



Madrid, 22 de enero de 2023

Talleres y degustaciones de reconocidos cocineros y establecimientos del sector en la capital pondrán en valor la rica gastronomía madrileña

El Ayuntamiento promociona la ciudad como destino gastronómico en la 21ª edición de Madrid Fusión

- **Se ofrecerán tres talleres centrados en los callos, el chocolate y el cocido, impartidos por Javier Estévez (La Tasquería), Puy Vélez (Moulin Chocolat) y Juanjo López (La Tasquita), respectivamente**
- **El Ayuntamiento patrocina el premio 'Ciudad de Madrid' que pone en valor el talento en el sector de la panadería y la pastelería y organiza un reconocimiento al cocido madrileño el próximo miércoles 25**

La ciudad de Madrid acoge desde este lunes el congreso gastronómico Madrid Fusión, una cita que la posiciona como gran capital de la gastronomía y que impulsa su internacionalización con el que es uno de sus mayores y más diversos atractivos turísticos. A través del Área Delegada de Turismo, el Ayuntamiento respalda y participa activamente en la celebración de esta 21ª edición con un espacio promocional propio en el que va a demostrar que Madrid es una ciudad repleta de experiencias culinarias digna de ser considerada uno de los mejores destinos gastronómicos del mundo.

Durante las tres jornadas de este encuentro profesional, el Consistorio se encargará de difundir los múltiples activos en torno a la gastronomía que brinda la capital, aquellos sabores, recetas y propuestas culinarias que definen a su cocina, mediante diferentes demostraciones y experiencias para conocer de cerca y degustar algunas de las más brillantes y reconocidas muestras de su cocina.

De los callos al cocido madrileño

En la primera jornada, los participantes del congreso podrán realizar un taller sobre uno de los platos madrileños más típicos, los callos, impartido por el chef Javier Estévez de La Tasquería, un restaurante con estrella Michelin especializado

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



en el tratamiento de este y otros productos de casquería con un toque renovado, más casual e informal. También se ofrecerá un taller de chocolates, el martes 24 enero, por Puy Vélez de Moulin Chocolat, la pastelería *gourmet* ubicada en el barrio de Salamanca, y una clase magistral sobre otro de los platos míticos de la ciudad, el cocido, dirigida por el chef Juanjo López, del restaurante La Tasquita, el próximo miércoles 25.

Las elaboraciones resultantes de estos tres talleres serán presentadas a un grupo de prensa internacional para que puedan conocer en profundidad los ingredientes y curiosidades de los platos. Además de estos talleres, habrá degustaciones de manos de algunos de los más reconocidos establecimientos del sector en la capital como la chocolatería San Ginés y sus trufas de chocolate con churros o los cócteles más madrileños de Chicote y las especialidades del grupo de restauración La La La.

El stand del Ayuntamiento en Madrid Fusión será, el lunes 23 de enero, escenario de la emisión en directo del programa radiofónico 'Por tres razones', de Radio Nacional de España, en el que intervendrán la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, y el presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía y académico de la Real Academia de Gastronomía, Luis Suárez de Lezo, para charlar sobre el gran potencial culinario del destino Madrid.

Cocina de mar en Madrid

Como referente del conocimiento y las últimas tendencias en materia gastronómica, Madrid Fusión cuenta con un amplio programa de charlas y ponencias. El Ayuntamiento patrocina la impartida hoy por Diego Murciego, cocinero del restaurante Desde 1911, afianzado en la capital como referente de la cocina del mar elaborada con materias primas de primera calidad y la combinación de técnicas de otras cocinas como la francesa, la nórdica o la japonesa.

Premio 'Ciudad de Madrid' y reconocimiento al cocido

El Ayuntamiento patrocina también el premio 'Ciudad de Madrid', un galardón con doble categoría que defiende el valor de la pastelería y la panadería tradicional madrileña y el talento joven. Estos reconocimientos se entregarán el miércoles 25 durante la celebración de la sección Madrid Fusión Pastry.

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



Ese mismo día tendrá lugar el acto de reconocimiento al cocido 'Ayer, hoy y mañana del cocido madrileño', que contará con la participación de representantes de varios restaurantes emblemáticos de la ciudad donde puede degustarse este delicioso plato típico madrileño.

La promoción de la capital como destino gastronómico en colaboración con Madrid Fusión continuará a lo largo del año tras la clausura de este congreso en otros dos de sus eventos gastronómicos, San Sebastián Gastronomika 2023 y Bogotá Madrid Fusión./

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