



Presente en las jornadas 'Eat Spain up', que se celebran en Nueva York

La Comunidad de Madrid quiere ser la puerta de entrada al 'paraíso' gastronómico de España

- El director general de Turismo, Carlos Chaguaceda, ha destacado que Madrid reúne las condiciones necesarias para ser una de las capitales mundiales de la gastronomía

26 de octubre de 2016.- El director general de Turismo, Carlos Chaguaceda, ha destacado hoy que Madrid "tiene todas las condiciones necesarias para ser una de las capitales mundiales de la gastronomía" y ha añadido que "millones de personas consideran España el primer destino gastronómico del mundo y Madrid aspira a consolidarse como puerta de entrada a ese paraíso".

Chaguaceda ha participado en las jornadas 'Eat Spain up' que tienen lugar desde ayer en Nueva York, y que hoy celebran el día de la Comunidad de Madrid. Allí ha señalado que la gastronomía es una de las enseñas que caracterizan la imagen internacional de España y que esta situación "tenemos que hacerla valer frente a otros países a los que hemos superado en este terreno".

En este sentido, ha indicado que la Comunidad de Madrid ofrece un triángulo maravilloso donde se combina la calidad, la variedad y los precios en el sector de restauración "de una forma que no tiene parangón en el mundo, y donde se ofrece lo mejor de las cocinas regionales del país al tiempo que se ha creado una cocina alternativa que arranca de platos tradicionales renovándolos".

El director general ha apostado por promocionar internacionalmente los atractivos de la Comunidad de Madrid, con actuaciones conjuntas como esta que se lleva a cabo junto al Icex y la Universidad de Nueva York y que "el Gobierno regional considera esencial para atraer un turismo de calidad, interesado por nuestra cultura y patrimonio y capaz de generar riqueza y empleo".

El afamado chef Mario Sandoval participará en un coloquio sobre cocina moderna y sostenibilidad y también impartirá una *masterclass* en el Institute of Culinary Education de Nueva York en la que elaborará recetas típicas de la Comunidad de Madrid aplicando diversas técnicas para fusionar la cocina moderna con los sabores tradicionales.



“La presencia de Mario Sandoval es una herramienta clave porque ir de la mano de uno de los grandes cocineros madrileños va a permitir comunicar la excelencia de todo el sector y también la calidad que atesoran todos los productos madrileños certificados desde la Consejería de Medio Ambiente”, ha puntualizado el director general de Turismo.

Más de 450 productos de la región son acreedores de la marca ‘M Producto Certificado’, un sello creado por el Gobierno regional en 2014 y que en sus apenas dos años de vida suma más de 3.230 referencias, “lo que habla de la potencia de nuestra Comunidad en el sector agrícola, altamente especializado, y capaz de competir internacionalmente”, ha concluido Chaguaceda.