



Madrid, 21 de junio de 2021

Almeida inaugura el tótem 'Gracias Madrid' como reconocimiento a la hostelería madrileña y su importancia como motor económico, turístico y cultural

Madrid recopila toda la riqueza gastronómica de Iberoamérica para celebrar su capitalidad

- El Ayuntamiento y la Academia Iberoamericana de la Gastronomía han elaborado un [mapa gastronómico](#) con los mejores restaurantes iberoamericanos de Madrid, información sobre la cultura culinaria de cada país y recetas tradicionales
- El próximo mes de julio, Madrid acogerá el World Class Cocktail, un encuentro en el que participarán medio centenar de locales de la capital
- La Capitalidad Iberoamericana de la Gastronomía contribuye a situar a Madrid como uno de los principales destinos gastronómicos del mundo y a promover su multiculturalidad en este ámbito

El alcalde Madrid, José Luis Martínez-Almeida, acompañado de la concejala de Cultura, Turismo y Deporte, Andrea Levy; la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo; el concejal de Centro, José Fernández, y el presidente de la Real Academia Iberoamericana de la Gastronomía, Rafael Ansón, ha inaugurado hoy, en la céntrica plaza del Callao, el tótem 'Gracias Madrid', un monumento efímero con el que el Consistorio y la Academia Iberoamericana de la Gastronomía quieren reconocer el papel de la hostelería madrileña como motor de desarrollo no solo económico y turístico, sino también cultural. Esta es una de las iniciativas que se enmarcan en la Capitalidad Iberoamericana de la Cultura Gastronómica que ostenta Madrid hasta diciembre de 2022.

Durante su intervención, el alcalde ha animado a madrileños y visitantes a disfrutar de Madrid como Capital Iberoamericana de la Gastronomía durante lo que queda de año y todo 2022. Además, ha pedido agradecer a los restauradores y a los cocineros de la ciudad todo el esfuerzo realizado durante este último año "yendo a visitarles y a disfrutar" para que, según ha explicado, se siga "consolidando ese papel referente que tiene Madrid en el ámbito nacional, iberoamericano y global".

Este tótem con forma de M de Madrid, que permanecerá en la calle hasta el 1 de agosto, es un gran buzón en el que los ciudadanos podrán dejar sus mensajes de gratitud dirigidos a la ciudad y al sector hostelero. Un homenaje a Madrid y a uno de sus grandes atractivos, su exquisita y variada gastronomía, que pone en valor la identidad del destino Madrid y ese compromiso por hacer de la capital una de las mejores urbes del mundo para vivir, tal y como ha recordado hoy el alcalde, quien ha depositado en el buzón su

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



particular mensaje de agradecimiento a una ciudad que, a pesar de los difíciles meses que ha pasado, ha continuado siempre cercana y abierta.

Mapa gastronómico iberoamericano

Hoy también se estrena una nueva herramienta que permite descubrir la amplia oferta de cocina iberoamericana que puede degustarse en Madrid. La Academia Iberoamericana de la Gastronomía, en colaboración con el Área Delegada de Turismo, ha desarrollado un mapa gastronómico interactivo que permite localizar los principales restaurantes iberoamericanos de la ciudad. Un espacio web que congrega la excelencia gastronómica del destino Madrid a través de los sabores de los 22 países que forman la región Iberoamericana: Andorra, Bolivia, Chile, Costa Rica, Ecuador, España, Guatemala, México, Panamá, Perú, República Dominicana, Venezuela, Argentina, Brasil, Colombia, Cuba, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Paraguay, Portugal y Uruguay. A ellos se añade Estados Unidos que, aunque no forma parte de Iberoamérica, es miembro activo de la Academia Iberoamericana de la Gastronomía.

El mapa ofrece una selección de restaurantes de la capital de cada uno de estos 23 países, acompañada de datos prácticos como la dirección, nombre del chef, la especialidad del establecimiento, su valoración media en buscadores como Tripadvisor y Google Maps o información sobre cómo llegar hasta ellos. Este nuevo recurso dispone de un plano general de la ciudad de Madrid con cada uno de los restaurantes iberoamericanos localizados mediante la bandera de cada país y rango de precios de ticket medio, además de un mapa por distrito.

A la selección de restaurantes se suma una presentación por país sobre las señas de identidad de su cocina y tres recetas tradicionales de la misma. Una información disponible en español e inglés que permitirá elaborar algunas de las recetas icónicas de la cocina iberoamericana. Para facilitar la compra de los productos necesarios para preparar estas elaboraciones, cada receta incluye el mercado madrileño de referencia donde pueden adquirirse los ingredientes. Empanada criolla (Argentina), gallo pinto (Costa Rica), pupusas (El Salvador), carapulcra (Perú), encocado de pescado (Ecuador), quindim (Brasil), pebre de trigo mote (Chile) o tequeños (Venezuela) son algunas de las más de 60 recetas incluidas.

El mapa está disponible en la web oficial de la capitalidad, [Madrid Gastronómica](http://MadridGastronomica.es), desde el enlace <https://madridgastronomica.es/mapa-iberoamericano/> y también está destacado en el portal oficial de turismo de la ciudad de Madrid, esMADRID.com.

World Class Cocktail Festival

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



Otra de las próximas iniciativas que se pondrán en marcha con motivo de la capitalidad tendrá lugar el próximo mes de julio. Se trata de la celebración del World Class Cocktail Festival, un encuentro en el que participarán medio centenar de locales de toda la ciudad y que contará con múltiples acciones gastroculturales y eventos que permitirán seguir revitalizando el sector gastronómico de Madrid.

La ciudad de Madrid destaca por ser un destino europeo de referencia para degustar la rica y variada gastronomía de Iberoamérica. Su elección como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica la convierte en la séptima ciudad en ostentar esta distinción tras Miami (Estados Unidos, 2019), São Paulo (Brasil, 2018), Buenos Aires (Argentina, 2017), Mérida (España, 2016), Guanajuato (México, 2015) y Córdoba (España, 2014).

Un reconocimiento a la excelencia gastronómica de Madrid en el ámbito iberoamericano que se produjo en 2020 pero que con motivo de la pandemia se ha ampliado hasta diciembre de 2022. Madrid se consolida así como uno de los principales escenarios gastronómicos a nivel internacional, teniendo la oportunidad de promover su multiculturalidad en materia gastronómica a través de las diferentes iniciativas que se van a realizar a lo largo de este año y que están en línea con la Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible./

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