

Madrid, escenario internacional de gastronomía 2007

Este año 2007 será excepcional para la gastronomía en Madrid. Si en 2006 se rebasaron los ocho millones de turistas, esta cifra se superará muy previsiblemente el próximo mes de diciembre. Muchos de ellos van a disfrutar, sin duda, de una de las grandes "comidas gastronómicas de Europa", en la que se superponen no sólo las mejores representaciones de la culinaria regional española y excelentes muestras de las gastronomías de los mejores escenarios del planeta, sino mercados coloristas y bien provistos que se distribuyen por toda la ciudad en donde descubrir una materia prima cada vez más mestiza y siempre bien seleccionada.

Por eso, hoy resulta más atinado hablar de "las cocinas en Madrid" que de "las cocinas de Madrid", ya que todos los productos y recetas coinciden en cualquier momento y en cualquier escenario.

Al calor del éxito internacional de nuestros cocineros y de la

GASTRONOMÍA

expectación universal en torno a nuestra despensa y sus más acreditados creadores, sobre Madrid convergen todos los focos universales. Y a esta gran expectación está contribuyendo de forma decisiva la Comunidad de Madrid, cuya presidenta, Esperanza Aguirre, se ha convertido en una de las grandes defensoras del sector. Por eso, su Gobierno está colaborando de forma decisiva a la mejora de sus mercados, incorporando a los más representativos el logo "Mercados de Madrid" y tiene previsto lanzar diversas publicaciones en torno a los restaurantes situados en la Comunidad de Madrid, una de ellas de muy reciente aparición (La Gastronomía en la Comunidad de Madrid, Editorial Everest).

A todo ello, se añade la "joya de la Corona", Mercamadrid, que, con

sus casi dos millones de metros cuadrados, ya ha superado con creces sus bodas de plata y sigue incrementando su prestigio internacional. Alguien lo ha considerado como el "Real Madrid" o el "Museo del Prado" de la distribución, por citar dos de las principales señas de identidad universales de la capital de España.

A los mercados centrales hay que añadir unas grandes superficies comerciales cuya aportación en materia alimenticia es sencillamente irreprochable. Y, en conjunto, una de las razones que explican el actual triunfo de la buena mesa y la merecida transformación de los cocineros en artistas creativos y respetados (fenómeno que tiene en Madrid y su Comunidad uno de los escenarios principales) es, decididamente, la revolución que atraviesan los mercados, la globalización alimenticia y, por ende, la universalización de la materia prima.

"Escaparates" de la materia prima

Porque no olvidemos que, hoy en día, el mundo es un inmenso mercado global. Y en Madrid y su Comunidad proliferan coloristas e in-mensos "escaparates" de una materia prima diversa, variada y riquísima que no sólo constituyen un placer para los sentidos sino también una suerte de "paraíso" que contribuye a facilitar los intercambios comerciales.

Entre nosotros conviven, por lo tanto, las recetas clásicas de la ciudad (las que han definido a lo largo de los siglos la cocina madrileña, con pocas especialidades características, pero todas ellas llenas de personalidad) con los platos originales de los grandes maestros actuales de los fogones públicos, algunos de los cuales tanto han contribuido a difundir la imagen de nuestro país en el mundo. Y este 2007, salpimentados con un toque de creatividad, asistiremos a la apoteosis del producto, de su reunión y combinación. Asia y América se mezclarán en el plato y seguirá triunfando la gastronomía mestiza o "de fusión". Porque en muchas casas de comidas del Foro una salsa de la India complementa a una pasta italiana y un marisco gallego se presenta en compañía de una "delicatessen" alemana o francesa. Pero ello no es óbice para que siga triunfando la cocina tradicional española, como banderín de identidad de nuestra tierra.

De la mano de la Comunidad de Madrid, está previsto que todo este esplendor alcance la máxima difusión durante los próximos doce meses y se elaboren asimismo "guías" no sólo referidas a los restaurantes sino a su entorno y a su singularidad, ese "algo más" que justifique la visita.

El equipo que encabezan Esperanza Aguirre y su consejero de Economía e Innovación Tecnológica, Fernando Merry del Val, llevarán a cabo un esfuerzo especial para subrayar la importancia de la alimentación y la gastronomía desde el punto de vista económico, saludable, gastronómico y muy especialmente turístico.

Colaboran con la Comunidad la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, las Academias Madrileña y Española de Gastronomía, la Federación de Municipios de Madrid, Ifema, el Canal de Isabel II y el Consorcio de Turismo de Madrid, organismos todos los cuales hemos participado en la sede de la Comunidad, en la Puerta del Sol, en el acto de presentación de la iniciativa. Coordina todas las actividades Concha Guerra, Viceconsejero de Economía.

Festín de palabras

Las actuaciones a realizar este año se concentrarán en diferentes ámbitos. Por un lado, la puesta en marcha de la página web www.madridgastronomia.org, desde donde se mostrarán todos los atractivos de la región desde esta perspectiva, incorporándose todas las informaciones de eventos y actuaciones que tendrán lugar a lo largo del año.

Habrà una gran actividad editorial y así, al libro La gastronomía en la Comunidad de Madrid (de reciente aparición, que

recoge once prestigiosos restaurantes de la región y los municipios en los que se encuentran), le sucederán otros titulados Los Alimentos de Madrid y los Alimentos en Madrid, La cocina de Madrid y las cocinas en Madrid, Restaurantes y algo más, Moda y Gastronomía, y El Metro.

A lo largo del año se sucederán importantes eventos. Ya han tenido lugar "Madrid Fusión", la "Pasarela Cibeles" (que unió Moda y Gastronomía) e Intersicop (Salón Internacional de la Panadería, la Confeitería e Industrias Afines) y en muy próximas fechas se celebrarán también el Salón Internacional del Club del Gourmet y el Salón de la Alimentación.

Los "3 soles" de la Guía Campsa en Madrid

Está previsto asimismo que los mejores cocineros de España, todos los que han alcanzado tres soles en la última edición de la Guía Campsa, ofrezcan, en el marco del Teatro Real, lo mejor de su cocina. Y se pretende asimismo establecer líneas de colaboración con las distintas asociaciones del sector de la hostelería y la restauración para mejorar sus instalaciones y atender sus necesidades. Y trabajar con las diferentes Escuelas de Hostelería para conseguir la máxima calidad en el servicio.

Finalmente, la Comunidad de Madrid está realizando un gran esfuerzo para ofrecer a los escolares de

la región un mayor conocimiento de todo lo relacionado con la alimentación saludable. Para ello, los centros educativos realizarán diversas actividades, como visitas a los distintos mercados, talleres de cocina para niños, cursos básicos de alimentación. etc. Asimismo, se realizarán distintos talleres de nutrición y comida sana en diferentes municipios de la Comunidad.

Objeto de atención en todo el mundo

Se trata de seducir al visitante con buenos establecimientos culinarios y alimenticios. De este modo, se tiene mucho terreno ganado si lo que se pretende es lograr que una comunidad se mantenga como objeto de atención para todo el mundo, una condición que ya ha adquirido Madrid y que aspira a prolongar al menos hasta que vuelva a aspirar a los Juegos Olímpicos del 2016.

Porque no olvidemos que el prestigio universal también depende, en buena medida, de la oferta culinaria que una urbe puede presentar a sus visitantes y que en toda la región es diversa, variada y rica. La Comunidad de Madrid se va a encargar durante todo este año de difundirlo y explicarlo a todas las personas que nos visiten.