

La mayor parte de las actividades, reunidas bajo el genérico nombre de Gastrocultura, serán con entrada libre, desarrollándose en el centro cultural hasta el próximo 7 de febrero

Conde Duque, protagoniza el menú cultural del Gastrofestival

- El centro cultural asume el protagonismo de la programación de Gastrocultura, donde la gastronomía se vive e interpreta a través de la música, el cine, el teatro, arte...
- Una interpretación gastronómica de *El Jardín de las delicias* de El Bosco; un concierto de post-rock maridado con queso; la música y el vino en las tres culturas a cargo de Luis Delgado; recetas musicales e históricas; y representaciones de tonadillas de Blas de Laserna serán las principales citas
- El programa de Gastrocultura se completa con recorridos pictórico-gastronómicos, talleres y exposiciones en 12 museos madrileños

Madrid, 27-ene-'16

El Centro Cultural Conde Duque liderará la oferta cultural programada en la séptima edición de Gastrofestival, una de las mayores citas gastronómicas de la capital, promovida por el Ayuntamiento de Madrid a través del Área de Turismo de la empresa municipal Madrid Destino. Buena parte de las actividades culturales, estructuradas bajo el nombre genérico de Gastrocultura, serán gratuitas y tendrán lugar en distintos espacios de Conde Duque, como los vestíbulos, la Sala Polivalente, el Auditorio y el Salón de Actos.

Música, cine, teatro, arte e instalaciones singulares ayudarán a interpretar y disfrutar de la gastronomía desde otra perspectiva emocional. Gastrocultura en Conde Duque se desarrollará entre el 29 de enero y el 7 de febrero, bajo cuatro bloques: “Días de música y sabores”, “Experiencias sensoriales”, “la gastronomía en el cine” y “menús de voz y palabra”, este último bloque arrancó el pasado 23 de enero en la Hemeroteca del Centro Cultural.

De este modo, y entre las actividades englobadas bajo el título de “Días de música y sabores”, destacan el concierto *Metal, Cheese & Beers* (29 y 30 de enero) un maridaje entre la música post-rock del grupo Jardín de la Croix, cervezas Alhambra y los productos artesanales de la quesería del barrio de Conde Duque Cultivo; la escenificación dramática y musical de algunas tonadillas de uno de sus autores más representativos, Blas de Laserna, bajo la dirección de Rodrigo Guerrero y la orquesta barroca Opera Omnia (2 de febrero); el recital titulado *El vino en las tres culturas*, a cargo de Luis Delgado y Los Músicos de Urueña (3 febrero); o la actividad *Concierto menú* (4 febrero). argumentada sobre recetas sonoras en las que se invita a los vecinos del barrio de Conde Duque a colaborar junto a la artista visual Marta Fernández Calvo, el chelista y compositor Sergio Menem, el dúo Treme y la banda Melange.

“La gastronomía en el cine” contemplará la proyección de las películas *El festín de Babette*, *Chef*, *Deliciosa Marta* y *Fast food nation* (4 y 5 febrero). Por su parte, el programa “Menús de voz y palabra” propondrá a los ciudadanos un viaje a la cocina de finales del Siglo XIX y principios del XX a través de la muestra *Recetas históricas 1884-1934* organizada por la Hemeroteca Municipal de Madrid (23 enero al 7 febrero) o inmersiones en la gastronomía del tiempo de Ramón Gómez de la Serna, gracias a recreaciones de las tertulias que protagonizase el escritor y periodista y un concurso de ilustración inspirado en las famosas greguerías del autor madrileño, todo ello en colaboración con el Museo de Arte Contemporáneo (MAC), al igual que la Hemeroteca Municipal, ubicado en Conde Duque.

