



NOTA DE PRENSA

Degustatapas, Nuestras barras favoritas, menús especiales de cocinas españolas y del mundo son algunas de las propuestas en bares y restaurantes de toda la ciudad

Continúan las actividades de Gastrofestival Madrid

- El Museo Reina Sofía, el del Romanticismo o el de Antropología son algunos de los museos que organizan visitas guiadas con la gastronomía como hilo conductor
- Conde Duque propone experiencias sensoriales: comerse una instalación artística o saborear el vacío son algunas de ellas
- Los mercados ofrecen talleres, catas, degustaciones e incluso actuaciones musicales en esta segunda semana de Gastrofestival Madrid
- Toda la información puede consultarse en www.gastrofestivalmadrid.com

Madrid, 29-ene-'16

Continúa la séptima edición de Gastrofestival Madrid con un programa repleto de actividades para disfrutar de la gastronomía más allá de los placeres del paladar. Hasta el 7 de febrero restaurantes, bares, museos, librerías, tiendas de cocina, escuelas de hostelería, etc. participan en esta fiesta gastronómica.

Más de 400 empresas e instituciones públicas colaboran en esta edición organizada por el Ayuntamiento de Madrid, a través del Área de Turismo de Madrid Destino, y Madrid Fusión.

“Degustatapas”, “Nuestras barras favoritas”, “Cena con las estrellas”, “Cocinas españolas”, “Cocinas del mundo y fusión” y “Menús by Elle” son algunas de las propuestas que los interesados podrán encontrarse en bares y restaurantes repartidos por toda la ciudad. Tomar una tapa con un botellín de cerveza, probar menús de cocinas regionales o internacionales o tener la oportunidad de probar menús diseñados por grandes chefs invitados a cocinar en restaurantes de la ciudad son distintas formas de acercarse a una de las ofertas más variadas que tiene la capital: la gastronomía.

Gastrofestival Madrid cuenta en esta edición con el patrocinio de Mahou, Zumosol y Tapas, la colaboración de Mastercard y Mercados de Madrid, la participación de JCDecaux y Deliveroo, y ELLE como medio asociado.

Madrid Destino

Dirección de Comunicación
Plaza Mayor, 27 (3ª planta)
28012 Madrid

Tel: +34 91 701 22 10
email: comunicacion@esmadrid.com



NOTA DE PRENSA

Conde Duque, experiencias sensoriales y gastrocultura

En Conde Duque este fin de semana se podrá saborear el vacío gracias a una instalación efímera comisariada por Picado-de-Blas Arquitectos y realizada por los artistas Leyre Ortuño y Paula Vidal.

Conocer cómo sabe la combinación de queso, cerveza y música metal rock es otra de las propuestas: metal, cheese & beers, con música de Jardín de la Croix; así como la conferencia “El aperitivo en las culturas mediterráneas” con cata de vermouths, incluida.

Durante la semana, la puesta en escena de tonadillas de Blas de la Serna, piezas de teatro musical del s. XIX que se representarán en el Auditorio de Conde Duque, será la actividad que una gastronomía y música. El cine estará presente a partir del jueves 4 de febrero.

Gastronomía en los museos

Los museos se suman un año más a Gastrofestival Madrid. Descubrir colecciones ya conocidas, y conocer las relaciones entre arte y gastronomía son solo algunos de los objetivos que verán cumplidos los interesados que se acerquen durante este fin de semana a los siguientes museos: Museo Reina Sofía, Museo Thyssen Bornemisza, Museo de Historia de Madrid, Museo Lázaro Galdiano, Real Fábrica de Tapices, Museo de Arte Contemporáneo, Museo del Traje, Museo de Artes Decorativas o el Museo Nacional de Antropología.

Además, el Museo Nacional de Antropología organiza un taller para aprender a cocinar ceviche, plato típico latinoamericano, impartido por el chef Miguel Ángel Valdivieso (Cevicuchería) y el Museo de San Isidro ofrece a las familias un taller para saber qué comían nuestros antepasados.

También el Templo de Debod organiza un taller infantil en el que los más pequeños organizarán un banquete para el dios Amón.

Catas, demostraciones y talleres en mercados

El mercado de Barceló acogerá este fin de semana una escuela gratuita de cocina para niños, así como actuaciones de grupos musicales.

En el mercado de San Antón, los visitantes tendrán la oportunidad de hacer la compra acompañados de un *foodcoach*, un asesor que ofrecerá los mejores consejos para poder sacar así todo el provecho al producto de temporada.

En el mercado de Antón Martín, los más pequeños aprenderán a cocinar verdura en un taller dirigido por Nacho Sánchez, el chef de la alta cocina vegana. También se ofrecerán otros talleres de cocina fusión, así como degustaciones de tapas.

Madrid Destino

Dirección de Comunicación
Plaza Mayor, 27 (3ª planta)
28012 Madrid

Tel: +34 91 701 22 10
email: comunicacion@esmadrid.com



NOTA DE PRENSA

El mercado de Vallehermoso, por su parte, organizará degustaciones de quesos, téis, y sobaos, entre otras. Los visitantes también podrán encontrarse con un taller de hidromiel, la conocida como cerveza vikinga, o demostraciones para aprender a hacer sushi.

Una semana gastronómica

La próxima semana las actividades de Gastrofestival Madrid siguen llenando la ciudad de gastronomía. Encuentros de blogger gastronómicos, taller de fotografía gastronómica, o cursos de cocina son algunas de las actividades que se podrán encontrar en escuelas de cocina, tiendas gourmet, librerías de cocina, etc. repartidas por toda la ciudad.

Madrid Destino

Dirección de Comunicación
Plaza Mayor, 27 (3ª planta)
28012 Madrid

Tel: +34 91 701 22 10
email: comunicacion@esmadrid.com