

Ana Botella, en la inauguración de la XII edición que convierte a Madrid “en el gran escaparate internacional del arte culinario”

Madrid Fusión: “la inspiración está en la calle”

- Este año concentra todo su interés en el fenómeno de la cocina urbana
- Desde hoy y hasta el miércoles, el Palacio Municipal de Congresos de Madrid será el epicentro de la cocina mundial
- Madrid reunirá a los mejores chefs del mundo, entre los que ocupan un puesto sobresaliente los cocineros españoles
- La gastronomía está en el origen de la decisión de visitarnos del 10% de los viajeros que recalán en el país
- Se consolida el cambio de tendencia del turismo en la capital. Diciembre cerró con 631.453 turistas, (un 7,3% más en términos interanuales) y con un fuerte crecimiento de pernoctaciones en más del 10%
- Coincidiendo con esta gran cita, Madrid también acoge estos días el Gastrofestival, otro de los eventos que se han consolidado en su calendario culinario

Madrid, 27-ene-'14

Además de deleitar el paladar, la gastronomía es un potente factor de atracción turística. Un dato que lo revela: la gastronomía está en el origen de la decisión de visitarnos del 10% de los viajeros que recalán en el país. "Por eso -ha dicho la alcaldesa- el Ayuntamiento de Madrid trabaja con determinación para apoyar y promocionar la oferta gastronómica de la ciudad como un decisivo valor cultural, como un dinamizador económico, como un gran foco de atracción turística". Madrid Fusión, la cita internacional que vuelve por decimosegundo año a la capital, es una "prueba de esa decisión y esfuerzo". Las declaraciones las ha hecho Ana Botella durante la inauguración de este evento que convierte a Madrid por unos días "en el gran escaparate internacional del arte culinario".

Este año su lema es "La inspiración está en la calle. Comer en la ciudad", y concentrará todo su interés en el fenómeno de la cocina urbana. Desde hoy y hasta el miércoles, el Palacio Municipal de Congresos de Madrid será el epicentro de la cocina mundial y de su creatividad en clave urbana. Madrid reunirá a los mejores chefs del mundo, entre los que ocupan un puesto sobresaliente los cocineros españoles.

Hoja de ruta

En palabras de Ana Botella, la hoja de ruta propuesta "es irresistible". Madrid Fusión reúne desde las más vanguardistas creaciones culinarias hasta la cocina más tradicional a través de ponencias, talleres, demostraciones, degustaciones, conferencias y reconocimientos.

La alcaldesa destacó, por ejemplo, el congreso "Saborea España" que presentará "lo mejor de la cocina tradicional de nuestro país y se explorará la vanguardia de restaurantes de urbes que miran al campo o al mar y que nos acercan las nuevas sensaciones gastronómicas de las ciudades digitales 2.0." Como cocinas invitadas, la de Flandes y las del eje andino, lo que "añadirá más sabor y fusión a este festival culinario".

Este viaje por la mejor gastronomía mundial que es Madrid Fusión brinda clases magistrales de creaciones gastronómicas y expone la capacidad de innovación de los maestros de la cocina para hacer frente a la crisis y la renovación de gustos y olores. Y entre las paradas que la alcaldesa recomendó no perderse están Nueva York, Tokio, París, Buenos Aires, México D.F., Estambul, Bangkok, Lima o Washington, grandes y originales exponentes de la cocina urbana.

Gastrofestival, otro importante aliciente

Y coincidiendo con esta gran cita, Madrid acoge estos días otro de los eventos que se han consolidado en su calendario culinario, el Gastrofestival que, organizado por el Ayuntamiento en colaboración con Madrid Fusión, incluye hasta el próximo día 9 más de 300 actividades relacionadas con el mundo de la gastronomía en más de 400 establecimientos y espacios repartidos por toda la ciudad.

La alcaldesa constató la consolidación del cambio de tendencia del turismo en la capital, "un objetivo estratégico por el que estamos trabajando", y que se ve refrendado por las cifras de diciembre, un mes que cerró con 631.453 turistas, (un 7,3% más en términos interanuales) y con un fuerte crecimiento de pernoctaciones en más del 10%./