Por último, el bloque temático titulado “Experiencias sensoriales” ofrecerá al público la posibilidad de participar en una singular interpretación del famoso cuadro *El jardín de las delicias de El Bosco* -del que en 2016 se celebrará el V Centenario de su fallecimiento-, a cargo de la arquitecta María Navascués, que realizará en el vestíbulo de Conde Duque (29 de enero), así como actividades relacionadas con *El aperitivo en las culturas mediterráneas* (Salón de Actos, 30 enero) o las instalaciones y talleres de las actividades *Vapor al vacío* (30 enero), *La comida como material artístico* (6 febrero) e *Inmersión en los olores puros* (6 febrero).

Gastrofestival desembarca en Madrid desde hace siete años, inundando de gastronomía la ciudad y reivindicando su valor cultural y turístico. En este sentido, el festival cuenta con la colaboración de numerosas empresas e instituciones relacionadas con el sector.

NOTA-DOSSIER DE PRENSA

Días de música y sabores

Metal, Cheese & Beers

La Sala Polivalente del centro será testigo durante dos días (29 y 30 de enero, 20 horas, precio 20 euros) del maridaje y degustación de un concierto de música post-rock a cargo del grupo Jardín de la Croix maridado junto a quesos aportados por la tienda del barrio de Conde Duque El Cultivo. En total serán cuatro planteamientos gastronómico-musicales, uno por cada estación, bajo el título *Metal, Cheese & Beers*, todo ello acompañado con cervezas Alhambra Reserva 1925.

La tonadilla escénica

La interpretación y puesta en escena de algunas de las tonadillas de Blas de Laserna, uno de los autores más representativos de este teatro musical y del que en 2016 se cumplen 200 años de su muerte- tomarán el Auditorio de Conde Duque (2 de febrero, 20 horas, entrada libre hasta completar aforo) bajo la dirección musical de Rodrigo Guerrero, la dirección escénica, dramaturgia y escenografía de Xosé Saqués, vestuario de Paola de Diego; danza histórica de Covadonga Pérez Iglesias, la orquesta barroca Opera Omnia, la soprano Laura Fernández Alcalde y el tenor Alain Damas.

El vino en las tres culturas

El vino aparece como elemento común tanto en la lírica de las cortes cristianas medievales, como de las canciones de los trovadores, de la poesía de Al-Ándalus o de los romances sefardíes. Luis Delgado, director de los Músicos de Urueña, que forman César Carazo, Cuco Pérez y Jaime Muñoz, ha escogido una docena de canciones originales que nos acercarán al significado sagrado que encierra el vino en el cristianismo, al carácter metafórico y místico que le otorga el mundo islámico, y al sentido hedonista que le atribuye el mundo sefardí. El concierto *El vino en las tres culturas* (3 de febrero, 20 horas, precio 10 euros) concluirá con una degustación de Bodegas Alcardet.

Concierto Menú: recetas musicales del barrio de Malasaña

Concierto Menú consiste en un recital de recetas sonoras donde se fusionan arte, música y gastronomía. Durante las semanas previas al festival se seleccionarán –por convocatoria popular- una serie de recetas o especialidades de las vecinas y vecinos del barrio de Conde Duque. Cada vecino cocinará su receta, de la que sólo se grabará el sonido de su preparación. A partir de estas grabaciones tres compositores compondrán e interpretarán tres menús sonoros en el auditorio de Conde Duque. *Concierto Menú* es un proyecto de la artista visual Marta Fernández Calvo que desarrollará en colaboración con el chelista y compositor Sergio Menem, el dúo Treme y la banda Melange (4 de febrero, 20 horas, entrada libre hasta completar aforo).

Experiencias sensoriales

El jardín de las delicias. Vestíbulo, 29 de enero, 18 horas. Entrada libre hasta completar aforo

La primera de las actividades de Gastrocultura girará en torno a una singular interpretación del famoso cuadro *El jardín de las delicias* de El Bosco -del que en 2016 se celebrará el V Centenario de su fallecimiento-, a cargo de la arquitecta María Navascués, que realizará en el vestíbulo de Conde Duque, y en colaboración con La Huerta de Carabaña, una “instalación comestible” que el público podrá recorrer y posteriormente degustar.

