El Museo Cerralbo organizará un taller sobre los platos más célebres del siglo XIX y la chocolatería San Ginés ofrecerá tertulias con escritores

"Bocados decimonónicos" y "Meriendas literarias", novedades de Gastrofestival 2014

- Los participantes en la actividad del Museo Cerralbo podrán conocer las bases de la cocina de hace dos siglos y elaborar un menú clásico adaptado a la cocina actual
- Escritores como Luis Antonio de Villena, Jesús Ruiz-Mantilla o Elena Medel rememorarán las tertulias literarias madrileñas de principios del siglo XX en clave de gastronomía
- El Círculo de Bellas Artes se suma a Gastrofestival con "Gastrobook crossing", un intercambio gratuito de libros de cocina
- El Prado y otros espacios culturales de la capital han elaborado originales talleres y recorridos didácticos. Filmoteca Española proyectará varias películas vinculadas a la gastronomía

Madrid, 15-ene-'14

La cita gastronómica más esperada del calendario anual de la capital, Gastrofestival Madrid, que se celebrará del 24 de enero al 9 de febrero, regresa con interesantes novedades. Una de las más destacadas será "Bocados decimonónicos", un taller ofrecido por el Museo Cerralbo, en colaboración con el cocinero Íñigo Carretero, en el que se replicarán algunos de los platos más célebres del siglo XIX.

Esta actividad, que se realizará el 25 de enero y el 8 de febrero, incluirá una amplia introducción sobre las costumbres culinarias de este periodo histórico y una clase práctica en la que se cocinarán recetas tan singulares y deliciosas como la salsa Monglas o los huevos Meyerbeer, reinterpretadas desde la óptica de la cocina contemporánea.

Una oportunidad única de adentrarse en las corrientes gastronómicas y en los gustos de la sociedad de la época, para cuya organización se han tomado como base las cartas conservadas en el archivo de esta casa-museo. Unas cartas que corresponden tanto a banquetes ofrecidos por el marqués de Cerralbo en su propia residencia como a menús degustados por él y su familia en diferentes hoteles o establecimientos y en los que predomina la cocina internacional francesa y las corrientes regionalistas.

“Meriendas literarias”
Otra de las grandes apuestas de este año es “Meriendas literarias”. Una mirada al pasado para rememorar las famosas tertulias madrileñas de principios del siglo XX, que tendrá como escenario la chocolatería San Ginés. El 30 de enero y el 6 de febrero, este mítico rincón de la capital congregará a escritores de diferentes generaciones y estilos, como Luis Antonio de Villena, Jesús Ruiz-Mantilla, Elena Medel, Javier Rioyo, Fernando Beltrán o Sophia Rheia, que charlarán sobre la gastronomía en todas sus vertientes.

Además, y durante los días del festival, la chocolatería San Ginés y otros espacios culturales y librerías de la capital apoyarán esta actividad con precios y descuentos especiales. Como recuerdo de esta iniciativa, se repartirán postales con fragmentos de grandes obras de la literatura española, como *El Quijote* o *Fortunata y Jacinta*.

En relación a la literatura gastronómica, y como novedad, se realizará “Gastrobook crossing”, un intercambio gratuito de libros de cocina que se llevará a cabo en el Círculo de Bellas Artes, tanto en la pecera como en la azotea, gracias a la colaboración de Freixenet.

Gastrofestival en los museos
El gran referente cultural de la capital, el Museo del Prado, vuelve a participar en la programación de Gastrofestival Madrid. En esta ocasión, la pinacoteca organiza el itinerario “Dulces y vinos” (24, 25, 26 y 31 de enero y 1, 2, 7, 8 y 9 de febrero, en horario de mañana y de tarde), un recorrido que descubrirá estos dos productos en las pinturas de su colección permanente.

Otras entidades culturales y casas-museo de la capital también han programado actividades muy sugerentes. Es el caso del Museo del Traje, que propone “El traje de cóctel, vestido para una nueva época” (29 de enero y 5 de febrero), una visita comentada sobre el origen y curiosidades de esta indumentaria, o del Museo de Antropología, que ofrecerá el taller “Sushi, un viaje práctico a la gastronomía japonesa” (25 de enero) sobre la evolución de esta receta nipona.

El Museo Sorolla organizará la charla-taller “La naranja: ingrediente, aderezo y postre” (29 de enero), sobre la implantación de esta fruta en la cocina de nuestro país, y el coloquio “Los vinos de Jávea y la pintura de Sorolla” (27 de enero), mientras que el Museo del Romanticismo se sumará con la visita taller “¡¡Chin, Chin!! El vidrio en las mesas del siglo XIX” (28 y 30 de enero y 4 de febrero), en la que se repasará la historia de este material, su técnicas y su utilización en las mesas del siglo XIX.

Gastronomía y cine
Para ilustrar la vinculación entre gastronomía y cine, Filmoteca Española hará un pase especial de películas relacionadas con la cocina. Podrán visionarse los títulos *Babettes Gaestebud* (El festín de Babette), *Les saveurs du Palais* (La cocinera del presidente), *Comme un chef* (El chef) y *Mugartiz BSO*, además de disfrutar de varias catas.

¡MADRID!
MEDIOSDECOMUNICACIÓN

Quinta edición

A todas estas novedades de la quinta edición de Gastrofestival Madrid, que se enmarcan dentro de la sección “Gastrocultura”, se sumarán otras propuestas del resto de categorías del programa: “Experiencias Sensoriales”, “Madrid Gastronómico”, “Gastrofashion” y “Gastrosalud”. Los participantes podrán elegir, por ejemplo, entre el clásico “Degustatapas”, menús a 25 y a 40 euros, la “Ruta Golosa” y la “Ruta del Café de Colombia” o la deliciosa “Cena con las estrellas”, en la que participan los mejores chefs internacionales.

En total, unas 300 actividades diferentes concentradas en algo más de dos semanas en un evento promovido por la empresa municipal Madrid Destino, en colaboración con Madrid Fusión y con el patrocinio de Mahou y American Express, y en el que participan más de 400 establecimientos, entidades e instituciones de la capital./