



Madrid, 25 de enero de 2023

Almeida participa en el reconocimiento a este plato mítico que forma parte de la identidad gastronómica de la capital

El Ayuntamiento rinde homenaje al cocido madrileño en Madrid Fusión

El congreso de gastronomía Madrid Fusión ha acogido hoy el homenaje al que es uno de los platos que forman parte de la identidad gastronómica de la capital, el cocido madrileño. El alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, que previamente ha realizado una visita por los stands en el último día de la cumbre gastronómica más importante de España, ha participado en este acto de reconocimiento junto a Juanjo López, chef de La Tasquita, y Luis Suárez de Lezo, presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía.

Durante el acto se ha puesto de manifiesto la importancia de preservar este plato icónico, una receta humilde que está presente en las casas de todos los madrileños y en algunos de los mejores restaurantes de la ciudad. Con siglos de historia, el cocido madrileño es un plato lleno de sabor y tradición que es imprescindible degustar si quiere realizarse una auténtica inmersión gastronómica en la capital. Una receta que ha perdurado con el paso del tiempo, manteniendo su rito de los 'tres vuelcos' y que es símbolo de la esencia y de la calidad de la gastronomía de Madrid.

En el homenaje también han estado presentes varios restaurantes de la capital que ofrecen a sus clientes este plato mítico como Taberna de la Daniela, La Cocina de Frente, Cruz Blanca de Vallecas, Malacatín, La Bola, Casa Ciriaco, Ponzano, Taberna Pedraza y De la Riva. Establecimientos centenarios y otros más recientes que comparten una seña de identidad común, la apuesta por este guiso emblemático.

Esta última jornada del congreso gastronómico también ha sido escenario de la entrega del premio Ciudad de Madrid a la pastelería y a la panadería, en el marco de su sección Madrid Fusión Pastry. La concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, ha hecho la entrega de estos galardones que destacan el talento joven

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario: diario.madrid.es

twitter: [@MADRID](https://twitter.com/MADRID)

facebook: [@ayuntamientodemadrid](https://www.facebook.com/ayuntamientodemadrid)

teléfono: +34 91 588 22 40

mail: prensa@madrid.es

web: madrid.es



surgido en la capital en torno a estas dos especialidades. Ricardo Vélez, de Moulín Chocolat, y Antonio García, de Panem, han sido los profesionales reconocidos en esta edición 2023 respaldada por el Ayuntamiento para poner de relieve el gran valor de la pastelería y la panadería artesanal dentro del universo gastronómico madrileño. /

Dirección General de Comunicación
Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario: diario.madrid.es
twitter: @MADRID
facebook: @ayuntamientodemadrid

teléfono: +34 91 588 22 40
mail: prensa@madrid.es
web: madrid.es