

El festival gastronómico y cultural comienza este fin de semana con interesantes propuestas en museos, mercados y restaurantes de la capital

Conde Duque, protagonista cultural de Gastrofestival Madrid

- Una visita guiada a la cocina valenciana del Museo de Artes Decorativas o selectas tapas en el Mercado de Antón Martín, algunas de las actividades de estos primeros días
- El centro cultural protagoniza la programación de Gastrocultura, donde la gastronomía se vive e interpreta a través de la música, el cine, el teatro, y el arte
- En el apartado musical se representará una “Gastrotonadilla” y una degustación de quesos y vino con “BarrocoGlam, cheese & wine”
- Una “Pelea de Gallos (en 6 tragos)” y una “Cata socrática” con cata de vinos y filosofía serán los platos principales de las experiencias sensoriales
- La gastronomía en el cine incluirá este año la proyección de las películas *Ratatouille* de Brad Bird, *La cocinera del presidente (Les saveurs du Palais)*, de Christian Vincent, *Amarcord* de Federico Fellini y *Soul Kitchen* de Fatih Akin

Madrid, 19-ene-'18

El Centro Cultural Conde Duque liderará la oferta cultural programada en la novena edición de Gastrofestival Madrid, que arranca mañana sábado 20 de enero. Una de las mayores citas gastronómicas de la capital, promovida por el Ayuntamiento de Madrid, a través del Área de Turismo de Madrid Destino, y Madrid Fusión. Buena parte de las actividades culturales, incluidas en el bloque 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.

Este festival gastronómico y cultural empieza este sábado con interesantes propuestas de los museos, como es el taller “Mucho más que una bebida: la fascinante cultura de la cerveza artesana”, del Museo Nacional de Antropología, o la visita guiada a una cocina valenciana del siglo XVIII, que incluye una degustación de Chocolate San Ginés, en el Museo de Artes Decorativas.

También empezarán las actividades de los mercados. El Mercado Antón Martín ofrecerá selectas tapas tradicionales y de vanguardia en sus diferentes locales durante todas las mañanas de los sábados de Gastrofestival (11-14 horas). El domingo será el turno del Mercado de Vallehermoso, que tiene previsto un curso de salsas para asados argentinos y un taller de café. Menús especiales, Degustatapas, rutas especiales o talleres infantiles, entre otras muchas iniciativas, se podrán disfrutar durante toda esta novena edición.

Conde Duque, protagonista cultural

Música, cine, teatro y arte ayudarán a interpretar y disfrutar de la gastronomía desde otra perspectiva emocional. Gastrocultura en Conde Duque se celebrará a partir del 24 de enero y se prolongará hasta el próximo 2 de febrero, en cuatro apartados diferenciados: “Música”, “Experiencias sensoriales”, “La gastronomía en el cine”, y “Menús de voz y palabra”.

Entre las actividades englobadas bajo la categoría “Música”, se ofrecerá al público “BarrocoGlam, cheese & wine” con degustación de quesos y vino acompañada de opiniones de expertos artesanos y la singular música y puesta en escena de *Ars Divina* en la Sala Polivalente (miércoles, 24 y jueves 25, a las 20:30 horas). Y, también, “Gastrotonadilla”, de la Compañía Lírica Madrid Goyesco, que presentará *El café de Barcelona ossia al corazón por el estómago*, un espectáculo basado en una selección de tonadillas del extenso fondo de música para la escena conservado en la Biblioteca Histórica Municipal, dedicadas a la comida y su relación con diversos personajes. Mediante un montaje sencillo y efectivo que integra a los instrumentistas en la escena y cuenta con vestuario exclusivo de la compañía, este espectáculo recupera para el público el sabor y la experiencia de asistir a una auténtica tonadilla del siglo XVIII.

Al finalizar el acto habrá una degustación a cargo de Bodegas Alcardet, en el vestíbulo del Auditorio (miércoles, 31 a las 19:30 horas).

Entre las actividades englobadas bajo “Experiencias sensoriales”, se ofrecerá al público la posibilidad de disfrutar de “Pelea de Gallos (en 6 tragos)”, tres asaltos contra las catas tradicionales y los tópicos del mundo del vino para subir al ring en un debate cuerpo a cuerpo en la Sala Polivalente (viernes 26, a las 20:30 horas) y una “Cata socrática”, con cata de vinos y filosofía también en la Sala Polivalente (jueves 1 y viernes 2 de febrero, a las 20:30 horas).

