



Madrid, 16 de mayo de 2025

El libro de la Academia Madrileña de Gastronomía, que se publica por primera vez también en inglés, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid

Madrid impulsa su proyección gastronómica internacional con la nueva edición de *Madrid Gastro. La nueva movida*

- El libro homenajea a los restaurantes que han transformado la escena culinaria de la capital
- Está escrito por Alberto Fernández y cuenta con las fotografías de Luis de las Alas
- Esta segunda edición incorpora nuevas recetas y actualiza localizaciones y protagonistas seis años después

Este viernes, se ha presentado en el restaurante Ugo Chan la nueva edición de *Madrid Gastro. La nueva movida*, el libro dedicado a la transformación contemporánea de la restauración madrileña. Esta obra impulsada por la Academia Madrileña de Gastronomía y editada por Abalon Books, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid, que reafirma así su apuesta por la gastronomía como motor estratégico del turismo. Además, como novedad esta segunda edición se publica por primera vez en inglés con el objetivo de consolidar la proyección internacional de la ciudad como capital gastronómica.

En palabras de la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, “desde el Ayuntamiento de Madrid, junto con la Academia Madrileña de Gastronomía, sentíamos que era imprescindible dar un paso más y lanzar por primera vez una edición en inglés de *Madrid Gastro* porque el gran talento de nuestros chefs y la historia detrás de cada restaurante merecen ser conocidos internacionalmente”. Maíllo ha destacado que “la gastronomía madrileña es de sobresaliente, según la encuesta de percepción turística”.

Escrita por el periodista Alberto Fernández y con las fotografías de Luis de las Alas, esta segunda edición capta el espíritu generacional de esta nueva ola gastronómica que sitúa a Madrid en el epicentro de la innovación culinaria. *Madrid Gastro. La nueva movida* recorre 16 proyectos gastronómicos emblemáticos como Alabaster, La Tasquería, Fismuler, Sacha, Triciclo, Lakasa, Corral de la Morería o Ugo Chan.

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



Un reflejo de la actualización gastronómica de Madrid

Maíllo ha subrayado que “este libro es un reconocimiento a los establecimientos que han convertido a la gastronomía de nuestra ciudad en la nueva movida madrileña”. Como ha afirmado la concejala, “seis años después de la primera edición, este libro sigue teniendo la misma fuerza: la de quienes, cada día, hacen de Madrid la ciudad en la que mejor se come del mundo”.

La reedición incorpora actualizaciones significativas como los traslados o relevos de chefs, así como una selección de recetas emblemáticas que permiten al lector acercarse a la cocina de cada restaurante. También se añade un nuevo prólogo del presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, Rogelio Enríquez, que reflexiona sobre los cambios vividos en el sector desde la primera edición, que se une a los realizados por el periodista y crítico gastronómico Víctor de la Serna y al del presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, Luis Suárez de Lezo, cuando se lanzó la primera edición.

La nueva entrega estará disponible en librerías, plataformas digitales y grandes cadenas comerciales, en español e inglés y se distribuirá tanto a nivel nacional como internacional. /

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