



[AGRICULTURA](#)
[GANADERÍA](#)
[PESCA](#)
[INDUSTRIA](#)
[MEDIOAMBIENTE](#)
[ACEITE](#)
[POLÍTICA](#)

USUARIO:
 CLAVE:
 BUSCAR:
 Elige tu Comunidad:

Viernes, 22 de Enero de 2010

AGROACTUALIDAD

NOTICIAS
EDITORIAL
PROTAGONISTAS
LA ENTREVISTA

AGROSERVICIOS

FORMACIÓN
AYUDAS Y SUBVENCIONES
TIEMPO
CATASTRO
SIGPAC

AGROAGENDA

CLAVES DE LA SEMANA
EVENTOS

AGROSECCIONES

ACEITE
AGROBIBLIOTECA
SEGUROS AGRARIOS
ESPECIALES
AGROCIURIOSIDADES
FORO
ENLACES
TABLÓN DE ANUNCIOS

AGROTECNOLOGÍA

NUESTROS PROYECTOS
QUÉ HACEMOS
CÓMO TRABAJAMOS
CONSULTORÍA

OTROS SERVICIOS

RADIO
BLOG
TURISMO RURAL

BOLETÍN AGROCOPE

Suscribir al Boletín Agroprofesional

email...

Cancelar suscripción

email...

NOTICIAS

Alimentos de Madrid, a la conquista de todos los paladares en "Madrid Fusión"

Anís de Chinchón o Cocido ecológico madrileño serán sólo algunos de los productos a degustar. De todos ellos nos habla Federico Ramos, director general de Medio Ambiente de la Comunidad de Madrid, en declaraciones a El Bulevar de Gestiona Radio.



Madrid. 21/01/2010
AGROCOPE

-¿En que consiste Madrid Fusión?

Es una feria internacional de gastronomía. Un marco muy adecuado para promocionar y dar a conocer al mundo y a los madrileños en particular los "Alimentos de Madrid" y sus posibilidades. El objetivo: promocionar modernidad y tradición.

-Es cierto que la gastronomía de nuestro país es variada, pero también es cierto que tal vez la cocina madrileña no es la más conocida.

Madrid tiene más de una cocina tradicional muy conocida, tiene el cocido, el Anís de Chinchón, las aceitunas de Campo Real. Hay productos regionales muy conocidos en Madrid, y ahora de lo que se trata es de dar a esos productos tradicionales un uso acorde a la cocina moderna, dar las posibilidades que ofrecen esos productos en platos más modernos o más de vanguardia. Por ejemplo, hemos estado viendo las posibilidades que puede dar el Anís de Chinchón, también con los platos de carne.

Hasta hace pocos años el Anís de Chinchón parecía que no tenía más recorrido que el de tomar un anís, pero sin embargo da mucho juego en la cocina, y así con otros productos, como el queso de Campo Real, ahora hay unas cremas de queso de Campo Real que tienen mucho éxito para tomar tostadas, es decir, que ya no es sólo el queso tradicional sino que ahora hay otras posibilidades que atraen mucho al consumidor actual y de verdad que son productos que merece la pena conocer y que merece la pena probar.

-¿Cuál va a ser un poco la estrella de estos "Alimentos de Madrid"?

Pues va a ver varias estrellas, una por tradición y modernidad, es el cocido ecológico envasado, que se presenta hoy porque aúna tradición y modernidad y se elabora con productos garantizados y cultivados junto con unos parámetros de respeto al medio ambiente, que a nosotros como Consejería de Medio Ambiente nos interesa mucho y que promocionamos los nuevos usos del Anís de Chinchón, por ejemplo un plato que a mi me ha llamado la atención, porque hay granjas en la Comunidad de Madrid que ofrecen ese producto, y luego se lo ofrecen a la industria alimentaria que lo que elabora es el paté de avestruz, que se presenta también hoy, seguimos con los aceites ecológicos elaborados en la Comunidad de Madrid, en fin que son muchos los productos.

