

RESOLUCIÓN APROBADA POR LA COMISIÓN DE TURISMO DE LA FEDERACIÓN DE MUNICIPIOS DE MADRID PARA RECONOCER LA IMPORTANCIA Y VALOR DE LOS EVENTOS GASTRONÓMICOS AL SERVICIO DEL TURISMO DE LA REGIÓN.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La gastronomía es uno de los pilares fundamentales de la identidad cultural de cualquier región, y en la Comunidad de Madrid, no solo desempeña un papel crucial en la vida cotidiana de sus habitantes, sino que también se ha convertido en un motor clave para el desarrollo del turismo. El arte culinario madrileño, con su rica diversidad de sabores, productos autóctonos (incluso con Denominación de Origen) y tradiciones ha generado un importante atractivo tanto para turistas nacionales como internacionales. En este contexto, las rutas y ferias gastronómicas han emergido como herramientas imprescindibles para fortalecer la relación entre el turismo y la gastronomía, siendo catalizadores del dinamismo económico y social en los municipios de la Comunidad de Madrid.

Los eventos gastronómicos permiten al vecino y al visitante conocer en profundidad la oferta culinaria de la región a través de un recorrido por los restaurantes, mercados y establecimientos locales; una herramienta que se ha consolidado con el paso del tiempo como una de las grandes e importantes actividades turísticas en los municipios de nuestra región.

Estas rutas ofrecen una experiencia única que destaca la calidad de los productos locales, las tradiciones y técnicas que han sido transmitidas de generación en generación, permitiendo a los turistas sumergirse en la historia y la cultura de los municipios madrileños. Además, estas rutas no solo atraen al visitante ocasional, sino que también logran fidelizar a turistas que se sienten atraídos por la singularidad y el encanto de la oferta gastronómica local.

Por otro lado, las ferias gastronómicas, como eventos destacados en el calendario turístico de la Comunidad de Madrid, juegan un papel esencial al convocar a miles de visitantes que buscan degustar y conocer los productos autóctonos de la región. Estos eventos, que se celebran tanto en la capital como en los municipios de la región, sirven para promover la gastronomía local; impulsan la actividad económica, generando oportunidades para los productores, empresarios y comerciantes locales.

El impacto de estas actividades en los municipios donde se celebran es notable. A través de la organización de eventos gastronómicos, los municipios no solo se benefician de la afluencia de turistas, sino que también logran posicionarse como destinos gastronómicos de primer orden, lo que favorece el desarrollo del sector turístico local y la creación de empleo. Las rutas y ferias gastronómicas contribuyen de manera directa a la revalorización de los productos locales, como el cocido madrileño, el vino, los embutidos tradicionales o los dulces, lo que a su vez promueve el comercio y la agricultura local. Esto genera un círculo en el que tanto los consumidores como los productores y los municipios salen ganando.

Adicionalmente, el turismo gastronómico tiene un impacto positivo en la cohesión social. Fomentar el turismo a través de la gastronomía crea espacios de interacción entre los habitantes locales y los visitantes, propiciando el intercambio cultural y el entendimiento mutuo. Las ferias y rutas también sirven como vehículos para la integración de las diversas culturas que han influido en la gastronomía madrileña, desde la tradición castellana hasta la llegada de sabores internacionales que enriquecen el paladar local. Fruto de ello, nos encontramos con grandes referentes en lo relativo a esta argumentación. Villanueva de Perales es uno de los 16 municipios que integran la Garbancera Madrileña, un proyecto promovido por agricultores y alcaldes de la zona oeste de la Comunidad de Madrid para recuperar valores tradicionales y, sobre todo, para dar importancia a un producto característico del plato típico de Madrid, el cocido madrileño. A ellos se suman los municipios de Brunete, Navalcarnero, Sevilla la Nueva, Villaviciosa de Odón, Boadilla del Monte, Villamantilla, Villamanta, Quijorna, Villanueva de la Cañada, Villanueva del Pardillo, Navalagamella, Valdemorillo, Chapinería, Aldea del Fresno y Colmenar del Arroyo. A principios de este 2025 han llevado a cabo la VI Ruta del Cocido Madrileño donde, más de un centenar de restaurantes adheridos a la iniciativa, ofrecieron menú de fin semana donde uno de sus platos integraba como

