

Madrid, 25 de septiembre de 2026

La séptima edición de los galardones municipales, organizados por el Área Delegada de Turismo, se han celebrado bajo el lema 'El oficio de ser Madrid'

Almeida destaca la labor del sector turístico para preservar la identidad de la capital en los Reconocimientos de turismo de Madrid 2026

- Este homenaje distingue cada año a empresas, profesionales e iniciativas que incentivan un modelo turístico de calidad y con valor para la ciudad
- El Consejo Regulador de Vinos de Madrid, el barquillero Julián Cañas, Nobu Madrid, las Agencias de Eventos Españolas Asociadas, el periodista Andrew Ferren, el restaurante Mo de Movimiento, las Noches del Botánico y el chef Sacha Hormaechea han sido los galardonados
- El turismo es un sector con impacto positivo para Madrid, que ha superado los 10.000 millones de euros de gasto internacional en el primer semestre del año y se consolida como sede de grandes eventos

El alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, ha entregado hoy los Reconocimientos de la ciudad al turismo de Madrid 2026, el homenaje anual organizado por el Área Delegada de Turismo para distinguir a empresas, profesionales e iniciativas que impulsan un turismo de calidad que genera valor a la capital. El alcalde ha estado acompañado por la delegada de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz, y la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo.

La séptima edición de los galardones municipales se ha celebrado bajo el lema 'El oficio de ser Madrid', destacando especialmente la labor de aquellos que trabajan a diario para preservar la identidad de la ciudad y convertir a Madrid en un destino auténtico, acogedor y lleno de vida.

Los reconocimientos se han distribuido en ocho categorías: 'Reconocimiento al producto madrileño', 'Compromiso con la tradición madrileña', 'Compromiso con el destino', 'Compromiso con la industria MICE', 'Apoyo a la difusión y comunicación turística', 'Compromiso con la sostenibilidad', 'Evento de interés turístico' y 'Reconocimiento a la trayectoria'. Todas ellas pueden traducirse en ocho oficios, el de cultivar la tradición, el del buen hacer, el de sentir Madrid, el de convocar, el de contar, el de cuidar la ciudad, el de crear experiencias y el de trascender, que hacen de Madrid una experiencia única.

Dirección General de Comunicación
Montalbán 1 - 3ª planta
28014 Madrid

 +34 915 882 240

 prensa@madrid.es

 madrid.es

 diario.madrid.es

 @MADRID

 @madrid

 @ayuntamientodemadrid

 @ayuntamiento-de-madrid-directo

Premiados 2026

El Ayuntamiento de Madrid ha otorgado el 'Reconocimiento al producto madrileño' al Consejo Regulador de Vinos de Madrid. Este organismo, que garantiza el control de calidad de los caldos de D.O. Vinos de Madrid, promociona el destino a través del sabor de sus vinos en el mercado nacional y el extranjero.

El galardón 'Compromiso con la tradición madrileña' ha sido para Julián Cañas, cuarta generación de una familia de barquilleros. Su protección de este oficio popular que forma parte de la memoria gastronómica y visual del Madrid castizo permite conectar a madrileños y visitantes con un sabor y tradición centenaria.

Nobu, la marca global creada por el chef Nobu Matsuhisa, el actor Robert De Niro y el productor Meir Teper que acaba de inaugurar su primer hotel en la capital, ha sido la distinguida en la categoría 'Compromiso con el destino'. Este nuevo alojamiento amplía la oferta hotelera y las experiencias gastronómicas e impulsa la excelencia de Madrid y su interés para el viajero internacional de alto impacto.

El grupo de Agencias de Eventos Españolas Asociadas (AEVEA) ha sido el elegido en la categoría 'Compromiso con la industria MICE'. Con sede en Madrid, las cerca de 90 agencias organizadoras de eventos corporativos y MICE que lo integran impulsan la profesionalización del sector contribuyendo a la competitividad y liderazgo del turismo de reuniones madrileño.

El periodista y colaborador de cabeceras internacionales como *The New York Times*, Andrew Ferren, ha recibido el galardón 'Apoyo a la difusión y comunicación turística'. Sus reportajes trasladan la amplia oferta cultural, gastronómica y hotelera de la capital a millones de lectores de todo el mundo, presentando a la ciudad como uno de los mejores destinos de Europa.

El restaurante Mo de movimiento ha sido el seleccionado en la categoría 'Compromiso con la sostenibilidad'. Su apuesta por la inclusión social, el respeto por el planeta y el consumo consciente desde la gastronomía refuerza un turismo más responsable en la ciudad de Madrid.

Una de las citas más destacadas de la agenda de la capital, las Noches del Botánico, ha logrado el premio 'Evento de interés turístico'. Tras una década de recorrido, el festival continúa ofreciendo una programación musical de primer nivel en un singular entorno natural, el Real Jardín Botánico Alfonso XIII, deleitando al público cada verano.

Por último, el 'Reconocimiento a la trayectoria' ha recaído en Sacha Hormaechea, chef y propietario del restaurante Sacha. Este bistró familiar del barrio de

Chamartín fundado por sus padres en los años 70 se ha convertido en toda una institución y referente de la calidad y diversidad de la gastronomía madrileña.

Un sector con legado positivo

Este encuentro destaca el legado positivo del turismo en Madrid, que aporta valor a la ciudad y sus habitantes y favorece el empleo y el desarrollo social, económico y cultural. La capital ha superado los 10.000 millones de euros de gasto turístico internacional en el primer semestre de 2026, un 11,4 % más que en el mismo periodo de 2025, con un gasto medio diario de 306 euros y un gasto medio por persona de 1.981 euros y se consolida como destino de interés también durante la temporada estival. La ciudad ha registrado 1,76 millones de visitantes y cerca de 3,5 millones de pernoctaciones en los meses de julio y agosto, su mejor verano turístico. En agosto, el sector hotelero registró 15.119 personas empleadas, lo que supone un 5,5 % más que en el mismo periodo de 2025.

A ello, se suma el impacto de los grandes eventos deportivos, culturales y de ocio que acoge la ciudad, que contribuyen a promover su imagen y ofrecen un importante retorno. Es el caso de citas como el Gran Premio de Fórmula 1, que ha contado con la asistencia de 353.000 espectadores, con un impacto económico de 467 millones de euros y un 85 % de ocupación hotelera; la celebración de Mutua Madrid Open, con un impacto de 250 millones de euros, o la NFL, que regresa a la capital en noviembre y que el año pasado dejó más de 70 millones de euros y atrajo a 42.000 turistas internacionales. También grandes festivales y espectáculos musicales como Mad Cool, con un impacto de 36 millones de euros, o las residencias de Bad Bunny y Shakira, con impactos de 220 y 170 millones de euros, respectivamente.

El turismo de reuniones también aporta un gran valor al destino Madrid, referente mundial en la organización de congresos, ferias y eventos profesionales. Estos encuentros dejaron en la ciudad un impacto total de más de 5,5 millones de euros en 2025, con un gasto medio de 293 euros al día y un gasto total de viaje de 929 euros. Hasta finales de año, la capital albergará citas como Fruit Attraction, Tech Show o C!Print y congresos como el XVIII Congreso Nacional de Medio Ambiente (CONAMA) o el de la Sociedad Europea de Oncología Médica (ESMO). Este último, reunirá a 37.000 delegados, con un impacto de más de 98 millones de euros y más de 100.000 pernoctaciones. /