



Madrid, 10 de mayo de 2022

Almeida presenta la programación de la 13ª edición de este encuentro organizado por el Ayuntamiento y Madrid Fusión que se celebrará del 16 al 29 de mayo

Gastrofestival Madrid vuelve con experiencias de cocina *gourmet* y un homenaje a San Isidro

- Esta cita anual contribuye a la dinamización de los sectores de la hostelería y al impulso de la cultura gastronómica
- Numerosas empresas e instituciones de la capital participan en este evento mediante un sinfín de propuestas
- Cenas a cuatro manos ofrecidas por cocineros con estrella y jóvenes promesas de la restauración, actividades especiales en el *Food Hall* de Galería Canalejas o una visita con degustación en el Palacio de Liria pondrán en valor esa cocina de alta de calidad
- Habrá una actividad teatralizada para descubrir la figura del patrón de Madrid y la esencia de la capital, con la mirada sobre San Isidro de destacados artistas e intelectuales
- Menús especiales, *Degustatapas*, conferencias, catas, talleres y otras experiencias en restaurantes, hoteles, mercados, museos y diversos espacios de ocio de la capital completan la programación de Gastrofestival, disponible en www.gastrofestivalmadrid.com

La ciudad de Madrid vuelve a ser escenario de la gran fiesta del arte de la gastronomía. La capital acogerá del 16 al 29 de mayo la celebración de Gastrofestival, el encuentro organizado por el Área Delegada de Turismo y Madrid Fusión que llena la agenda madrileña de experiencias culinarias y de actividades culturales únicas. El alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, ha presentado hoy en el Real Jardín Botánico la decimotercera edición de esta cita anual, acompañado por la vicealcaldesa, Begoña Villacís, y la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, el vicepresidente de Madrid Fusión, Benjamín Lana, y la directora de Relaciones Institucionales y Sostenibilidad de Mahou-San Miguel, Beatriz Herrera.

El alcalde ha destacado que Madrid no estaba hace 15 años en la liga de las grandes capitales del mundo en el ámbito de la gastronomía y "hoy no cabe ninguna duda de que estamos compitiendo por los primeros puestos de esa liga", algo que ha

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



asegurado, “no hubiera sido posible sin el empuje de todo el sector de la restauración”, cuyo buen trabajo ha situado a la capital al mismo nivel que cualquier otra ciudad del mundo, “superando ya en términos de multiculturalidad gastronómica a Londres”.

Almeida ha anunciado que Madrid acogerá este año por primera vez la celebración de los ‘Best Chef Awards’: “porque queremos seguir compitiendo en esa liga de las grandes ciudades en el ámbito de la gastronomía, queremos ocupar ese papel que nos corresponde y queremos seguir siendo un destino privilegiado a nivel nacional e internacional, hemos conseguido traer la gala en la que se premia al mejor cocinero del mundo” lo que, en palabras del alcalde es “el Nobel de la Cocina”.

“Del 16 al 29 de mayo Madrid está para comérsela”, ha dicho Almeida, y como en Madrid la gastronomía “forma parte de nuestra cultura y de nuestro patrimonio”, el festival de este año estará muy relacionado con la cultura de la ciudad.

Gastrofestival Madrid deleitará a madrileños y visitantes con las propuestas de numerosas instituciones y empresas de la capital, desde restaurantes y bares a mercados, hoteles, museos y otros espacios de ocio que son ejemplo de la profunda revolución turística y gastronómica que está experimentando la ciudad. Todas ellas se agruparán en sus seis secciones habituales: *Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Enocultura, Gastrosalud y Gastrofestival en Familia*. Gracias a esta amplia colaboración público-privada, el Ayuntamiento contribuye a la dinamización de los sectores de la hostelería y la restauración y al impulso de la cultura gastronómica madrileña desde una perspectiva culinaria pero también artística, al vincularla con otras disciplinas como la pintura, el cine, el diseño, la literatura o la música.

La gastronomía es un segmento clave para el turismo y la economía madrileña y uno de los pilares de la promoción del destino Madrid, tal y como marca el nuevo Plan Estratégico diseñado por el Área Delegada de Turismo. Con la organización de Gastrofestival, el Consistorio pretende fomentar también el desarrollo de nuevas experiencias en la ciudad y mejorar su competitividad turística, al ser la gastronomía uno de los grandes alicientes del viajero actual. Un atractivo en el que Madrid ya es referente y que, combinado con otros recursos, convierten a la capital en un destino urbano de primer nivel en Europa y en todo el mundo. Según la encuesta realizada a los usuarios de los puntos de información turística del Ayuntamiento en 2021, los

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



visitantes valoran con 8,8 sobre 10 la gastronomía de Madrid y la restauración es el segundo motivo de gasto en destino realizado por los viajeros.

Novedad: apartado especial de cocina *gourmet*

Este año, el programa de Gastrofestival Madrid da un protagonismo especial a la cocina *gourmet* con un nuevo apartado dentro de la sección *Madrid Gastronómico*, lleno de propuestas que ponen en valor esa cocina más refinada y elaborada por reconocidos profesionales con productos de máxima calidad. En ella, tendrán cabida las espectaculares cenas a cuatro manos, elaboradas por cocineros con estrella y jóvenes promesas de la cocina actual como Pedro Aguilera, ganador del Premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2022, y Álex Marugán, en el restaurante Tres por Cuatro, o Javier Sanz y Juan Sahuquillo, ganadores del Premio Cocinero Revelación Madrid Fusión 2021, del Concurso a la Mejor Croqueta 2021 y Concurso Nacional de Escabeches en Madrid Fusión 2021, y Miguel Carretero, en el restaurante Santerra.

