



NOTA DE PRENSA

Cómete Madrid es el lema de esta edición que se celebrará del 23 de enero al 7 de febrero en restaurantes, museos, librerías, tiendas de moda y muchos otros espacios

La séptima edición de Gastrofestival Madrid saca la gastronomía a la calle

- Más de 400 empresas e instituciones participan en esta cita, que organizan el Ayuntamiento de Madrid, a través del Área de Turismo de Madrid Destino, y Madrid Fusión
- Gastrofestival Madrid pone en valor la calidad y variedad de la gastronomía de la ciudad, uno de los grandes atractivos turísticos de la capital
- Los más de 300 restaurantes participantes han diseñado menús de *Cocinas españolas*, *Cocinas del mundo* y *Cocina fusión* que se ofrecerán por un precio máximo de 40 euros
- Una instalación comestible, saborear el espacio, o talleres utilizar la comida como material artístico son algunas de las propuestas que se podrán disfrutar en el centro cultural Conde Duque
- Los mercados municipales serán sedes protagonistas en las que se organizarán talleres, catas y demostraciones para todos los públicos
- La información puede consultarse en www.gastrofestivalmadrid.com y en la guía editada especialmente para la ocasión por la revista gastronómica Tapas

Madrid, 18-ene-'16

El Ayuntamiento de Madrid, a través del Área de Turismo de Madrid Destino, y Madrid Fusión organizan una nueva edición de Gastrofestival Madrid que tendrá lugar del 23 de enero al 7 de febrero de 2016 y que ha presentado hoy en el centro cultural Conde Duque la alcaldesa en funciones, Marta Higuera.

Por séptimo año consecutivo, el interés por la gastronomía que genera el congreso internacional Madrid Fusión sale a la calle gracias a este festival. Bajo el lema *Cómete Madrid*, más de 300 actividades y 300 restaurantes participarán en un programa que invita a disfrutar de la gastronomía más allá de los límites del paladar.

Madrid Destino

Dirección de Comunicación
Plaza Mayor, 27 (3ª planta)
28012 Madrid

Tel: +34 91 701 22 10
email: comunicacion@esmadrid.com



NOTA DE PRENSA

Cine, arte, música, moda, teatro son algunas de las disciplinas que conjugadas con la cocina crearán nuevas experiencias para degustar y disfrutar uno de los atractivos más destacados de la ciudad.

En total, más de 400 empresas e instituciones públicas y privadas forman parte de esta fiesta gastronómica. El patrocinio de Mahou, Zumosol y Tapas, la colaboración de Mastercard y Mercados de Madrid, la participación de JCDecaux y Deliveroo, y de ELLE como medio asociado han permitido desarrollar una de las programaciones más ambiciosas hasta el momento.

Madrid Gastronómico

Más de 300 bares y restaurantes repartidos por toda la ciudad participan en Gastrofestival Madrid y participan en secciones habituales como *Degustatapas*, tapa más botellín de Mahou por 3 euros; *Nuestras Barras Favoritas con un Rioja*, tapa más vino de Rioja por 6 euros; y *Cena con las Estrellas*, una propuesta que trae a Madrid a grandes chefs internacionales para ejercer de maestros invitados en algunas de las cocinas con más renombre del momento. Es el caso de El Club Allard, donde María Marte acoge a Giuseppe Ianotti en lo que será una espectacular cena a cuatro manos en torno a la trufa; o la cena maridada con cócteles que ofrecerán el coctelero Alex Kratena y el chef Aurelio Morales en el Restaurante Europa Decó del Hotel Urban.

Como novedad en esta séptima edición, todos los menús, especialmente diseñados para la ocasión, se clasificarán en *Cocinas españolas*, *Cocinas del mundo* y *Cocina fusión*. El precio máximo será de 40 euros.