Vapor al vacío. Instalación gastronómica. Vestíbulo, 30 de enero, de 18 a 21 horas. Entrada libre hasta completar aforo. Comisario: Picado-de Blas Arquitectos. Autores: Leyre Ortuño y Paula Vidal.

Esta instalación efímera despertará en el público una experiencia gastronómica. Mientras el visitante interactúa entre burbujas que le permitirán saborear el espacio, se proyectarán videos y música para el disfrute sensorial y lúdico de la gastronomía ofertada por el restaurante peruano Tiradito y Goya Nativo.

El aperitivo en las culturas mediterráneas. Salón de Actos, 30 de enero - 12:30 horas, entrada libre hasta completar aforo. Ponencia: Luca Anastasio. Concierto: la Orquestina del Valle (latina, folk) Degustación: Vermuts La Quintinye Royal

El Centro Cultural Conde Duque da a conocer la función social del aperitivo y el vermut en el pasado de las sociedades mediterráneas y las razones de su actual resurgimiento como elemento central de nuestra cultura y estilo de vida; para ello cuenta con Luca Anastasio, barman italiano de gran reconocimiento internacional. Hoy en día el aperitivo se ha convertido incluso en una actividad moderna, chic y glamurosa, trabajada por los mejores bares y restaurantes de todo el mundo. A la introducción y ponencia de Luca Anastasio le seguirá una degustación de singulares vermouths premium La Quintinye Royal, con demostración de coctelería y un concierto de la Orquestina del Valle apoyada en temas populares de la cultura francesa, italiana y española.

La comida como material artístico. Espacio de creación para todos los públicos. Sala Polivalente. 6 de febrero - 12 y 18 horas. Entrada libre hasta completar aforo

Esta actividad propone experimentar con los alimentos como nuevas herramientas de creación artística, realizando collages, esculturas... sin necesidad de recurrir a tradicionales disciplinas como la pintura o elementos como la arcilla o la madera. La comida alimentando nuestro sentido de la vista desde una perspectiva dinámica y divertida.

Inmersión en los olores puros. Degustación olfativa. Sala Polivalente. 6 de febrero - 12 y 18 horas. Actividad para todos los públicos. Entrada libre hasta completar aforo

Al disfrute de la comida se puede llegar a través de todos los sentidos, no sólo a través del gusto. Esta experiencia plantea disfrutar de los sabores de una manera poco habitual, con los ojos vendados. Se ofrecerán una serie de olores puros, olores que habitualmente se asocian con diferentes alimentos, pero generalmente apoyados por los sentidos de la vista y del gusto. Así pues, al público se le propone sustraerse de estos sentidos y sumergirse en la intensidad de los propios olores y averiguar, con los ojos vendados y sin probar las esencias, a qué saben.

La gastronomía en el cine

Doble sesión de cine con la proyección de cuatro películas relacionadas con el universo gastronómico, rematadas con una degustación de cava a cargo de Freixenet: *El festín de Babette* y *Chef* (4 de febrero, 18 y 20 horas) y *Deliciosa Marta* y *Fast Food Nation* (5 de febrero, 18 y 20 horas). Entrada libre hasta completar aforo.

El festín de Babette (Babette's Feast). Gabriel Axel, 1987. Dinamarca. 102 min.

Siglo XIX. En una remota aldea de Dinamarca dominada por el puritanismo, la llegada desde París de Babette cambiará la vida de dos ancianas hermanas que han permanecido solteras y recuerdan con nostalgia su lejana juventud y la rígida educación que las obligó a renunciar a la felicidad. Un premio de lotería permite a Babette preparar una opulenta cena con los mejores platos y vinos de la gastronomía francesa, a la que invita a todos los vecinos. Aun habiéndose puesto previamente de acuerdo para no dar muestras de una satisfacción que sería pecaminosa, poco a poco los asistentes a la cena sucumben a los placeres de la cocina francesa.

Chef. Joan Favreau, 2014. Estados Unidos. 115 min.

