

La presidenta ha destacado la “explosión gastronómica sin precedentes” que está viviendo la Comunidad en estos momentos

---

## Díaz Ayuso recibe a los mejores cocineros del mundo por la celebración en Madrid de los VI premios The Best Chef Awards

**20 de septiembre de 2022.-** La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha recibido hoy en la Real Casa de Correos a una importante delegación de los mejores cocineros del mundo, con motivo de la celebración en la capital de la VI edición de los premios The Best Chef Awards. “Somos el mayor destino cultural del mundo y para nosotros está la gastronomía, un arte muypreciado y que forma parte de nuestro patrimonio”, ha indicado, para añadir que, “quizás por todo esto, cada vez hay más personas por todo el mundo que ponen sus ojos en Madrid y en nuestra mesa, que ofrece unos sabores, aromas, texturas y unos colores increíbles”. “Todos los acentos caben en Madrid y todos los sabores”, ha apostillado, para ensalzar la “explosión gastronómica sin precedentes” que vive la región en este momento.

Díaz Ayuso ha explicado que desde la Comunidad de Madrid se está apostando por el sector agroalimentario y gastronómico porque “es motor económico” y porque forma parte “de esa forma de vida que nos hemos dado aquí entre todos”. “Por eso, apoyamos, cuidamos y apreciamos enormemente nuestros bares, tabernas, restaurantes y los defendemos con todas nuestras fuerzas cuando se ven amenazados, como ocurrió durante la pandemia”, ha destacado. “Para nosotros, frente a las decisiones sin sentido, optamos por el camino de la libertad para evitar el cierre innecesario de miles de establecimientos de proyectos y de avances”, ha añadido, para subrayar que “el mensaje al mundo es claro desde Madrid”: “Venga el problema que venga lo vamos a encarar con valentía y vamos a salir de ello fortalecidos”.

Durante el encuentro, Díaz Ayuso ha estado acompañada por el presidente de la Real Academia Madrileña de Gastronomía, Luis Suárez de Lezo; los cofundadores de esta iniciativa, Cristian Gadau y Joanna Slusarczyk; el chef de la Osteria Francescana, Massimo Bottura; y el cocinero y ganador de la pasada edición, el madrileño Dabiz Muñoz, que cuenta con tres estrellas Michelin por su restaurante DiverXo, y que se hizo con el trofeo de Mejor cocinero del mundo el año anterior en Ámsterdam.