Otras iniciativas dirigidas a los paladares más exigentes son la *Ruta Golosa* o la *Ruta del Café de Colombia*. Coctelerías, escuelas de cocina, tiendas de menaje o tiendas gourmet se suman también a Gastrofestival Madrid con descuentos, precios especiales, degustaciones y otras propuestas.

Mercados de Madrid: donde nace la gastronomía

El mercado de San Antón, en Chueca, de Antón Martín, en Lavapiés, y de Vallehermoso, en Chamberí, se suman a esta fiesta de la gastronomía con exposiciones, talleres, demostraciones y catas.

Los visitantes del mercado de San Antón podrán ver una exposición con una selección de diseños de la colección otoño/invierno de Agatha Ruiz de la Prada, realizar una cata a ciegas o hacer la compra con un *foodcoach*.

El mercado de Antón Martín ofrecerá las mejores tapas, menús degustación y talleres para niños y mayores.

Madrid Destino

Dirección de Comunicación
Plaza Mayor, 27 (3ª planta)
28012 Madrid

Tel: +34 91 701 22 10
email: comunicacion@esmadrid.com



NOTA DE PRENSA

Por su parte, el mercado de Vallehermoso celebrará la fiesta de la cerveza artesanal española, la fiesta del marisco y ofrecerá un gran cocido madrileño; degustaciones y catas; talleres de hidromiel o demostraciones para hacer sushi serán otras de las actividades que se encontrarán los habituales al mercado.

Conde Duque: experiencias sensoriales y Gastrocultura

El centro cultural Conde Duque se convierte un año más en una de las sedes principales de Gastrofestival Madrid. Sus salas y espacios se abrirán para que niños y mayores disfruten de la gastronomía de una forma diferente.

Por un lado, ofrecerá experiencias sensoriales, actividades que permitirán a los más inquietos descubrir nuevas aficiones gastronómicas. Los visitantes que pasen por el vestíbulo de Conde Duque se encontrarán una instalación comestible diseñada por la arquitecta María Navascués e inspirada en *El jardín de las Delicias* del Bosco; o con una instalación efímera diseñada por Picado-de Blas Arquitectos que permitirá saborear el espacio. Una cata de quesos con cerveza y música rock metal, un taller para crear con comida, una degustación de vermús y una demostración de coctelería o una inmersión en olores puros para averiguar a qué saben las cosas sin probarlas son otras de las experiencias sensoriales que podrán disfrutarse en Conde Duque.

Por otro lado, Conde Duque será sede de actividades de *Gastrocultura*. El centro cultural acogerá un ciclo de cine y gastronomía con títulos como *El festín de Babette* o *Deliciosa Marta*. La Hemeroteca Municipal recupera recetas de finales del siglo XIX y principios del XX. Además, un año más se recuperan las tonadillas, piezas teatrales costumbristas de los siglos XVIII y XIX. Algunas de ellas no se han vuelto a representar desde su estreno. Conciertos de música con el vino como hilo conductor, o realizados con los sonidos grabados al cocinar las recetas de los vecinos del barrio son otras de las propuestas que unen gastronomía y música y que ofrece Gastrofestival Madrid.

Más propuestas

Galerías, museos, tiendas, librerías, centros culturales, teatros y clubes. *Book crossing*, exposiciones, talleres, un concurso de fotografía “tapera” servirán para que los visitantes descubran *Gastrocultura*.

En *Gastrofashion* las firmas de moda proponen en sus locales un capricho gastronómico y los tradicionales *Menús by Elle*, con propuestas muy sugerentes en los restaurantes más *trendy* de la ciudad. Las propuestas vegetarianas, ecológicas y saludables también tienen su espacio en *Gastrosalud* de la mano de menús y productos especialmente seleccionados para la ocasión. Por otro lado, en *Enocultura* se agrupan las catas y talleres preparados para sorprender a expertos y aficionados al mundo del vino./

Madrid Destino

Dirección de Comunicación
Plaza Mayor, 27 (3ª planta)
28012 Madrid

Tel: +34 91 701 22 10
email: comunicacion@esmadrid.com