

El viceconsejero de Medio Ambiente y Agricultura ha asistido hoy a la tercera jornada *De la caza a la mesa* que se celebra en FITUR

---

## La Comunidad de Madrid fomenta la gastronomía con carne de origen cinegético como elemento dinamizador del medio rural

- Este sector genera empleo, ayuda a combatir la despoblación y es una herramienta clave para la gestión de la biodiversidad

**20 de enero de 2022.**- La Comunidad de Madrid fomenta la gastronomía con carne de origen cinegético por la capacidad de dinamizar el medio rural que tiene esta actividad. Se trata de un apoyo que forma parte del proyecto *De la caza a la mesa* que ha celebrado hoy su tercera jornada en el marco de la Feria Internacional de Turismo FITUR 2022.

A la presentación, que ha incluido un *show cooking* con cocineros de la Agrupación Sierra Norte Gastronómica, ha asistido el viceconsejero de Medio Ambiente y Agricultura, Mariano González, quien ha recalcado el compromiso del Gobierno regional con el sector de la caza por generar actividad económica, fijar población en el mundo rural y ser una herramienta de gestión imprescindible para la conservación de la biodiversidad.

“La caza está muy unida a los usos, costumbres y tradiciones de los municipios madrileños. Por ello, la Comunidad de Madrid ha puesto en marcha este proyecto que incluye varias jornadas dedicadas a poner en valor la carne silvestre entre los restauradores de las zonas rurales, especialmente de la Sierra Norte, y lograr un mayor aprovechamiento de un producto que aún es desconocido, pero que permite diferentes preparaciones”, ha señalado el viceconsejero.

La carne de origen cinegético, además de tener un intenso y característico sabor, es baja en calorías y destaca por sus nutrientes, al ser rica en minerales como fósforo, hierro, zinc, selenio, magnesio y potasio. Su aportación gastronómica tiene un gran atractivo aún por descubrir, por ello, posteriormente y dentro de este proyecto, se realizarán otras jornadas dirigidas a los madrileños para conocer esta innovadora propuesta y su maridaje con otros productos locales.

La Comunidad de Madrid pretende con esta iniciativa unir las sinergias de la caza y la gastronomía. En ese sentido, el viceconsejero ha señalado que la industria madrileña de la alimentación cuenta con cerca de 1.700 empresas que aportan el

9,5% del PIB industrial y facturan cerca de 6.500 millones de euros, alcanzando un 13% de las ventas del producto industrial regional.

En lo que se refiere al sector primario, ha recordado la puesta en marcha del Plan Terra, alineado con la Estrategia *De la granja a la mesa* de la Unión Europea, orientado a impulsar una producción y consumo de alimentos más sostenible, reduciendo el uso de pesticidas y aumentando la superficie agraria dedicada a cultivos ecológicos.

El viceconsejero ha explicado que “este documento estratégico regional cuenta con cien medidas que están impulsando la competitividad, el relevo generacional entre agricultores y ganaderos o la apertura de nuevos canales de comercialización y la apuesta por la innovación y las nuevas técnicas de producción”.