

**Yo Soy Ahorrador**

ANTES ERA... ANTES... FELIZ... MAS DINERO

**Qué.es** Lunes, 7 de marzo de 2011 Navacerrada 4/1° Cambiar

Qué.es en PDF | Qué.es Móvil | Qué.es RSS | Qué.es Widgets

Portada | Noticias | Curiosas | Famosos | Ocio | Deportes | Tu economía | Ciudades | Clasificados | Más

Powered by Google™

**Ciudades** Zaragoza | Asturias | Barcelona | Bilbao | Castellón | Logroño | Huesca | Madrid | Málaga | Sevilla | Valencia

**Madrid**

Ahora en portada de Qué.es  
**"El nuevo límite de velocidad a 110 km/h, en vigor"**

La Comunidad, a través del IMIDRA, pondrá su investigación gastronómica a disposición de los mejores cocineros  
 La Comunidad de Madrid pondrá a disposición de los mejores cocineros madrileños las investigaciones sobre alimentos de calidad y técnicas culinarias que realiza el Gobierno regional a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

4 de marzo de 2011  
 Esta página ha sido vista 43 veces. [Entra](#) para que tus amigos sepan que la has leído.

- 
- 
- 
- 
- 
- 

MADRID, 4 (EUROPA PRESS)

La Comunidad de Madrid pondrá a disposición de los mejores cocineros madrileños las investigaciones sobre alimentos de calidad y técnicas culinarias que realiza el Gobierno regional a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

Será así en virtud de un convenio suscrito este viernes entre la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio, Ana Isabel Mariño, y las principales asociaciones del sector de la restauración, con el que el Gobierno autonómico quiere potenciar la innovación entre los cocineros y colaborar aportando sus proyectos de investigación.

Por el momento, ya se han sumado al proyecto algunos de los chefs madrileños más reconocidos como Mario Sandoval, Paco Roncero, Ramón Freixa, Óscar Velasco, Pedro Larumbe, Darío Barrio, Abraham García, Alberto Chicote, Joaquín Felipe, Salvador Gallego, Juan Pablo Felipe y José Luis Inarejos.

Precisamente, tras la firma del convenio, suscrito en el Real Jardín Botánico, estos cocineros han ofrecido a los asistentes una degustación de tapas con alimentos de Madrid. Entre las tapas se encontraban gazpacho de fresa, pulpo con judías y espuma de maracuyá o crujiente de naranja con miel del Bierzo.

Según ha señalado Mariño, con este acuerdo se pretende "promover el intercambio de experiencias entre el colectivo investigador, el agroalimentario y el restaurador, y poner a su disposición sus científicos y personal cualificado, los laboratorios especializados en investigación y sus fincas experimentales en Alcalá de Henares, Aranjuez y Arganda del Rey".

De esta forma, IMIDRA dará prioridad a la investigación en el campo de la innovación de los productos autóctonos y tradicionales madrileños para su utilización gastronómica, a través de una línea específica de investigación dentro del Instituto.

"La Comunidad se abre al mundo de la gastronomía, un campo de posibilidades en olas que ensayar nuevas técnicas culinarias, desarrollar productos de calidad, potenciar los valores nutricionales de los alimentos y fomentar hábitos saludable entre la población", ha destacado la consejera.

Con este convenio, además, los cocineros se comprometen a potenciar los productos tradicionales madrileños, dándolos a conocer y fomentando su presencia en su oferta gastronómica.

Finalmente, se fomentarán hábitos de alimentación saludables basados en el concurso de productos autóctonos madrileños, potenciando además que los platos de los restaurantes tengan como ingredientes alimentos de temporada producidos de manera cercana.

"El resultado de la investigación alimentaria y el empleo de métodos científicos en la innovación culinaria nos conducen a una conclusión: hoy comemos mayor variedad de alimentos, más equilibrados y sanos, más seguros, y mejor que hace 50 años", ha asegurado Mariño.

Finalmente, la consejera ha destacado que Madrid ofrece una gran diversidad de alimentos de calidad como el Anís de Chinchón, Aceitunas de Campo Real, fresas y espárragos de Aranjuez, melones de Villaconejos o los judiones de la Sierra Norte.

**PUBLICIDAD**

[Cuenta NARANJA de ING DIRECT: 3.5% TAE y después sigue ganando todos los meses. Sin comisiones, ninguna.](#)

[Normas](#)

**tusanuncios.com**

Consulta los mejores anuncios clasificados y publica el tuyo **gratis** en sólo 3 pasos. Elige tu tema:

- Anuncios en Madrid**

**PUBLICIDAD**

Con **iBanesto** no hay **cuenta** ni de febrero,

[iBanesto.com](#)

**Qué.es** en Facebook

A 14.210 personas les gusta **Qué.es**.


**En Portada**

**Los radares multan hoy a 111 km/h**

**Ozil hace olvidar a Cristiano Ronaldo y a Kaka'**

**Muere apuñalada por su 'ex' en Fuente el Saz del Jarama**

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD



Shakira, alucinada con el 'Shakiro' chileno, ¡quiere conocerlo!

PUBLICIDAD



hoyMotor ahora es...

**AUTOCASION** | Noticias

### vocento

- Noticias de España y del Mundo
- Noticias Extremadura
- DiarioVasco.com
- La Voz
- Finanzas
- Noticias Vizcaya
- 11870.com
- Noticias Asturias
- Portal de Granada
- Noticias Murcia
- Cine en hoyCinema
- Alquiler de Pisos en Santander
- La Rioja.com
- Actualidad de Málaga
- Punto Radio
- hoyMotor: Revista de coches
- La Trastienda digital: tu tienda online
- NorteCastilla.es
- Las Provincias
- Ozú
- Tráfico
- Noticias Álava

### Aviso legal

Copyright © Factoría de Información, S.A, Madrid. 2010. Datos registrales: Constituida con otra denominación (modificada a la actual en inscripción 5ª) e inscrita en el Registro Mercantil de Madrid, Tomo 20684, Folio 176, Sección 8, Hoja M 366324, inscripción 1ª - C.I.F.: A-84159623 con domicilio social en Calle Orense, 81 y correo electrónico de contacto webque@que.es.

Incluye contenidos de la empresa citada, del diario Qué Copyright © Factoría de Información S.A., y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS: Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

• Trabaja con nosotros • Condiciones de copia y distribución • Quiénes somos • Publicidad • Aviso legal • Contacto • Titulares RSS

Powered by SARENET