



## Fademur pone en valor los productos de la Sierra Oeste de Madrid con un recetario

- *La Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales presentó ayer el primer recetario de la Sierra Oeste de Madrid, que recupera recetas y productos tradicionales de la comarca. El libro recoge los veintiún platos más representativos de la zona y pone en valor las materias primas producidas por agricultores, ganaderos y especialmente, mujeres rurales de la región.*

**18/Mar/2015.** “En las zonas rurales siempre ha habido una gran cultura gastronómica. Sin embargo, la falta de tiempo para preparar comidas, sobre todo entre los más jóvenes, contribuye a que las recetas tradicionales caigan en el olvido, perdiendo gran parte de la cultura de los pueblos. Esto es lo que queremos resolver”. En estos términos se ha expresado la presidenta de Fademur, Teresa López, en la presentación hoy del recetario de la Sierra Oeste, que se ha celebrado en San Martín de Valdeiglesias, y al que han acudido un centenar de personas entre mujeres rurales, agricultores, ganaderos, restauradores y representantes de las instituciones que han apoyado el proyecto, como la Comunidad de Madrid o el Consorcio Sierra Oeste.



Fademur ha realizado un trabajo de investigación durante los últimos meses para recuperar las recetas más representativas de la comarca. En total, se han recibido 52 recetas entre las que se han seleccionado 21 para su inclusión en el recetario entre entrantes, segundos platos y postres. Las primeras páginas de la publicación están destinadas a la situación y descripción de la comarca Sierra Oeste. A continuación se trata brevemente la importancia de la agricultura y la ganadería en la zona, el papel de las mujeres en el medio rural y las denominaciones de origen. El recetario se puede descargar en formato digital en <http://www.fademur.es> y [www.sierraoeste.org](http://www.sierraoeste.org).

El libro busca sobre todo promocionar los productos locales, “cada vez más demandados por los consumidores madrileños”, según ha reconocido la directora del IMIDRA, Cristina Álvarez, que ha representado al Gobierno de la Comunidad de Madrid en la presentación. “En los municipios de la comarca se desarrolla actividad ganadera y agrícola que produce alimentos de muy buena calidad, como hortalizas, aceite, vino, quesos...”, han señalado desde UPA. “Alimentos, en ocasiones, poco valorados y desconocidos por los propios habitantes de la zona”.

*El proyecto “Revalorización y promoción de productos agroalimentarios de la Comarca Sierra Oeste a través de la recuperación de recetas y productos tradicionales de la zona” se pone en marcha gracias a la financiación de proyectos en el marco del enfoque LEADER del programa de Desarrollo Rural de la Comunidad de Madrid (2007-2013) cofinanciado por el FEADER y gestionadas por el Grupo de Acción Local Consorcio Sierra Oeste.*