



Madrid, 21 de abril de 2021

El festival continúa ofreciendo diversas actividades que fusionan cultura y gastronomía y una larga lista de propuestas para degustar la mejor cocina

Rutas gastronómicas en museos y las mejores experiencias *gourmet* con Gastrofestival

- La visita *Banquetes curiosos del mundo animal* del Museo de Ciencias Naturales o la conferencia *Sentados a la mesa. Costumbres gastronómicas entre los siglos XIX y XX* del Museo Cerralbo serán algunos de los planes culturales los próximos días
- Descubrir la relación entre la gastronomía y la colección del Museo Naval o las plantas comestibles del Real Jardín Botánico, otras de las propuestas más interesantes
- El Auditorio Nacional y el Fernán Gómez participan también en Gastrofestival con sendas actividades que combinan gastronomía y música
- Y, hasta el 2 de mayo, los mejores menús, platos y tapas en mercados, restaurantes y bares de la capital, que pueden localizarse en www.gastrofestivalmadrid.com

Gastrofestival Madrid sigue sumando nuevas propuestas culturales y gastronómicas a la agenda madrileña. De cara a este fin de semana, el festival ofrece interesantes actividades en las que conjugar lo culinario con el arte, la literatura o la música. Una oportunidad única para disfrutar de los mejores planes en museos y espacios culturales de la capital que puede complementarse con la degustación de menús especiales, tapas y platos de la mejor y más rica gastronomía.

El Museo Nacional de Ciencias Naturales organizará la visita guiada *Banquetes curiosos del mundo animal* (23 de abril, a las 19:00 h.), un recorrido lleno de matices gastronómicos y literarios que mostrará los apetitos más curiosos del mundo animal, sus estrategias para conseguir el alimento y los descubrimientos más relevantes sobre alimentación del naturalista Charles Darwin. Además, investigadores del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM) contarán a los asistentes cómo se desarrolla la investigación con alimentos y qué beneficios tienen sus resultados para la salud. Los interesados en descubrir la historia de las bebidas pueden apuntarse a la ruta del Museo Arqueológico *La bebida, más allá de la alimentación: un aspecto fundamental para*

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario: diario.madrid.es

twitter: @MADRID

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

teléfono: +34 91 588 22 40

mail: prensa@madrid.es

web: madrid.es



las sociedades del pasado (23, 28 y 30 de abril), un repaso que va desde la Prehistoria hasta la Edad Media.

Para profundizar en la cocina y tradiciones de siglos pasados, el Museo Cerralbo ofrecerá la mesa redonda virtual *Sentados a la mesa. Costumbres gastronómicas entre los siglos XIX y XX* (24 de abril, a las 10:00 h.). En ella participarán la periodista y escritora gastronómica Ana Vega Pérez de Arlucea, que hablará sobre las costumbres gastronómicas en el siglo XIX; el conservador de Patrimonio Nacional José Luis Sancho Gaspar, que ofrecerá información sobre los interiores palaciegos ligados a la preparación y consumo de alimentos; el especialista en mobiliario e interiores domésticos del siglo XIX y autor de la recuperación de ambientes del museo Julio Acosta Martín, que abordará el tema del mobiliario y las costumbres en torno a la mesa; y la escritora, especialista en obra gráfica y comisaria de exposiciones Concha Baeza, que tratará las nuevas tendencias alimentarias en los carteles publicitarios de los inicios del siglo XX. Otra de las próximas grandes citas del festival, y también *online*, será *Casa Emilia* (23 y el 24 de abril a las 19:00 h. Plazas agotadas), una divertida propuesta que trasladará a sus participantes a un pazo y merendero virtual, en el que podrá descubrirse la vida, obra y pensamiento de la autora gallega Emilia Pardo Bazán y su relación con la gastronomía, de la que reivindicó su valor cultural y a la que dedicó dos extensos recetarios.

Continúa también otro de los planes más interesantes de este Gastrofestival 2021 de la mano de uno de los museos del Paseo del Arte, el Thyssen-Bornemisza, y de uno de los restaurantes centenarios de la capital, La Bola, con *Descubre el Madrid centenario a través del arte... ¡y tu paladar!* (de martes a domingo, de 10:00 a 19:00 h. Turnos de comida La Bola: 13:30 y 15:30 h). Una ocasión perfecta para sumergirse en el talento de los grandes maestros de la pintura y degustar el plato estrella de este templo gastronómico: cocido madrileño cocinado en puchero de barro individual sobre carbón de encina. Y, de postre, sus deliciosos buñuelos de manzana con helado.