Uno de los más recientes iconos gastronómicos de la capital, el *Food Hall* de Galería Canalejas, pondrá en marcha una programación exclusiva a través de sus diferentes espacios como, por ejemplo, Davvero, que ofrecerá un plato típico italiano de la región del Abruzzo o Mad Gourmet, que contará en cada uno de sus puestos con una tapa sensorial relacionada con el vino. A ellas se añadirán otras experiencias como la exposición 'Gastroart by Felipao' una combinación de elementos gastronómicos con las diferentes obras escultóricas del *Food Hall*. El Palacio Real de Madrid abrirá sus puertas para ofrecer visitas a sus cocinas, la única 'Cocina Real' en toda Europa que se conserva en su estado original, mientras su denominado 'hermano pequeño', el Palacio de Liria, será escenario de una degustación de los productos *gourmet* y delicatessen Casa de Alba.

Homenaje gastronómico cultural a San Isidro

Gastrofestival Madrid ha querido realizar un guiño al patrón de Madrid, San Isidro, con motivo del IV centenario de su canonización, incorporando en su programa una actividad especial en torno a su figura que permitirá descubrir la esencia de Madrid y el significado cultural del santo. Será en el patio renacentista del Museo de San Isidro que cederá este espacio para la ocasión los días 17 y 24 de mayo mediante una propuesta teatralizada en cuatro tiempos y con el agua como hilo conductor.

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



Una invitación a profundizar también en la interconexión entre San Isidro y diferentes artistas e intelectuales, desde Lope de Vega a Gómez de la Serna o Maruja Mayo, conducida por dos ilustres personajes: Iván Vargas, patrón de San Isidro, y la Tía Javiera, reconocida rosquillera de Villarejo de Salvanés de la que hablaron desde Jacinto Benavente a Benito Pérez Galdós.

Experiencias para el descubrimiento y disfrute de la gastronomía

Durante sus dos semanas de duración, esta fiesta de gastronomía y cultura aunará la oferta de restaurantes, tabernas, coctelerías, vermuterías y tiendas *gourmet*, entre otras, con propuestas como el tradicional *Degustatapas*, los *Menús 5 estrellas*, *Nuestras barras favoritas con un Rioja*, *Gastrobocatas*, la ruta golosa y la del café o *Gastrofestival Recomienda*, una selección de platos icónicos de restaurantes de referencia en la capital. Los mercados municipales no faltarán a esta convocatoria con diferentes actividades en 17 de sus espacios que participan bajo el apartado *Cocina de Mercado 360*. Todo ello será bajo la sección *Madrid Gastronómico*.

El maridaje entre el arte y la cocina tendrá como resultado las experiencias más sorprendentes gracias al apartado *Gastrocultura*. Entre ellas, las organizadas por museos como el Thyssen-Bornemisza (visita guiada por la colección permanente y degustación de una tapa inspirada en la obra *Día nublado* (1871), de Alfred Thompson Bricher), el del Romanticismo (visita *Tendencias francesas y su influencia en la culinaria española*), el de Artes Decorativas (visita *temática Las infusiones: un universo de sabor y ceremonia*) o el Naval (actividad *¿A qué sabe el mundo?*) y por centros culturales como CaixaForum Madrid (tapa degustación *Cine y moda* o conferencia *Agricultura regenerativa*).

También participan otros espacios de ocio de la capital como el Hipódromo de la Zarzuela (carreras de caballos y tapas), el Auditorio Nacional (*Bach Vermut*) o microteatro (microobras de teatro gastronómicas) y establecimientos hoteleros como el Hard Rock Hotel Madrid (Brunch Musical Guitar For Two). La relación entre gastronomía y decoración vendrá de la mano de los *Top de Casa Decor*, más de una veintena de restaurantes que combinan una oferta culinaria de calidad y un cuidado diseño interior, mientras que Madrid Film Office pondrá en relación gastronomía y cine con la proyección de dos películas de temática gastronómica en el Cine Paz.

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



Completan el menú de Gastrofestival cuatro succulentos platos: *Experiencias Sensoriales*, toda una serie de propuestas únicas que brindan el deleite los cinco sentidos (visita-taller a MercaMadrid, taller gastronómico *Recetas de aprovechamiento*, en el Museo Cerralbo o visita guiada *Lardhy, testimonio de los secretos de la historia y la cultura gastronómica de Madrid*, en el Cementerio Sacramental de San Isidro); *Enocultura*, dedicada a explorar la cultura del vino; *Gastrosalud*, que explorará aspectos como el bienestar, la belleza o la sostenibilidad en la cocina, y *Gastrofestival en Familia*, con iniciativas dirigidas al disfrute y descubrimiento de los más pequeños (visita familiar *De la mano al tenedor* en el Museo Lázaro Galdiano o el taller-visita *Con la comida sí se juega* en el Real Jardín Botánico).

Esta decimotercera edición de Gastrofestival Madrid cuenta con el patrocinio de Mahou, la colaboración de Madrid Film Office y Mercados de Madrid y la participación de Iberia Express y Casa Decor.

Más información y localización de todas las actividades en:
<https://gastrofestivalmadrid.com/>

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