ingrediente principal el garbanzo de la Garbancera Madrileña, acompañado de un vino de la D.O. Vinos de Madrid. Además, en esta edición la Presidenta de la Comunidad de Madrid recibió el Premio del Garbanzo Dorado en la clausura de esta iniciativa destacando que “con esta oferta gastronómica y cultural no es de extrañar que Madrid siga siendo una de las grandes regiones del mundo en cuanto a turismo”. Esta iniciativa de la Garbancera, también se extiende a la celebración de las jornadas de la tapa de la ensaladilla de garbanzo madrileño con elaboraciones exclusivas, innovadoras y de alta calidad gastronómica.

Las rutas, ferias y encuentros gastronómicos se reparten por todos y cada uno de los municipios de nuestra región aunando así a visitantes y vecinos entorno a la mesa. Algunos ejemplos de ello son:

- Valdemoro donde para celebrar San Marcos (25 de abril), lo tradicional es ir a merendar al campo tortilla y torta de San Marcos y cuenta con un concurso a la mejor tortilla y concurso a la mejor torta de San Marcos. Además, también organiza su propia Ruta de los vinos de Madrid (Octubre / Noviembre), su concurso de Torrijas y Ferias pintorescas como la de “Street food”.
- En Villanueva de la Cañada, declarada “Capital de la Gastronomía Saludable” por la Real Academia, celebran, entre otros eventos, una jornada de maridaje con su ruta de la tapa además de un concurso de hamburguesas entre los restaurantes del municipio que las elaboran.
- Alcalá de Henares celebrará este 2025 con una gran variedad de actividades relacionadas con la gastronomía junto a la asociación Alcalá Gastronómica- Fomentur. Desde muestras gastronómicas de platos de cuchara en meses invernales, pasando por la muestra de cocina regional (dedicado también al cocido madrileño), los jueves de migas, la ruta de vinos de Madrid, el XI Certamen Alcalá Gastronómica y la organización de una muestra gastronómica literaria coincidiendo con la entrega del Premio Cervantes de Literatura 2024 entre otros.
- En Velilla de San Antonio se celebra “la fiesta de la pitanza”, un evento gastronómico solidario donde con barbacoa de condumio (chorizo, panceta o morcilla entre otras) se

recauda fondos para causas sociales siendo en esta última edición de enero el destino de los mismos a las víctimas por la DANA en Valencia.

- En San Lorenzo de El Escorial se han venido celebrando rutas de la tapa, jornadas del cocido y el puchero, y de los vinos de Madrid así como mercados renacentistas que aúnan gastronomía y artesanía.

- En Las Navas de Buitrago se hace el concurso de tortillas de patatas y seguido el de repostería donde cada vecino prepara su opción a este evento para ser evaluado.

- En Paracuellos de Jarama conviven la Ruta de la Tapa Fusión en marzo con la Ruta de la Tapa Terrorífica en Halloween pasando por su Feria del Marisco y Feria de Abril con gastronomía andaluza.

- En Boadilla del Monte se organiza en la majestuosa explanada del Palacio del Infante Don Luis una Feria de renombre dedicada a la cata de Vinos D.O de la Comunidad de Madrid. También cuentan con dos rutas de la tapa al año que cuentan con una altísima participación.

- La fiesta de la vendimia de Cenicientos coincide con el cierre de la bodega tras la recolecta de la uva. En este festejo popular se ensalza el vino mediante catas organizadas por bodegas de la zona.

- Mejorada del Campo destaca por su “Día de la Tortilla”; una tradición muy arraigada entre los mejoreños donde las familias y amigos salen a comer al campo tortilla de patatas.

