



Madrid, 28 de marzo de 2022

**El alcalde, José Luis Martínez-Almeida, ha participado en la primera jornada del congreso global de gastronomía que celebra su 20º aniversario este año**

## El Ayuntamiento promociona la diversidad gastronómica madrileña en Madrid Fusión

- La capital vuelve a mostrar su compromiso con esta cita que contribuye a la internacionalización del destino Madrid y al incentivo de su turismo gastronómico
- Los restaurantes centenarios, la restauración hotelera y la coctelería, presentes en el stand del Ayuntamiento de la mano de La Academia Madrileña de Gastronomía, la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid y la Asociación Española de Directores de Hotel
- Para continuar potenciando la gastronomía madrileña, el Ayuntamiento organizará, junto a Madrid Fusión, una nueva edición de Gastrofestival Madrid que se celebrará del 16 al 29 de mayo

Hoy comienza en la capital el congreso global de gastronomía Madrid Fusión. El alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, acompañado de la delegada de Cultura, Turismo y Deporte, Andrea Levy, y la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, ha visitado esta mañana el congreso, en el que se ha realizado un homenaje a los 20 años de trayectoria de este encuentro profesional que se ha afianzado como una de las citas gastronómicas más importantes del mundo.

A través del Área Delegada de Turismo, el Ayuntamiento vuelve a dar respaldo a una nueva edición de este congreso que contribuye a internacionalizar la imagen de la ciudad de Madrid y a potenciar su turismo gastronómico. Unas premisas que guían la estrategia de la capital desarrollada por el Consistorio bajo el paraguas de su Plan Estratégico de Turismo 2021-2023, con el objetivo de seguir consolidando Madrid como un destino urbano líder, incentivando también el aumento del flujo de visitantes que llegan atraídos por su excelente oferta gastronómica.

Esa diversidad culinaria, uno de los recursos que puede ofrecer al viajero más y mejores experiencias en la capital, estará presente estos días en Madrid Fusión desde un espacio propio en el que el Ayuntamiento ofrece información turística a los asistentes y que está dinamizado en colaboración con la Academia Madrileña de Gastronomía, la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM) y la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH).

**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)



### Restaurantes centenarios, restauración hotelera y coctelería

La capital pondrá en valor algunos de sus restaurantes centenarios, establecimientos con más de un siglo de historia que atesoran la mejor cocina y preservan la tradición y la historia de la ciudad, siendo parte fundamental del patrimonio cultural y turístico madrileño. Malacatín, Posada de la Villa, Taberna Antonio Sánchez, Casa Ciriaco, Lhardy, Botín y Casa Pedro son algunos de los restaurantes centenarios que participan hoy en el stand de Madrid con su tapa más representativa.

Asimismo, las propuestas gastronómicas en los hoteles de la capital, muchas de ellas con el sello de destacados restauradores, están siendo una auténtica revolución cada vez más disfrutada no solo por los viajeros, sino por los propios madrileños. Su oferta se dará a conocer mañana y el miércoles 30 de marzo.

La Escuela de Coctelería de Madrid de la Cámara de Comercio mostrará a los participantes del congreso tres combinados muy madrileños: Media Combinación Castiza, Mojito de Violetas y Plaza de Chinchón, acompañados por gildas, pistachos de Madrid y rosquillas de anís. La capital también es referente en mixología: el establecimiento de Diego Cabrera, Salmón Gurú, ha sido reconocido como el mejor del mundo en modelo de servicio y hospitalidad según la lista de los 50 Best Bar 2021.

### Más allá del producto

Madrid Fusión convierte a la capital en uno de los mejores escaparates gastronómicos y foco de las últimas tendencias en la cocina, de innovación e investigación culinaria. Con el lema 'Más allá del producto', esta edición incluye la celebración de MF The Wine Edition y el estreno del nuevo congreso de pastelería y panadería Madrid Fusión Pastry. En esta ocasión, el Ayuntamiento es patrocinador de una de las ponencias de la programación, la del chef madrileño Mario Sandoval, que tendrá lugar el 30 de marzo a las 11:25 horas y que lleva por título 'La cocina ácida'. El chef de Coque, uno de los restaurantes con dos estrellas Michelin de la capital, ofrecerá una visión contemporánea de la técnica del escabeche y de la valía y la profundidad de la cocina ácida en estos tiempos.

La colaboración entre el Ayuntamiento y Madrid Fusión se extenderá más allá del congreso y este año la capital tendrá la oportunidad de estar presente en importantes eventos gastronómicos como San Sebastián Gastronomika, en el que se llevará a cabo una presentación institucional de la ciudad como destino gastronómico, una ponencia sobre gastronomía madrileña (octubre) y Madrid Fusión Bogotá, que permitirá promocionar la ciudad de Madrid a nivel internacional (noviembre).

### Madrid, un gran destino gastronómico

**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 la actualidad, la oferta gastronómica de los destinos es uno de los atributos más demandados por los viajeros y la ciudad de Madrid es un claro referente no solo por la cantidad, sino por la calidad de sus propuestas. Una ciudad en la que se puede degustar cocina de tradición y vanguardia tanto en sus restaurantes, 21 de ellos galardonados con estrella Michelin, como en sus hoteles y mercados y que cuenta con auténticos templos de la gastronomía y espacios únicos como el recién inaugurado Food Hall de la Galería Canalejas.

Todo este potencial gastronómico de la capital también se pondrá en valor próximamente con la celebración, del 16 al 29 de mayo, de la decimotercera edición de Gastrofestival Madrid. El encuentro promovido por el Ayuntamiento y Madrid Fusión que volverá a ensalzar la gastronomía madrileña desde lo puramente culinario, pero también desde su vertiente más lúdica y cultural. El Consistorio respaldará otros encuentros de gastronomía o estrechamente vinculados con ella como el Salón Gourmets, Hotel Tapa Tour o Madrid Hotel Week. /

**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)