Tras perder su trabajo por negarse a aceptar las exigencias del propietario del restaurante donde trabaja, Carl Casper emprende un proyecto de venta de comida ambulante junto a su ex mujer y su mejor amigo. Su intención será también la de unir de nuevo a su familia.

Deliciosa Marta (Bella Martha). Sandra Nettelbeck, 2001. Alemania. 107 min

Martha es una virtuosa cocinera de un pequeño restaurante de Hamburgo. Sin embargo, es introvertida y su vida se desarrolla de manera monótona en torno a su pasión: la cocina. Pero su situación cambiará drásticamente cuando su hermana, una madre soltera que vive sola con su hija de ocho años, muere en un accidente.

Fast Food Nation. Richard Linklater, 2006. Estados Unidos. 115 min

Un ejecutivo de una importante cadena de restaurantes de comida rápida de California tiene que averiguar cómo y por qué la carne de las hamburguesas más famosas de la empresa está contaminada. El protagonista pasará entonces de su cómodo despacho al intenso mundo de los mataderos.

Menús de voz y palabra

Gastrohemeroteca: recetas históricas 1884-1934

La Hemeroteca Municipal de Madrid, emplazada en Conde Duque, sugiere un sugerente recorrido gastronómico por la cocina de finales del Siglo XIX y principios del XX: fórmulas y recetas, menús cotidianos y de banquetes, almuerzos, platos españoles y cocina extranjera...Una crónica culinaria seleccionada entre su importante fondo histórico de revistas profesionales de la época, como *La cocina elegante*, *La mesa moderna*, *La ilustración de la mujer*, *Almanaque de conferencias culinarias*, *Le pot-au-feu*, *El gorro blanco*, *El menú*, *La cocina artística y casera* y *Marmitón*. *Gastrohemeroteca: recetas históricas* tendrá lugar entre el 23 de enero y el 7 febrero de febrero y la selección de este material documental se expondrá en una instalación de paneles en el vestíbulo de Conde Duque, con entrada libre (las reproducciones de los documentos originales podrán consultarse igualmente en la propia hemeroteca municipal del centro).

Ramón Gómez de la Serna | Concurso ilustración greguerías

Por otro lado, aprovechando el excepcional escenario que nos brinda el despacho de Ramón Gómez de la Serna y el espacio inspirado en la famosa tertulia que él mismo promoviera en el Café de Pombo, el Museo de Arte Contemporáneo (MAC) organiza unas visitas guiadas centradas en aquella famosa tertulia, permitiendo a los visitantes acercarse y conocer los productos gastronómicos que servían de sustrato para las apasionantes discusiones de índole literario, político o artístico que tenían lugar, no sólo en Pombo, sino en los principales cafés de la ciudad (23 y 30 de enero, y 6 de febrero; 12.00h; entrada libre previa inscripción en el correo electrónico mmacmdifusión@madrid.es o el teléfono 91 5885921).

Asimismo, el MAC propondrá un concurso de ilustración de greguerías gastronómicas. Entre las muchas aportaciones creativas de Ramón Gómez de la Serna, la invención de las greguerías ocupa un lugar central. Breves metáforas ingeniosas, piruetas conceptuales, fueron definidas por su propio inventor con la ocurrente fórmula: greguería = metáfora + humor. Aprovechando la exposición de greguerías ilustradas por el propio Gómez de la Serna, el MAC convoca un concurso de ilustración de greguerías con temática gastronómica. Las bases del concurso están disponibles a partir del día 15 de enero de 2015 en las salas del museo y en la página web www.madrid.es/museoartecontemporaneo

Además de las actividades del MAC, programa de Gastrocultura se completa con recorridos pictórico-gastronómicos, talleres y exposiciones en otros 11 museos: Museo Lázaro Galdiano, Thyssen-Bornemisza, Prado, Cerralbo, Museo del Traje, Museo de Arte Contemporáneo, San Isidro, Museo de Historia de Madrid, Museo del Romanticismo, Templo de Debod, Museo de Artes Decorativas y Museo Nacional de Antropología.