

La cita culinaria más destacada de la capital pone punto y final a su quinta edición este domingo con interesantes actividades y propuestas

Fin de semana de Gastrofestival

- Exposiciones, talleres, rutas o visitas especiales en museos y centros culturales de la capital
- También puede seguir disfrutándose de menús a 25 y 40 euros, el “Degustatapas”, “Nuestras barras favoritas con Rioja” o “Menús by Elle” en numerosos restaurantes madrileños
- Más información en: www.esmadrid.com/gastrofestival

Madrid, 7-feb-'14

Este domingo, 9 de febrero, concluye la quinta edición de Gastrofestival Madrid. Y se despide, hasta el año que viene, con diversas actividades para disfrutar de la mejor gastronomía y propuestas culturales y de ocio vinculadas a este arte, que podrán realizarse en diferentes establecimientos e instituciones de la capital.

Entre las exposiciones, talleres o rutas que se pueden elegir, la conferencia “Diálogo con Peter Cherry y David de Jorge” (9 de febrero, a las 12:00 horas) y el itinerario “Dulces y vino” (8 y 9 de febrero, a las 11:30 y 17:00 horas), en el Museo del Prado, o la visita “Arte y Gastronomía en el Museo Lázaro Galdiano” (8 y 9 de febrero, a las 12:00 horas), en la Fundación Lázaro Galdiano.

Otra de las alternativas es realizar alguno de los recorridos gastronómicos por la capital que propone Make my Day in Madrid, una forma divertida de conocer la ciudad y descubrir a qué sabe Madrid. Habrá dos ocasiones, gracias a "Madrid a cuerpo de rey" (8 de febrero, a las 12:00 horas) y a "Madrid, un viaje gastronómico por España" (8 de febrero, a las 19:00 horas). Ambas rutas incluyen la degustación de tapas y raciones.

Gastrofestival Madrid es un evento organizado por la empresa municipal Madrid Destino, en colaboración con Madrid Fusión, y patrocinado por Mahou y American Express. Consulta todas las posibilidades en la web oficial de turismo de la ciudad de Madrid www.esmadrid.com/gastrofestival.

Para los que deseen ampliar sus conocimientos gastronómicos, la librería especializada y escuela de cocina A Punto propone dos interesantes cursos: “Cocina molecular y otras técnicas aplicadas a la tapa” (8 de febrero, a las 11:30 horas) o “Aperitivos, la hora del vermouth” (9 de febrero, a las 11:30 horas). Fnac Callao organiza un delicioso taller de cupcakes y firma de libros con Alma Obregón (9 de febrero, a las 18:30 horas), autora de “Objetivo: tarta perfecta” o “Cupcake Maniacs”. También continúan las “representaciones gastronómicas” en Microteatro por Dinero, las exposiciones de fotografía culinaria en Lomography



Caprilephoto (“De tal palo, tal astilla”) y en el restaurante Hablamos de... Madrí (“Los sabores de Madrid” basada en el libro “Cocinando la historia” de José M^a Escudero Ramos) o el “Gastrobook Crossing”, un intercambio gratuito de libros de cocina en el Círculo de Bellas Artes.

Menús a precios especiales

Tampoco se puede perder la oportunidad de disfrutar con el tradicional “Degustatapas” (tapa y botellín por 3 euros) en más de 70 locales distribuidos por los principales barrios de la capital, que participan con una tapa especial. O de los menús especiales a 25 y 40 euros, en más de 90 y 60 restaurantes de la capital, respectivamente.

Y, además, “Nuestras barras favoritas con un Rioja”, que combina una tapa maridada con un vino de Rioja por 6 euros y que puede degustarse en espacios como Lavinia, Puerta 57 o Estado Puro; o los “Menús by Elle”, una iniciativa de algunos de los establecimientos más *trendy* de la capital, que ofrecen menús de diseño a 35 euros./