



La cocina de Morata de Tajuña, medalla de plata de los cocineros madrileños

- La Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid ha reconocido a la propietaria del Mesón 'El Cid' con este premio
- Las hortalizas del municipio forman parte de los platos típicos del restaurante premiado

26 enero, 2017. La Vega de Morata de Tajuña fue conocida durante siglos como "la despensa de Madrid", gracias a la calidad de sus verduras y hortalizas. Ahora, la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE) ha reconocido la excelencia de la cocina morateña otorgando a Pilar Atance, la propietaria del Mesón 'El Cid', su medalla de plata por toda una vida dedicada a la hostelería.

Una condecoración que los chefs madrileños le otorgaron a Atance, este miércoles, en el marco de la XV Edición de la Cumbre Internacional Madrid Fusión, que ha convertido a Madrid, durante tres días, en la capital del mundo de la gastronomía.

Un reconocimiento a más de medio siglo de dedicación a los fogones y a los clientes, que pasa a engrosar la larga lista de premios de la hostelera morateña, como la medalla de Santa Marta, patrona de la hostelería, concedida por Benedicto XVI; el Primer Certamen Nacional de Pinchos y Tapas de 2003; o la medalla que el alcalde de París le otorgó en ese mismo año por la excelencia de su cocina.

Una larga vida de éxitos en los que los productos de la huerta morateña han sido esenciales, como se pudo comprobar durante la sesión de cocina en vivo que ofreció en Madrid Fusión. Pimientos, acelgas, judías verdes, garbanzos, patatas, espinacas, calabazas y los famosos ajos de Morata, que, junto con chorizos, morcillas y jamón, hicieron las delicias de todos los que probaron la olla ribereña, una de las especialidades de Atance.

"Morata es un pueblo agrícola con unos productos maravillosos que hay que dar de conocer", expresó la cocinera morateña al recibir el premio de manos de los cocineros madrileños. Una promoción de la huerta de la localidad a la que también se quiso referir el alcalde, Ángel Sánchez, quien estuvo presente en el acto: "Pilar Atance es una emprendedora y ha sabido llevar el nombre de Morata y de nuestra gastronomía allá donde ha ido. Tenemos que poner en valor la calidad de nuestros productos de la huerta y ella es nuestra mejor embajadora".