“La gastronomía en el cine” incluirá la proyección de las películas *Ratatouille* de Brad Bird, (2007); *La cocinera del presidente*, dirigida por Christian Vincent (*Les saveurs du Palais*), (2012); *Amarcord* de Federico Fellini (*Mis recuerdos*), (1973) y *Soul Kitchen* dirigida por Fatih Akin, (2009).

Asimismo, el programa “Menús de voz y palabra” ofrecerá a los ciudadanos el III Concurso de ilustración de greguerías gastronómicas de Ramón Gómez de la Serna en el Museo de Arte Contemporáneo.

PROGRAMACIÓN:

Música

BarrocoGlam, cheese & wine

Sala Polivalente del 24 al 26 de enero, 20:30 horas

Tarifas: completa 20 €, reducida 18 €

El público podrá disfrutar de una peculiar actuación teatral y musical a cargo de Ars Divina, que la Quesería Cultivo acompañará con una interpretación de la evolución del saber hacer de los elaboradores de queso y una degustación de quesos de autor nacionales maridados con vino. Una experiencia sensorial de primer nivel que inicia la programación de Gastrocultura en Conde Duque.

Gastrotonadilla

Auditorio, miércoles 31 de enero, a las 19:30 horas

Entrada libre previa retirada de invitación en taquilla una hora antes de comienzo del espectáculo

La Compañía Lírica Madrid Goyesco presenta *El café de Barcelona ossia al corazón por el estómago*, un espectáculo basado en una selección de tonadillas del extenso fondo de música para la escena conservado en la Biblioteca Histórica Municipal, dedicadas a la comida y su relación con diversos personajes. Mediante un montaje sencillo y efectivo que integra a los instrumentistas en la escena y cuenta con vestuario exclusivo de la compañía, este espectáculo recupera para el público el sabor y la experiencia de asistir a una auténtica tonadilla del siglo XVIII.

Al finalizar el acto habrá una degustación a cargo de Bodegas Alcardet, en el vestíbulo del Auditorio.

Experiencias sensoriales

Pelea de gallos (en 6 tragos)

Sala Polivalente 26 de enero, a las 20:30 horas

Tarifas: completa 15 €, reducida 13 €

Tres asaltos contra las catas tradicionales y los tópicos del mundo del vino para subir al ring en un debate cuerpo a cuerpo. Seis valerosos bodegueros se verán las caras en esta épica pelea en la que defenderán las virtudes y bondades de sus vinos, hablarán con brío y arrojo de sus uvas, tierra, sabores y aromas, y nos descubrirán todo lo que hay en juego en una copa de vino.

Una lucha singular en la que no habrá ganadores ni perdedores, sino una nueva forma de comunicar, muchas agallas y un solo deseo: mostrar que lo único que se necesita para beber vino es disfrutarlo.

Santiago Rivas de Colectivo Decantado, con su peculiar estilo, oficiará como maestro de ceremonias esta épica pelea, animando el debate entre bodegueros con preguntas, humor y desvaríos para que estos saquen su mejor gancho.

Cata socrática

Sala Polivalente del 1 al 2 de febrero, 20:30 horas

Tarifas: completa 15 €, reducida 13 €

En esta peculiar actividad, el participante catará los vinos más sorprendentes del mercado esforzándose por descifrar todo su encanto a nivel sensorial y conversará de temas que van más allá de la copa. La filósofa M^a Ángeles Quesada y el enólogo Boris Olivas guiarán la cata con una sencilla metodología socrática que estimula el pensamiento colaborativo. No se requieren conocimientos previos. Incluye tres vinos y aperitivo gastronómico *gourmet* elaborado por el chef Enrique Sierra.

La gastronomía en el cine

Gastrocultura nos propone dos sesiones dobles de cine con contenido gastronómico. Además, entre sesión y sesión, se ofrecerá una degustación de Freixenet en la Sala Polivalente.

Entrada libre hasta completar aforo previa retirada de invitación una hora antes de comienzo de la proyección en la taquilla del centro.

Programa

Martes, 30 de enero (sesión doble)

Salón de Actos

17:30 horas

Ratatouille, 2007 (110 min). Brad Bird.

