año 2016 con su voto al restaurante Puerta Bisagra y se le ha hecho entrega del premio, que consiste en su peso (75 kilogramos) en garbanzos de Daganzo, aceites de Madrid y vino D.O. Vinos de Madrid Bodegas Las Moradas de San Martín.

También se ha hecho entrega de otros premios como 'La Mejor Sopa de Cocido' al restaurante Puerta Bisagra, 'Los mejores garbanzos' a taberna La Bola, 'El mejor vuelco de carne y embutidos' a Manolo, desde 1934, y al 'Cocido más tradicional' a La Cruzada. Chaguaceda ha hecho entrega del premio al 'Mejor cocido madrileño' que ha recaído en Casa Carola.

El director general de Turismo ha incidido en la importancia que la gastronomía tiene para este sector en la región, pues un 23 por ciento de las personas que la visitan tienen por objetivo degustar la amplia oferta culinaria que ofrece la Comunidad de Madrid, donde hay 18 restaurantes con estrella Michelin.

“No podemos olvidar los innumerables restaurantes y tabernas como los que participan en esta nueva edición de Ruta del Cocido, que ofrecen productos de la máxima calidad a unos precios realmente ajustados, porque si algo

caracteriza a Madrid es esta magnífica relación entre precio y calidad que se da en muy pocos países”, ha añadido Chaguaceda.

## RESTAURANTES PARTICIPANTES

Los restaurantes que participan en la presente edición son: Los Arcos de Ponzano; Cafetería Marilyn; Casa Pello; El Mordisco; Viva Madrid; Rincón de Goya; Posada del León de Oro; Nuevo Horno de Santa Teresa; Los Galayos; La Bola; Casa Carola; Villagodio; Colección Cibeles; Malacatín; La Gran Tasca desde 1942; En barro cocido; La Cruzada; Puerta Bisagra; Ribera Navarra; Manolo desde 1934 y Taberna de la Daniela.

También, Hacienda San Martín; Asador El Toril; y El Pajar de Fuente Hernando en la zona norte; Palacio del Negralejo en la zona este; el Parador de Turismo de Chinchón en la zona sureste; y El Cabrero; Madrileño; La Chimenea; Taberna La Cita; Casa Gómez; La Chalota; Kandrak; Casa Pozas Tartajo y El Espliego en la zona noroeste.

A ellos se suman este año Casa de Madrid en Barcelona y Asador del Carmen en Toledo.