- En Morata de Tajuña la feria de su tradicional y jugosa palmerita es referente en la zona sureste de la Comunidad. A esto se le suman nuevas iniciativas como la recién creada “ruta de la croqueta”.

- “Sabor Arganda” en Arganda del Rey reúne a casi una treintena de restaurantes en su particular ruta de la tapa.

- Alpedrete, con su tradición gastronómica y su privilegiada ubicación en la Sierra de Guadarrama, tiene la oportunidad de fortalecer su identidad culinaria con la Feria de la Tapa Alpedreteña. Un evento gastronómico que invita a los bares y restaurantes del municipio a crear y ofrecer tapas exclusivas que reflejen la esencia de Alpedrete, utilizando productos locales y recetas innovadoras

- La Ruta del Vino de la Comunidad de Madrid, “Madrid Enoturismo” es otro de los grandes reclamos. Esta ruta se encuentra dividida en cuatro Subzonas vitivinícolas: Navalcarnero, Arganda del Rey, San Martín de Valdeiglesias y el Molar (ésta última de reciente incorporación).

- En el distrito centro, se organiza Madrid se Come, una deliciosa ruta gastronómica por más de 30 bares y restaurantes desde Rosales a Plaza España.

- En Collado Mediano con motivo de las fiestas patronales de enero se invita a los vecinos a degustar nuestro dulce típico "la cobañerita" y el sábado las mozas organizan el concurso de croquetas que ya llevan seis ediciones además de celebrar durante el año los restaurantes del municipio la ruta de la cuchara en invierno y la Ruta de la Tapa en primavera. Y en la Cruz de Mayo normalmente el día 1 la degustación de patatas con bacalao en el campo junto a nuestro yacimiento romano para todos los vecinos y visitantes.

Y todo ello sin olvidarnos de ferias de alta alcurnia y gran repercusión nacional como son “Madrid Fusión” o el “Salón Gourmet”. De hecho, Madrid Fusión Alimentos de España 2024 cerró la edición más completa en sus 22 años de historia con un récord de 53 países y más de 25.000 visitantes y Salón Gourmets en su 38a edición de 2024 concluyó con más de 1980 expositores, 55 000 productos y congregó a más de 100 000 visitantes.

La gastronomía vive un momento de esplendor en nuestra región y es un activo altamente significativo para nuestro turismo y todo lo que ello conlleva. Tanto es así que la Comunidad de Madrid apoya y promueve iniciativas para ello como es “La Despensa de Madrid” (el mercado itinerante de Alimentos de Madrid) que en 2024 ha recorrido

más de una veintena de municipios de la región con el objetivo de mostrar la enorme variedad de alimentos elaborados o cultivados en la Comunidad de Madrid.

Por todo lo anterior, desde esta Comisión queremos reconocer la importancia de la gastronomía como atractivo turístico y herramienta estratégica para el desarrollo económico y social de la Comunidad de Madrid. Todas estas iniciativas, rutas y ferias gastronómicas son, en este sentido, elementos clave para el fortalecimiento de la actividad turística, el impulso de la economía local y la promoción de la identidad cultural de la región.

Por todo ello, la Comisión de Turismo de la Federación de Municipios de Madrid, quiere proponer los siguientes puntos de

ACUERDO:

- Reconocer y poner en valor la importancia de estas iniciativas, rutas, ferias y eventos gastronómicos como elementos impulsores del turismo en nuestra Comunidad.
- Reconocer y poner en valor el impulso que la Comunidad de Madrid está realizando para promocionar la gastronomía de la región y productos autóctonos
- Solicitar a la Comunidad de Madrid que estudie la posibilidad de seguir creando puntos de encuentro e iniciativas que aúnen gastronomía propia e interacción con sus municipios para aumentar la deslocalización del turismo y las visitas a municipios que cuentan con pintorescas e interesantes iniciativas entorno a la mesa.