V.O. inglés, subtítulos en español.

Comedia de animación, apta para todos los públicos.

Rémy es una simpática rata que sueña con convertirse en un gran chef francés a pesar de la oposición de su familia y del problema evidente que supone ser una rata en una profesión que detesta a los roedores. El destino lleva a Rémy a las alcantarillas de París, donde su situación no puede ser mejor, ya que se encuentra justo debajo de un restaurante que se ha hecho famoso gracias a Auguste Gusteau, una estrella de la nouvelle cuisine. A pesar del peligro que representa ser un visitante poco común (y desde luego nada deseado) en los fogones de un exquisito restaurante francés, la pasión de Rémy por la cocina pone patas arriba el mundo culinario parisino en una trepidante y emocionante aventura.

20 horas

La cocinera del presidente (Les saveurs du Palais), 2012 (95 min.). Christian Vincent.

V.O. francés, subtítulos en español.

Comedia, apta para todos los públicos.

Película inspirada en la extraordinaria historia de la cocinera privada del presidente francés François Mitterrand. Hortense Laborie, una prestigiosa chef del Perigord, se convierte en la responsable de las comidas presidenciales en el Palacio del Elíseo. Los platos de Hortense son exquisitos y sus compañeros de Palacio no tardan en averiguarlo, por eso no es de extrañar que pronto surjan las envidias. Hortense pone todo su amor en cada plato, que es lo que sabe hacer, pero lidiar con las rencillas del palacio es algo para lo que no estaba preparada.

Miércoles, 31 de enero (sesión doble)

Salón de Actos

17:30 horas

Amarcord (Mis recuerdos), 1973 (123 min.). Federico Fellini.

V.O. italiano, subtítulos en español.

Drama/Comedia, apta para todos los públicos.

Federico Fellini (1920-1993) es uno de los grandes maestros del séptimo arte, tanto en su faceta de guionista como de director, y *Amarcord*, una de sus películas más queridas y recordadas. El largometraje cuenta la historia de algunos personajes que viven en la ficticia ciudad de Borgo, basada en la ciudad de Rímini, ciudad natal de Federico Fellini, durante el período de la Italia fascista en la década de 1930. Con la apariencia inicial de la típica película costumbrista italiana, no tarda en adquirir una dimensión de ironía, farsa y esperpento. La línea argumental marca el paso del tiempo en un mismo espacio: se relata un año en la vida de un pueblo de la Italia fascista en los años treinta, antes de la Segunda Guerra Mundial. Para ello, Fellini se ha servido fundamentalmente de dos personajes en torno a los cuales giran casi todas las historias individuales. Se trata de Titta Biondi (Bruno Zanin) y la inolvidable Gradisca.

20 horas

Soul Kitchen, 2009 (103 min.). Fatih Akin.

V.O. alemán, subtítulos en español.

Comedia, no recomendada por menores de 7 años.

Zinos, un griego que posee un restaurante en Hamburgo, vive momentos críticos: su novia Nadine se ha ido a trabajar a Shanghai, su revolucionario cocinero está espantando a sus clientes y, para colmo, su disparatado hermano Illias acaba de salir de la cárcel; por si esto

fuera poco, Zinos debe enfrentarse a los especuladores inmobiliarios que pretenden derribar su negocio para construir viviendas.

Menús de voz y palabra

Un año más, con motivo de Gastrofestival, el Museo de Arte Contemporáneo convoca su Concurso de Ilustración de Greguerías Gastronómicas de Ramón Gómez de la Serna, en su tercera edición.

Como en años anteriores, el museo propondrá una lista de greguerías de Ramón Gómez de la Serna, todas centradas en algún aspecto de la gastronomía, para que los participantes puedan expresar toda su creatividad y genio al ilustrar esas pequeñas joyas poéticas y humorísticas del escritor.

Una selección de los trabajos entregados será expuesta al público en la Biblioteca Municipal de Conde Duque.

Toda la información del concurso, las bases, así como la lista de greguerías propuestas pueden consultarse en las salas de exposición, en la página web del museo y en redes sociales.

www.madrid.es/museoartecontemporaneo

Facebook y Twiter: @MACCondeDuque

Más información en www.condeduquemadrid.es