

Ana Botella presenta la quinta edición de **Gastrofestival**, la cita culinaria de referencia la capital, que se celebra del 24 de enero al 9 de febrero

---

## Madrid, en clave gastronómica

- Se ofrecerán más de 300 actividades vinculadas con la cocina en torno a cinco temáticas: “Madrid Gastronómico”, “Gastrocultura”, “Experiencias Sensoriales”, “Gastrofashion” y “Gastrosalud”
- La mejor cocina internacional estará presente en “Cena con las estrellas”, que brindará la oportunidad de degustar los menús de reconocidos chef extranjeros en varios restaurantes madrileños
- El taller “Bocados decimonónicos” del Museo Cerralbo y las “Meriendas literarias” en la chocolatería San Ginés, entre las novedades más destacadas de esta edición
- Toda la programación está disponible en la web oficial de turismo de la ciudad de Madrid [www.esmadrid.com/gastrofestival](http://www.esmadrid.com/gastrofestival)

### Madrid, 20-ene-'14

Esta semana, la ciudad de Madrid se rinde al arte de la gastronomía con la celebración de Gastrofestival Madrid. La programación de la quinta edición de este evento culinario, que se celebrará entre el 24 de enero y el 9 de febrero, ha sido presentada esta mañana por la alcaldesa de Madrid, Ana Botella. Más de 300 actividades que descubrirán a todos los madrileños y visitantes el mundo de la cocina y su vinculación con disciplinas como la pintura, el cine, la literatura, la moda o el diseño.

Para ello, se ha diseñado un amplio programa que propondrá cinco interesantes platos: “Gastrocultura” (la cocina vista desde otras especialidades artísticas); “Experiencias Sensoriales” (catas, rutas y talleres); “Madrid Gastronómico” (menús a 25 y a 40 euros, “Degustatapas” o itinerarios por pastelerías y cafeterías); “Gastrofashion” (caprichos gastronómicos en las tiendas de grandes diseñadores y “Menús by Elle”); y “Gastrosalud” (platos saludables, menús y tiendas eco y tratamientos de salud).

Gastrofestival Madrid es una cita promovida por la empresa municipal Madrid Destino, en colaboración con Madrid Fusión y con el patrocinio de American Express y Mahou. En ella colaboran más de 400 establecimientos e instituciones de la capital, como restaurantes, bares, museos, galerías de arte, tiendas gourmet, coctelerías, escuelas de cocina o librerías.

## **“Cena con las estrellas”**

Uno de los platos fuertes de Gastrofestival será “Cena con las estrellas”, gracias a la que, de manera excepcional, se podrán degustar los menús de reconocidos chefs extranjeros, que cocinarán como invitados en algunos restaurantes madrileños. Una gran muestra de la mejor cocina internacional en plena ciudad de Madrid. Kamilla Seidler y Michelangelo Cestari, del restaurante boliviano Gustu, ofrecerán un menú muy especial el 29 de enero, en el restaurante Europa Decó del hotel Urban.

La reconocida como mejor cocinera asiática, la tailandesa Duangporn Songvisava, recreará el día 30 algunas de sus creaciones, inspiradas en la cocina ecológica, en el restaurante Goya del hotel Ritz Madrid. Este mismo día, el mexicano Juan José Gómez, que dirige las cocinas del hotel Coral y Marina, desplegará sus dotes culinarias en el Dassa Bassa, mientras que el turco Ufuk Ügümü, del restaurante Hünkar, lo hará en el restaurante El Jardín del Orfila.

El japonés Tatsuo Nishizawa, del restaurante escuela Hattori de Tokio, elaborará una cena especial en Al Trapo, el espacio gastronómico del hotel de Las Letras. Otro mexicano, Daniel Ovadia (restaurante Paxia), estará al frente de los fogones del Villamagna Rodrigo de la Calle, el próximo 31 de enero.

## **Principales novedades 2014**

Entre las actividades más destacadas de esta quinta edición de Gastrofestival Madrid se encuentra “Bocados decimonónicos” (25 de enero y 8 de febrero), un taller del Museo Cerralbo en el que se reproducirán recetas típicas del siglo XIX, y “Meriendas literarias” (30 de enero y el 6 de febrero), unas tertulias sobre gastronomía que tendrán como telón de fondo la chocolatería San Ginés y en la que participarán escritores de diversas generaciones. Este año, el Prado organiza “Dulces y vinos” (24, 25, 26 y 31 de enero y 1, 2, 7, 8 y 9 de febrero), un recorrido por una selección de pinturas de su colección permanente que pondrá el acento en estos dos alimentos.

Otros de los museos y espacios culturales de la capital se han vuelto a sumar a la programación de Gastrofestival Madrid con interesantes propuestas. Es el caso del Museo del Traje (“El traje de cóctel, vestido para una nueva época”), del Museo de Antropología (“Sushi, un viaje práctico a la gastronomía japonesa”), del Museo Sorolla (“La naranja: ingrediente, aderezo y postre” y “Los vinos de Jávea y la pintura de Sorolla”) o del Museo del Romanticismo (“¡¡Chin, Chin!! El vidrio en las mesas del siglo XIX”).

## **Diseño y gastronomía**

El arte culinario visto desde la perspectiva del diseño estará presente en Gastrofestival de la mano de Vitra. Esta firma acogerá en su showroom de Madrid, ubicado en el barrio de Salamanca, la exposición “Diseño y Gastronomía”, con obras del ilustrador Jacobo Gavira. Además, se organizarán varias actividades especiales, que girarán en torno al mundo de la cocina y que tendrán como escenario comedores recreados con mesas y sillas del francés Jean Prouvé y de los estadounidenses Charles & Ray Eames. Por ejemplo, una mesa redonda con el experto en diseño en la gastronomía Juli Capella. La programación completa puede consultarse en la web oficial de turismo de la ciudad de Madrid [www.esmadrid.com/gastrofestival/](http://www.esmadrid.com/gastrofestival/)