Viaje gastronómico en barco y plantas comestibles

Como si estuviéramos en un barco del siglo XVI, el Museo Naval propone con *A bordo de la Nao «San Diego»* (24 de abril, a las 16:30 h.), una visita dirigida a niños de 8 a 12 años de edad que mostrará la relación entre la gastronomía y las colecciones de este recién renovado espacio cultural. A través de ella podrá

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



conocerse la misión comercial de El Galeón de Manila, los objetos y especies que transportaba o saber qué se comía en un barco de esta época.

Gracias al Real Jardín Botánico, Gastrofestival propone conocer un poco más las plantas comestibles, base de nuestra alimentación y de variedad infinita. En la visita *Plantas comestibles en el RJB* (25 de abril y 2 de mayo, a las 11:00 y a las 12:00 h.) se dará a conocer su colección y se ofrecerá información sobre sus orígenes y curiosidades.

Propuestas gastromusicales

El mejor maridaje entre música y gastronomía estos días lo proponen espacios como el Auditorio Nacional y el Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa. El primero ha programado el ciclo *Bach Vermut* del Centro Nacional de Difusión Musical (24 de abril, a las 12:30 h.), que tendrá como protagonista al organista polaco Karol Mossakowski, que interpretará un programa compuesto por obras de Johann Sebastian Bach y de Felix Mendelssohn, así como una de sus célebres improvisaciones. Incluye la degustación de un aperitivo.

Por su parte, el centro cultural municipal Fernán Gómez ofrecerá *Jingle Django en concierto con cóctel para la ocasión* (25 de abril, a las 13:00 h.), con la actuación de este colectivo internacional de música callejera de Madrid, que toca *gipsy* como si fuera *balkan*, *cumbia* como si fuera *swing* y *rumba* como si fuera *klezmer*. Será en la Terraza Colón Papua, que ofertará un cóctel especial para la ocasión: Los Colonizadores.

Una degustación de «Ingenia» (vino de la Vega de Madrid) en Ocho y medio libros de cine (hasta el 25 de abril, de 19:00 a 22:00 h.), carreras de caballos, gastronomía y ocio en el Hipódromo de la Zarzuela (25 de abril, de 11:00 a 15:00 h.) o una cata de vino y chocolate en Gourmet Madrid (En Tacazzo. 24 de abril, a las 11:15 h.) son otras de las propuestas del programa de Gastrofestival para continuar disfrutando de cultura y gastronomía.

Saboreando Madrid

Y, hasta el próximo 2 de mayo, también pueden seguir saboreándose los mejores platos y experiencias gastronómicas y *gourmet* en mercados, restaurantes, bares, pastelerías y vermuterías de la capital. Como las del Mercado de Antón Martín, que propone La ruta de la tarta de queso, en el que cada puesto tiene su versión; el taller

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



gastro-kids sin fuego (24 de abril, a partir de las 12:00 h.) para público infantil; o un espectáculo de coctelería con Sebastián Fernández (24 de abril, a las 18:00 h.). Y más opciones: un tapeo por el Mercado de Tirso de Molina (con sorteo incluido) o la selección de tapas que han preparado establecimientos de los mercados de Las Ventas, Prosperidad, San Enrique, La Paz, Chamberí, Guillermo de Osma o Ibiza.

Y para no solo saborear, sino para aprender, varias escuelas de cocina de Madrid proponen una gran variedad de cursos y talleres, como los cursos de cocina india (23 de abril, a las 19:00 h.) y de repostería americana (25 de abril, a las 18:00 h.) de El Gusto es nuestro; los talleres de Sushi básico (24 de abril, a las 10:30 h.) y de Pan de horno de Leña y almuerzo en Palio (24 de abril, a las 10:00 h.) de Alambique; o una Spanish cooking class (23 de abril, a las 19:00 h.) y el taller de pastelería americana de A petit'oh Escuela de Cocina (25 de abril, a las 11:00 h.).

Degustatapas, Menús Cinco Estrellas, cocina iberoamericana, española y de fusión, los bocadillos y desayunos más especiales, los *Top de Casa Decor*, platos cardiosaludables y para celíacos... para localizar la mejor propuesta gastronómica del festival solo hay que bucear por su web www.gastrofestivalmadrid.com. Lo difícil será elegir. Gastrofestival Madrid es un encuentro cultural y gastronómico promovido por el Ayuntamiento de Madrid y Madrid Fusión con el patrocinio oficial de Mahou, la participación de Iberia Express y la colaboración de Mercados de Madrid y Madrid Capital de Moda./

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario: diario.madrid.es

twitter: @MADRID

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

teléfono: +34 91 588 22 40

mail: prensa@madrid.es

web: madrid.es