En esta edición hemos querido también destacar las empresas que elaboran café en la Comunidad de Madrid y para eso tenemos un concurso de baristas, que son las personas que se encargan de manejar las maquinas de café, que nos tomamos y que tiene todo un arte y queremos acercar a los baristas del café al público madrileño para que sepa valorar el café y valorar a las empresas que elaboran el café madrileño.

Madrid no es una región cafetera pero sin embargo el tueste y la elaboración posterior se hace aquí y son empresas muy tradicionales en Madrid, y a veces desconocidas por los madrileños. Muchas veces en los sobres de azúcar que acompañan al café o en las servilletas que están en las cafeterías tienen un logo, y ese logo es el de una empresa que elabora café.

-¿Todo esto se puede probar en Madrid fusión?

Por supuesto, en Madrid Fusión habrá demostraciones de todo ello, de los platos salados, de los dulces pasando por el café, el anís, todo ello se podrá degustar gratuitamente en el stand de la comunidad de Madrid en Madrid fusión.

-Lo pone complicado, el objetivo de hacer dieta en este 2010 va a ir por la borda...

Yo creo que hay que empezarla en febrero. Aún así son productos sanos, que tomados en raciones moderadas desde luego que no van a engordar. Ahora, si alguien quiere tomar más no seré yo quien lo condene.



[+] NOTICIAS

- La producción mundial de cereal caerá un 1,3% en la próxima campaña (22/01/2010)
- Cerrado: por la nueva Ley antitabaco (22/01/2010)
- Europa necesita mejorar en el cumplimiento del bienestar animal (22/01/2010)
- La UE no recuperará sus caladeros en unos 35 años (22/01/2010)
- Los regantes indignados piden la dimisión de Espinosa (22/01/2010)
- Diagnóstico para el sector agrario (22/01/2010)
- La industria agroalimentaria favorece la creación de 628 nuevos empleos en Castilla y León (22/01/2010)
- Un 2010 sin Navarra Gourmet (22/01/2010)
- Un paso más para el traspaso de las competencias del Duero (22/01/2010)
- RESUMEN DE PRENSA: La FAO reclama "ayuda urgente" para los campesinos de Haití (22/01/2010)
- Agricultores y ganaderos de Castilla y León consideran que faltan ayudas para solventar la crisis (22/01/2010)
- Castilla y León destinó casi 95 millones para ayudas agroalimentarias en 2009 (22/01/2010)
- Que todo el mundo conozca las modificaciones del pago único de la PAC (22/01/2010)
- Medio millón de euros en proyectos de I+D+i para mejorar la calidad del chorizo en La Rioja (22/01/2010)
- Nafarroa Bai denuncia la "proliferación desmesurada" de transgénicos (22/01/2010)

Mostrando pagina 1 de 2668.
Total de Noticias: 40010.
<< 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 >>

NOTICIAS RELACIONADAS

La producción mundial de cereal caerá un 1,3% en la próxima campaña (22/01/2010)

**Tu super online
en Madrid**

Carnes, frutas y
pescados del día.
Reparto gratis
Comunidad
Madrid

www.tudespensa.com/Me

- ▣ [Diagnóstico para el sector agrario \(22/01/2010\)](#)
- ▣ [El número de afiliados extranjeros a la Seguridad social aumentó un 28% en 2009 \(21/01/2010\)](#)
- ▣ [Los precios de exportación de las hortalizas se desploman \(21/01/2010\)](#)
- ▣ [Los campesinos, elemento clave en la rehabilitación de Haití \(21/01/2010\)](#)
- ▣ [El 40% del precio final de la manzana lo pone la tienda \(21/01/2010\)](#)

[Quiénes somos](#) | [Escribanos](#) | [Aviso Legal](#) | [Política de Privacidad](#) | [Publicidad en AGROCOPE](#) | [Radio](#)