

Sabores madrileños, del campo a la mesa quiere dar a conocer la amplia oferta del sector agroalimentario madrileño

La Comunidad de Madrid presenta un libro de recetas con productos de los 179 municipios de la región

- En su elaboración han colaborado 97 reconocidos cocineros y reposteros, críticos y periodistas especializados, que han elaborado 111 platos
- La gastronomía representa el 33% del PIB autonómico y genera 3,7 millones de empleos

23 de noviembre de 2021.- La Comunidad de Madrid ha presentado hoy el libro *Sabores madrileños, del campo a la mesa* con elaboraciones preparadas a partir de productos cultivados, producidos o transformados en cada uno de los 179 municipios de la región y en el que han participado destacados cocineros, reposteros, críticos y periodistas especializados.

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, ha constatado en la presentación de este ejemplar que “los alimentos de nuestra tierra son un rasgo de identidad de Madrid, pero no solo eso; con dedicación, excelencia e ilusión se configuran como factores fundamentales de nuestra cadena de valor”.

Martín ha recordado durante su intervención que “Madrid ha sido una de las pocas regiones en la que se ha apostado por mantener y alentar la continuidad de los negocios relacionados con la gastronomía”, al tratarse además de “uno de los pilares del crecimiento económico, supone el 33% del PIB regional y emplea a 3,7 millones de trabajadores”.

111 PROPUESTAS REALIZADAS CON ALIMENTOS CULTIVADOS, PRODUCIDOS O TRANSFORMADOS EN LA REGIÓN

La presentación del libro ha contado con una nutrida representación de los autores y un *showcooking* dirigido por los cocineros Miriam Hernández y Rubén Amor, con algunas de las recetas incluidas en la publicación, en el que también ha participado la consejera.

Sabores madrileños, del campo a la mesa cuenta con una edición de 300 páginas en las que han participado 97 reputados chefs, muchos de ellos con estrellas Michelin, como Iván Muñoz, David García, Mario Sandoval, Rodrigo de la Calle, Paco Roncero, Sergi Arola Javier Estévez o Ramón Freixa, así como Pepa

Muñoz, presidenta la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE). También han aportado su conocimiento los cocineros Joaquín Felipe, Miriam Hernández, Andrea Tumbarello o Bárbara Buenache, y un buen número de reposteros, críticos y periodistas especializados.

En total, se han elaborado 111 recetas tradicionales de la Comunidad de Madrid, tanto dulces como saladas. Todas las propuestas están plasmadas en el libro con los ingredientes necesarios, cantidades y forma de elaboración, junto a la fotografía del autor o del plato, así como una biografía y una referencia a la elaboración tradicional y cómo se ha realizado su adaptación.

El libro se estructura en 10 apartados organizados según la procedencia del plato:

- EL OLIVAR: Aceites y olivas
- EL GANADO, LAS CARNES: El campo y el establo
- PECES Y CONSERVAS: La pesca en el seco
- LA HUERTA: Lo que va de ayer a hoy
- CEREALES Y LEGUMBRES: Historia de un garbanzo
- LAS FRUTAS: El regreso del madroño
- EL CORRAL: Huevos y aves, el comodín de la cocina
- LÁCTEOS: Leches y quesos, magia blanca
- LO SILVESTRE: El bosque y el monte bajo
- LAS BEBIDAS: En la copa y en el plato

También incluye un Mapa de sabores donde se localizan 46 de los productos más destacados que se dan en la Comunidad de Madrid, por municipios (aceitunas, acelgas, ajo, anís, buey, cabra cervezas, embutidos, garbanzo miel, vermú o vino), con los que están elaborados los platos propuestos por los participantes.