



Madrid, 12 de abril de 2021

**El encuentro gastronómico y cultural vuelve del 17 de abril al 2 de mayo con la participación de 450 establecimientos e instituciones madrileñas**

## **Emilia Pardo Bazán y la cocina iberoamericana, protagonistas de Gastrofestival Madrid 2021**

- Esta iniciativa del Ayuntamiento y Madrid Fusión tiene el objetivo de dinamizar el sector de la hostelería y la restauración y de fomentar la cultura gastronómica en la capital
- Incluye 571 actividades, algunas *online*, organizadas en torno a seis bloques temáticos: *Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Enocultura, Gastrosalud y Gastrofestival en Familia*
- Recorridos temáticos, tertulias y talleres en los museos, obras de microgastroteatro, *showcooking* de tapas inspiradas en la moda o *Los Top de Casa Decor* permitirán explorar la estrecha relación entre gastronomía y cultura
- La calidad y diversidad de la cocina madrileña podrá disfrutarse a través de propuestas como el Degustatapas, los Menús 5 estrellas, la ruta golosa y del café o las iniciativas culinarias de los Mercados de Madrid
- Toda la información y actividades, en <https://www.gastrofestivalmadrid.com/> que, como novedad, permite consultar los planes por zonas

La ciudad de Madrid pone en valor el arte de la gastronomía con la celebración de una nueva edición de Gastrofestival. Este encuentro anual organizado por el Ayuntamiento y Madrid Fusión tendrá lugar del 17 abril al 2 de mayo con las mejores propuestas culinarias y culturales de la mano de más de 450 establecimientos e instituciones madrileñas, desde bares y restaurantes hasta mercados, museos, centros culturales, espacios de ocio, tiendas, librerías, cines y teatros.

El festival, que continúa con su objetivo de dinamizar el sector de la hostelería y restauración, así como de fomentar la cultura gastronómica en Madrid, ha sido presentado esta mañana por el alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida; la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo; el presidente de la División Gastronómica de Vocento, Benjamín Lana; el presidente de la Academia Madrileña

**Dirección General de Comunicación**

Calle Montalbán nº1 Planta 3

Código Postal 28014 Madrid

**diario:** [diario.madrid.es](http://diario.madrid.es)

**twitter:** @MADRID

**facebook:** [@ayuntamientodemadrid](https://www.facebook.com/ayuntamientodemadrid)

**teléfono:** +34 91 588 22 40

**mail:** [prensa@madrid.es](mailto:prensa@madrid.es)

**web:** [madrid.es](http://madrid.es)



de Gastronomía, Luis Suárez de Lezo, y el director general de la Unidad de Negocio España de Mahou San Miguel, Peio Arbeloa.

Almeida ha señalado que “aunque Madrid no ha salido de la pandemia todavía y hay que mantener la guardia muy alta”, esta edición de Gastrofestival “es una buena fusión de lo que es la ciudad en este momento, una ciudad que tiene la esperanza de un futuro mejor, en el que poco a poco vayamos recuperando la normalidad, haciendo esa vida que tanto hemos disfrutado los madrileños y que está íntimamente ligada a la gastronomía”, todo ello cumpliendo con las medidas de seguridad necesarias.

El alcalde ha explicado que Madrid “es una de las grandes capitales gastronómicas del mundo gracias a un sector que se está reinventando constantemente, que está acometiendo todas las exigencias derivadas de la pandemia y que no deja de buscar la excelencia”. Por todo ello, ha asegurado, “hay pocas ciudades en el mundo que tengan tanta calidad, variedad y relación calidad-precio como la que podemos disfrutar en la ciudad de Madrid”.

En la ciudad, ha recordado Almeida, “continuamente se siguen abriendo nuevos negocios, porque sigue habiendo gente que quiere venir a Madrid”. En ese sentido, ha subrayado el compromiso del Ayuntamiento con el sector de la restauración a través del conjunto de medidas aprobadas la semana pasada en la Comisión de Terrazas o las reuniones mantenidas con los responsables de establecimientos centenarios con el objetivo de preservar el legado cultural y gastronómico que representan.

En esta edición número XII, Gastrofestival Madrid volverá a ofrecer una amplia programación adaptada a las circunstancias actuales y, por primera vez, incluirá algunas propuestas *online*. En total, 571 actividades que se organizarán en torno a los habituales bloques temáticos del festival: *Madrid Gastronómico*, *Gastrocultura*, *Experiencias Sensoriales*, *Enocultura* y *Gastro salud*, a los que este año se suma también *Gastrofestival en Familia*, que aglutinará cada uno de los planes del programa dirigidos al público infantil.

### **Novedades 2021**

Una de las grandes novedades de este 2021 será el homenaje a Emilia Pardo Bazán, coincidiendo con la conmemoración del centenario de su muerte. Además de ser reconocida como la máxima referente del naturalismo, la escritora gallega

#### **Dirección General de Comunicación**

Calle Montalbán nº1 Planta 3  
Código Postal 28014 Madrid

**diario:** [diario.madrid.es](http://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](mailto:prensa@madrid.es)

**web:** [madrid.es](http://madrid.es)



es autora de uno de los primeros ensayos culinarios en castellano: *La cocina española antigua*. Sobre los sabores y aromas que evocan sus páginas versará *Casa Emilia. Guisos e historias alrededor del fuego* (23 y 24 de abril), una experiencia virtual inmersiva que ofrecerá un menú del día hecho de historias en el que cada plato irá acompañado de un texto de la autora gallega, dramatizado por las escritoras María Folguera y Silvia Nanclares.

