



NOTA DE PRENSA

El Ayuntamiento, a través del Área de Turismo de la empresa municipal Madrid Destino, ha editado una guía para promocionar la gastronomía de la capital

Comer en Madrid

- Esta publicación pone en valor lo más destacado de la cocina madrileña y española teniendo como hilo conductor el particular estilo de vida de la capital y sus costumbres gastronómicas
- A través de un recorrido por las principales comidas del día, ofrece información de mercados, alimentos o platos tradicionales
- *Comer en Madrid* incluye las recomendaciones y preferencias de profesionales del sector y una reseña de los grandes eventos gastronómicos que acoge la capital durante el año
- Puede descargarse en [español](#) e [inglés](#) en el portal [esMADRID.com](#) y se utilizará en las presentaciones internacionales del destino Madrid
- La presentación de esta publicación coincide con la de la III edición del Mercado de Sabores, que se celebrará del 20 al 23 de octubre en la Galería de Cristal del Palacio de Cibeles

Madrid, 14-oct-'16

La gastronomía es una de las principales señas de identidad del destino Madrid y uno de los atractivos turísticos más disfrutados por quienes visitan la capital. Por este motivo, el Área de Turismo de Madrid Destino ha editado *Comer en Madrid*. Una publicación que pone en valor lo más destacado de la cocina madrileña y española teniendo como hilo conductor el particular estilo de vida de la capital y de sus costumbres gastronómicas.

A través de un recorrido por las principales comidas del día (desayuno, almuerzo, aperitivo, comida, merienda y cena), *Comer en Madrid* reúne información de alimentos y platos tradicionales, así como de los hábitos gastronómicos vinculados con los diferentes momentos del día. Una guía completa que permite a visitantes y ciudadanos averiguar cómo, cuándo y dónde disfrutar de la auténtica gastronomía.

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

Entre sus 30 páginas puede encontrarse respuesta a preguntas como ¿cuál es la hora del vermú? o ¿es posible cenar al aire libre?; descubrir templos gastronómicos como los mercados; o conocer curiosidades como la diferencia entre pulga y montadito, tapa y ración o rosquillas tontas y listas. Cocina de otras latitudes, grandes chefs, cerveza y vino *made in Madrid* o cenas con espectáculo son otros de los temas incluidos.

Recomendaciones y eventos gastronómicos

La guía contiene las recomendaciones y preferencias de personajes destacados, como María Marte, chef del Club Allard, o Alejandro Montes, de la pastelería Mama Framboise, así como de otros profesionales vinculados al sector. Además, y para finalizar, hace una pequeña reseña de nueve eventos gastronómicos que se celebran en la capital durante el año: Gastrofestival, Madrid Exquisito, Día de Mercado, Madrid Fusión, Tapapiés, MadrEat, Salón de Gourmets, Mercado de Sabores y Madrid Productores.

Comer en Madrid está disponible en [español](#) e [inglés](#) (próximamente, también en otros idiomas) en la web oficial de turismo de la ciudad de Madrid, esMADRID.com y se distribuirá en las presentaciones que realice el Área de Turismo de Madrid Destino en sus principales mercados emisores de visitantes.

III Edición del Mercado de Sabores

La presentación de esta guía ha coincidido con la presentación en la Casa de la Panadería de la Plaza Mayor de la III Edición del Mercado de Sabores, que del 20 al 23 de octubre, reunirá a 20 de los mejores representantes de la gastronomía nacional en la Galería de Cristal del Palacio de Cibeles.

Esta iniciativa de Mahou, que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid, AMER (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración) y La Viña (Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid), se consolida como uno de los mayores eventos gastronómicos nacionales en el que chefs de la talla de María Marte, Mario Sandoval o David Marcano compiten por hacerse con el premio a la mejor tapa con succulentas propuestas culinarias que harán las delicias del público.

Desde el jueves 20 hasta el domingo 23, el público no solo podrá maridar los platos elaborados por los cocineros con las diferentes cervezas de Mahou, sino que tendrán a su disposición distintos talleres y *showcooking*s donde los chefs desvelarán algunas de las técnicas que utilizan en sus cocinas. /

Madrid Destino

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

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