

Desde octubre han participado en esta iniciativa más de 100 voluntarios en el Centro de Innovación Gastronómica del IMIDRA

La Comunidad realiza por primera vez catas de alimentos locales abiertas a los madrileños

- Entre los productos valorados están seis muestras de chocolate con garbanzos y dos de cerveza artesana
- Con esta iniciativa, el Ejecutivo regional pretende ayudar a las empresas del sector rural de la región a aumentar su competitividad
- Las catas miden los puntos fuertes y débiles de los alimentos madrileños y el nivel de aceptación que tienen en el consumidor

5 de enero de 2021.- La Comunidad de Madrid está llevando a cabo por primera vez un programa de catas sensoriales de alimentos locales organizado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Abiertas a todos los madrileños, estas catas se realizan con el propósito de difundir al gran público productos que tienen su origen en la región, fomentar su consumo y conocer la aceptación que tiene de ellos el consumidor.

En dichas catas, que se llevan a cabo en el Centro de Innovación Gastronómica (CIG) puesto en marcha por el Gobierno regional, han participado desde el pasado mes de octubre más de 100 voluntarios, previa inscripción en la página web de la Comunidad de Madrid <https://www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/investigacion-agraria>. A lo largo de 2021 continuará el programa para establecer, por ejemplo, cuál es el maridaje de alimentos más aceptado entre distintas propuestas -vino y chocolate, cerveza y tarta de queso, etc.-, o cuál el producto hortícola de Madrid preferido para el consumo.

La consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Paloma Martín, ha resaltado esta iniciativa del Ejecutivo regional “para contribuir al aumento de la competitividad de las empresas madrileñas pertenecientes al entorno rural de la Comunidad de Madrid”, en tanto en cuanto, “las catas sirven también para analizar los puntos fuertes y débiles de los productos que se pondrán a la venta y, en caso necesario, poder reformularlos”.

VALOR CIENTÍFICO

Supervisados por investigadores del IMIDRA para que los resultados tengan un valor científico, los madrileños participantes han podido probar, en varias

sesiones, seis muestras de chocolate con garbanzo con diferente porcentaje de cacao y de presentación del relleno, así como dos muestras de cerveza artesana.

A través de un formulario pautado que los participantes van rellenando mientras degustan los productos, el equipo de investigadores encargado de las catas recopila toda la información necesaria para trasladarla a las empresas del sector. Además, sirve para determinar su aceptación e, incluso, establecer el posicionamiento del producto en el mercado frente a sus competidores. Los datos obtenidos también sirven a los investigadores para sus propios proyectos de investigación.

Este programa se inscribe dentro de la labor de investigación y desarrollo que realiza el IMIDRA, cuyos profesionales son responsables, entre otras cosas, de la recuperación de variedades tradicionales en el ámbito agroalimentario, la conservación y el cuidado de ganado autóctono madrileño y la mejora del medio ambiente de la región.

Las catas se desarrollan con un estricto protocolo de medidas de seguridad ante el COVID-19 para proteger la salud de los participantes y del personal a cargo de supervisarlas. Así, el aforo de la sala se ha reducido al 20% manteniendo una ventilación adecuada, utilizando material desechable y separando a cada catador en cabinas protegidas individualmente e intercaladas entre sí para guardar la distancia de seguridad.

INNOVACIÓN GASTRONÓMICA MADRILEÑA

El Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid (CIG) es pionero en lo referente al desarrollo alimentario en la región. Integrado en el IMIDRA, tiene entre sus funciones la de investigar y desarrollar nuevos alimentos desde el punto de vista de la innovación.

Sus investigadores también realizan labores de formación específica para el sector alimentario y el emprendimiento, así como de puesta en valor de los productos madrileños y sus variedades tradicionales y autóctonas. El CIG lleva a cabo también una labor promocional, a nivel nacional e internacional, para dar mayor visibilidad a productos de la Comunidad de Madrid.

Las instalaciones del CIG, situadas en el centro de la capital madrileña, sirven, además, para la organización de jornadas divulgativas en las que dar a conocer los resultados de las investigaciones llevadas a cabo en el IMIDRA o por otras instituciones sobre diversos grupos de alimentos. Cuenta con un laboratorio propio, una sala de catas, una enoteca, una cocina y una zona para la formación. En el Centro, que fue inaugurado en noviembre de 2018, trabajan un total de ocho científicos en diferentes proyectos de desarrollo alimentario.