Otra de las sorpresas de esta edición será un apartado especial dedicado a los sabores de Iberoamérica para celebrar que Madrid es Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica. Una apuesta por destacar no solo la gran variedad de restaurantes latinos de la capital, sino también la oferta de ingredientes de esta cocina presente en los mercados municipales, desde el aguacate al cilantro, la guanábana, el mango o la guayaba.

### **Gastrocultura**

Entre los principales reclamos del festival estarán las propuestas culturales, que explorarán la vinculación de la gastronomía con disciplinas como el arte, el cine, el teatro, la decoración, la fotografía, la literatura, la moda y la música.

Algunas de las actividades más destacadas en este sentido serán las de los museos. El Museo Thyssen-Bornemisza propondrá adentrarse en el talento de los grandes maestros de la pintura con *Descubre el Madrid centenario a través del arte... ¡y tu paladar!*, un recorrido por las obras vinculadas a la gastronomía de la pinacoteca que concluirá con un almuerzo en uno de los templos gastronómicos de la capital: La Bola. El Museo del Prado ofrecerá la visita-taller y degustación *Delicias del Prado* y la conferencia *De admirable hechura. Esculturas de azúcar y lino en los banquetes reales*. El Museo Arqueológico ha programado los recorridos temáticos: *Una historia diferente de la alimentación en Egipto y Grecia* y *La bebida, más allá de la alimentación: un aspecto fundamental para las sociedades del pasado*. Por su parte, el Museo del Romanticismo será escenario de la visita-tertulia *Unos dulces muy románticos*, en la que se analizarán los postres que se pusieron de moda en el siglo XIX.

El Museo Cerralbo participará en Gastrofestival con la mesa redonda virtual *Sentados a la mesa. Costumbres gastronómicas entre los siglos XIX y XX*, la conferencia *De comedor a comedor. Costumbres gastronómicas en el palacio Cerralbo* (presencial y en *streaming*) y el concurso de dibujo e ilustración *Recetas*

#### **Dirección General de Comunicación**

Calle Montalbán nº1 Planta 3  
Código Postal 28014 Madrid

**diario:** [diario.madrid.es](http://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](mailto:prensa@madrid.es)

**web:** [madrid.es](http://madrid.es)



*ilustradas*. El Museo de América organizará la visita guiada *Saboreando América. GastroRuta por la América Prehispánica*; el Lázaro Galdiano, la charla *Arte con té: "Bodegón con frutas y ostras" de Jacob van Walscapelle*; el Museo de Ciencias Naturales, la ruta guiada *Banquetes curiosos del mundo animal*; el Museo Naval, la actividad infantil *A bordo de la Nao 'San Diego'*; y la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, la visita *Gastronomía en las colecciones de la Academia: Alegoría, mito, religiosidad, cotidianeidad y festejo*.

Cine asiático y gastronomía en Casa Asia, obras de microgastroteatro, una exposición de fotografía retrospectiva del distrito de Tetuán en el mercado de San Enrique, la actividad *La gastronomía en las obras del Cervantes* en el Ateneo de Madrid, un *showcooking* de tapas inspiradas en la moda de los 80-90 y siglo XXI en el mercado de Antón Martín gracias a Madrid Capital de la Moda, el ciclo Bach Vermut en el Auditorio Nacional de Música o *Los Top de Casa Decor*, con recomendaciones de restaurantes con decoración singular hecha por interioristas que han participado en alguna de las ediciones de este encuentro así como de restaurantes de gastronomía puntera, serán otras de las formas de explorar esa estrecha relación entre la cocina y la cultura.

### **Calidad y diversidad gastronómica**

Como reflejo de la calidad y diversidad de la oferta gastronómica madrileña, Gastrofestival volverá a ofrecer el tradicional Degustatapas (tapa y tercio de Mahou por cuatro euros), sus Menús 5 estrellas, las iniciativas culinarias de los Mercados de Madrid, Gastrofestival Recomienda (con la presencia de los restaurantes tradicionales madrileños), cocina fusión, gastrobocatas, su ruta golosa y del café, desayunos, encurtidos y vermuterías y planes en tiendas *gourmet*, de menaje y escuelas de cocina.

También habrá nuevas *Experiencias Sensoriales*, con propuestas como las del Hipódromo de la Zarzuela, que se estrena en la programación de Gastrofestival, platos cardiosaludables y para celíacos, catas de vinos o maridajes. Los más pequeños también contarán con actividades diseñadas especialmente para ellos como los talleres *Con la comida sí se juega* (Real Jardín Botánico), *Gastro-Kids sin fuego* (Mercado de Antón Martín) o *Cocinando cuentos con todas las letras* (Espacio Abierto Quinta de los Molinos).

#### **Dirección General de Comunicación**

Calle Montalbán nº1 Planta 3  
Código Postal 28014 Madrid

**diario:** [diario.madrid.es](http://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](mailto:prensa@madrid.es)

**web:** [madrid.es](http://madrid.es)



### Los mejores planes y más cercanos

Toda la programación y actividades de Gastrofestival Madrid están disponibles en la web oficial del evento: <https://www.gastrofestivalmadrid.com/> que, como novedad, permite consultar los planes por zonas entre los 21 distritos de la capital y otros municipios de la Comunidad de Madrid. Además, toda la actualidad festival puede seguirse a través de sus perfiles en redes sociales.

La duodécima edición de Gastrofestival Madrid cuenta con el patrocinio oficial de Mahou, la participación de Iberia Express y con Mercados de Madrid y Madrid capital de la moda como colaboradores. /

#### 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