

Madrid, 26 de enero de 2026

**Durante la presentación en Madrid Fusión de la alianza gastronómica entre ambas capitales**

## **Almeida afirma que DeLiMadrid permitirá “seguir afianzando la relación privilegiada entre Lima y Madrid”**

- **El alcalde de Madrid ha realizado la presentación junto con el alcalde de Lima, Renzo Reggiardo**
- **DeLiMadrid se estrena en Madrid Fusión con presentaciones, talleres y experiencias gastronómicas**
- **A lo largo del año, Madrid desarrollará acciones y actividades gastronómicas en Lima**

El alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, ha presentado hoy en Madrid Fusión la iniciativa ‘DeLiMadrid, un mundo de sabores’, una alianza gastronómica que une a Madrid con Lima, dos capitales reconocidas internacionalmente por la excelencia, diversidad y proyección global de sus cocinas. El acto ha contado con la participación del alcalde de Lima, Renzo Reggiardo, y supone el punto de partida de una plataforma de colaboración que sitúa la gastronomía como eje cultural, turístico y económico de ambos destinos.

Durante la presentación, Almeida ha celebrado la colaboración “sobre una cuestión cada vez más capital como es la gastronomía” a través de DeLiMadrid, una “plataforma de conocimiento, intercambio cultural y generación de experiencias que permitirá seguir afianzando unas relaciones tan privilegiadas como las que tenemos entre Lima y Madrid”. La capital española, en palabras de su alcalde, “se siente más cerca que nunca de una ciudad tan querida y tan hermana como Lima”, cuya gastronomía “ha marcado las grandes tendencias de las últimas décadas”. Almeida ha adelantado que corresponderá a Reggiardo con una visita a Lima para presentar esta iniciativa durante la próxima primavera.

DeLiMadrid se concibe como una alianza estratégica entre dos de los principales referentes gastronómicos internacionales. La gastronomía es el segundo principal atractivo turístico de Madrid, una ciudad que cuenta con más de 15.570

establecimientos hosteleros, 39 estrellas Michelin y 18 mercados gastronómicos, así como con un patrimonio importante de restaurantes y tabernas centenarios. Por su parte, Lima se ha consolidado como uno de los grandes epicentros gastronómicos del mundo, con restaurantes que se sitúan entre los mejores del planeta y una cocina que fusiona distintas culturas.

El programa de actividades de DeLiMadrid arranca en Madrid Fusión con un taller de cocina chifa, un estilo que fusiona lo peruano y chino, a cargo de Miguel Chong, propietario del restaurante Ají y Sillao. La jornada incluye, además, el taller 'El pisco y su coctelería en Madrid', protagonizado por Manuel Muñoz, de Pisco 1615, y Ricardo Centenaro, de Funambulista Bar, que pone el foco en la cultura líquida como parte esencial del diálogo gastronómico entre ambas ciudades.

Además, se celebrará un taller gastronómico a cuatro manos en el restaurante Osaka Nikkei, protagonizado por el chef peruano Juan Alfonso Urrutia y el madrileño Javier Estevez. Este encuentro ofrecerá un menú de fusión limeña y madrileña, concebido especialmente para la ocasión, con reinterpretaciones de platos emblemáticos de ambas cocinas que crean un recorrido que refleja el diálogo.

A lo largo de 2026, DeLiMadrid impulsará experiencias, acciones promocionales y proyectos conjuntos en Madrid y Lima con el objetivo de visibilizar la diversidad y autenticidad de ambas cocinas, fomentar el intercambio profesional y consolidar la gastronomía como uno de los principales motores de atracción turística y proyección internacional de las dos capitales./