



Madrid, 9 de septiembre de 2021

**La capital acogerá del 16 al 26 de septiembre la sexta edición de Hotel Tapa Tour, el festival de alta cocina informal**

## Madrid reivindica sus hoteles como punto de encuentro gastronómico

- **El Ayuntamiento colabora con este encuentro que incrementa las alternativas turísticas de la capital y su posicionamiento como gran destino gastronómico nacional e internacional**
- **Una veintena de hoteles de cuatro y cinco estrellas tendrán a la tapa como embajadora durante diez días, permitiendo degustar dos elaboraciones diferentes en cada establecimiento**
- **En el marco de este encuentro, Madrid será sede de la final de la II edición del Concurso Nacional 'Tapa Alimentos de España' el próximo 27 de septiembre**

Este mes, una de las tradiciones gastronómicas más madrileñas, el tapeo, se combina con entornos exclusivos como son los hoteles de cuatro y cinco estrellas de la capital. La ciudad de Madrid acoge del 16 al 26 de septiembre la sexta edición de Hotel Tapa Tour, el festival de alta cocina informal que pone en valor la exquisita gastronomía de los establecimientos hoteleros y los reivindica como un espacio de referencia donde no solo los visitantes que llegan a la capital, sino también sus ciudadanos pueden disfrutar de una excelente oferta de restauración.

El acto de presentación de esta nueva convocatoria ha contado con la participación de la delegada de Cultura, Turismo y Deporte, Andrea Levy, la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, y la fundadora de Hotel Tapa Tour, Nona Rubio, que han estado acompañadas por la subdirectora general de Promoción de los Alimentos de España (MAPA), Purificación González Camacho; el director general del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero, Miguel Sanz; la vicepresidenta ejecutiva de la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM), Mar de Miguel, así como de algunos de los cocineros participantes en este encuentro gastronómico y cultural.

### 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)



Andrea Levy, ha destacado el papel fundamental que tiene la gastronomía en Madrid, con una variedad y oferta muy amplia para todos los gustos. En este sentido, los hoteles de la ciudad se han convertido en puntos de referencia de cocina nacional e internacional y ha subrayado el apoyo del Ayuntamiento a iniciativas como Hotel Mapa Tour, que tiene como objetivo atraer el interés de madrileños y visitantes a estos establecimientos para disfrutar de las distintas experiencias gastronómicas que ofrecen.

Por su parte, Almudena Maíllo, ha asegurado que uno de los grandes reclamos del destino Madrid es su gastronomía, con más de 3.000 espacios donde degustar una interminable variedad culinaria, razón por la que no es casual que más de la mitad de los españoles opinen que la gastronomía es uno de los principales reclamos a la hora de visitar la ciudad. Maíllo ha destacado que iniciativas como Hotel Tapa Tour, que se suma a una larga lista de eventos celebrados a lo largo del año organizados o promocionados por el Ayuntamiento, contribuyen a posicionar a la ciudad como gran destino enogastronómico.

El Área Delegada de Turismo respalda esta cita, que se celebrará durante diez días en 20 hoteles de cuatro y cinco estrellas de la capital, con la tapa como protagonista. El evento, además de enriquecer las alternativas turísticas y de ocio de la capital, contribuye al posicionamiento de Madrid como un destino de turismo gastronómico de referencia a nivel nacional e internacional, en línea con el nuevo Plan Estratégico de Turismo de la capital.

Además de Hotel Tapa Tour, Turismo promueve otras citas que fusionan la gastronomía y la cultura como Madrid Fusión o el Gastrofestival, que este año ha celebrado su edición número 12. En paralelo, trabaja con organismos especializados como la Academia Madrileña de Gastronomía.

### **Tour enogastronómico por los hoteles madrileños**

Hotel Tapa Tour acerca la alta cocina de los hoteles de lujo de Madrid al visitante y al público local. Desde el año pasado, el festival está ligado al Concurso Nacional 'Tapa Alimentos de España', en el que participan chefs de hoteles y paradores de todo el país. La final nacional de la II edición de este certamen tendrá lugar en Madrid el próximo 27 de septiembre, en el marco de Hotel Tapa Tour 2021.

**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)



En cada uno de los hoteles participantes se podrán degustar dos tapas diferentes: la propuesta creada para el II Concurso Nacional 'Tapa Alimentos de España' maridada con vino de la D.O. Ribera del Duero (8 euros) y una croqueta de autor acompañada de una bebida (6 euros). Para el disfrute de esta iniciativa se puede participar de forma libre o siguiendo alguna de las rutas oficiales de la guía del evento que estará disponible a partir del 13 de septiembre en los hoteles que forman parte de Hotel Tapa Tour 2021.

Las ocho rutas sugeridas son:

- **Plaza de España:** Barceló Torre de Madrid y VP Plaza España Design.
- **Los Austrias-Gran Vía:** Palacio de los Duques Gran Meliá, donde también se podrán degustar las tapas creadas por el Hotel Fénix Gran Meliá que permanece cerrado por obras, y Hyatt Centric Gran Vía Madrid.
- **Las Letras-Las Cortes:** The Westin Palace Madrid, Gran Hotel Inglés y CoolRooms Palacio de Atocha.
- **Atocha:** Hard Rock Hotel Madrid, NH Madrid Nacional y Only You Atocha.
- **Puerta de Alcalá:** Hospes Puerta de Alcalá, Wellington Hotel & Spa y H10 Puerta de Alcalá.
- **Salamanca-Chamberí:** Relais & Châteaux Hotel Orfila y Urso Hotel & Spa.
- **Castellana:** Barceló Emperatriz y Relais & Châteaux Heritage Madrid.
- **Chamartín.** Hotel Puerta América y NH Collection Eurobuilding Madrid.

Una de las grandes novedades del festival será los *Gourmeetings*, experiencias inmersivas en las que el comensal compartirá mesa con otros *gourmeeters*, quienes, como si de un jurado gastronómico se tratase, recibirán una atención personalizada por parte de sus anfitriones. Las experiencias podrán adquirirse *online* a través de la página web de [Hotel Tapa Tour](#) y [Hotel Treats](#).

Esta sexta edición Hotel Tapa Tour brindará también la oportunidad de conocer los vinos de Ribera del Duero de mano de grandes bodegas de la denominación de origen y de acceder a descuentos en la cadena hotelera Meliá./

**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)