

NOTA DE PRENSA

Un taller de sombreros comestibles en Matadero Madrid, visitas guiadas o catas son algunas de las sorpresas que esta cita culinaria ofrece durante los próximos días

Fin de semana de cultura y gastronomía con Gastrofestival Madrid

- La Central de Diseño de Matadero Madrid se transformará en una improvisada fábrica de sombreros confeccionados con alimentos. Esta actividad incluirá charlas sobre flores comestibles, un maridaje y hasta una sesión fotográfica con las creaciones
- Museos madrileños, como el Prado, el Thyssen, el Cerralbo o el Sorolla, se suman a Gastrofestival con una conferencia, una visita guiada con degustación, una cata de aceite y un taller de algas, respectivamente
- Actividades en los mercados, el Festival Archigula, el concierto del Orfeón Malasaña en Conde Duque y obras de teatro de temática gastronómica son otras de las propuestas de la sexta edición de Gastrofestival Madrid
- Toda la información puede consultarse en <u>www.qastrofestivalmadrid.com</u>

Madrid, o6-feb-'15

Gastrofestival Madrid continúa con interesantes propuestas culturales y gastronómicas durante los próximos días. Este sábado, 7 de febrero, la Central de Diseño de Matadero Madrid organiza un taller de sombreros comestibles. Una actividad que profundiza en la vinculación de la gastronomía con disciplinas como la moda y el diseño.

El taller, que estará dirigido por las sombrereras Fátima de Burnay y Mabel Sanz, propone la confección de esta prenda de vestir con alimentos que, posteriormente, puedan utilizarse para la elaboración de platos comestibles. Además, se ofrecerá información sobre el uso en la cocina de algas y flores comestibles, un maridaje con estos alimentos y se hará un pase de modelos y una sesión fotográfica con las creaciones.

Tel: +34 91 701 22 10

email: comunicacion@esmadrid.com



NOTA DE PRENSA

Actividades en los museos

Los museos madrileños también han puesto en marcha iniciativas especiales. El Prado ha organizado una conferencia sobre Gastronomía y Arte, que tendrá lugar en el auditorio del museo (7 de febrero, a las 18:30 horas), y el Thyssen propone una visita guiada por algunas de sus obras más famosas, que incluye la degustación de una tapa inspirada en el recorrido (7 de febrero, a las 12:00 horas).

Por su parte, el Museo Cerralbo explorará el mundo del aceite de Oliva Virgen Extra con una cata realizada en colaboración con la Unión de Cooperativas Agracias Madrileña (7 de febrero), mientras que el Museo Sorolla impartirá un taller sobre algas denominado "Sorolla, el sabor del mar", en el que se podrán descubrir los usos de esta materia prima tan apreciada en la cocina oriental (7 de febrero, a las 11:00 horas).

Gastrofestival en los Mercados

Algunos de los principales mercados de la ciudad de Madrid también se han sumado a la programación de Gastrofestival. El Mercado San Antón rinde homenaje a los grandes cocineros de la historia con una exposición imprescindible para conocer la vida y obra de los *chefs* más famosos de todos los tiempos, como Guillaume Tirel, Pierre de la Varenne o Alexis Soyer, y entender la evolución de la gastronomía durante los últimos 2.000 años.

El mercado de Antón Martín ofrecerá un *show cooking*, a cargo de la chef y participante del programa de televisión Top Chef, Rebeca, del restaurante La Berenjena (7 de febrero, a las 12:00 horas). Además, durante todo el Gastrofestival, este mercado cuenta con menús especiales a 8 y 10 euros.

Literatura, música y teatro

Hasta el próximo día 8 de febrero, también puede disfrutarse del Festival Archigula. Promovido por la librería A punto, incluirá cuatro sesiones en las que participarán los escritores Maruja Torres, Juan José Millás y Eduardo Mendoza, para debatir sobre la relación entre la literatura y la gastronomía, y los cocineros Abraham García (Viridiana), Sacha Hormaechea (Sacha) y Miguel López Castanier (El chiscón), que prepararán recetas de reconocidas novelas.

En Conde Duque, gastronomía y música se darán la mano gracias a la actuación del Orfeón Malasaña, que estará acompañada de una cata de productos de Bodegas Alcardet (7 de febrero).

Tel: +34 91 701 22 10

email: comunicacion@esmadrid.com



NOTA DE PRENSA

Los aficionados al teatro y la cocina pueden hacer una parada en Microteatro por Dinero, que tiene en cartel funciones de temática culinaria, con títulos tan sugerentes como "Accidente Cruasán", "Achicharrados" o "Dulce café Montreal", por cuatro euros (hasta el 8 de febrero).

Más propuestas

Para degustar la mejor gastronomía madrileña al mismo tiempo que se realiza un recorrido didáctico por la ciudad, Make my Day in Madrid propone el itinerario "Madrid gourmet, artístico y literario" (7 de febrero, a las 19:00 horas). Y, para saborear la mejor cocina italiana, la Accademia del Gusto ofrecerá un menú toscano compuesto por exquisitas recetas (7 de febrero, a las 14:00 horas).

Pero esto no es todo. Continúa el tradicional "Degustatapas" (tapa y Mahou, por tres euros), los menús a 25 y 40 euros, la "Ruta Golosa" y la "Ruta del Café de Colombia", los "Menús by Elle".... Y, de cara a la próxima semana, sigue la programación de la sexta edición de Gastrofestival Madrid, que llegará a su fin el próximo 15 de febrero.

Entre las citas destacadas, el concierto Jazz, Cheese & Sherry, en Conde Duque (12 y 13 de febrero, a las 20:00 horas) o la actividad "Lujos entre copas: el papel del vino en las cenas de gala del siglo XIX", del Museo del Romanticismo (martes 10 y jueves 12 de febrero, a las 18:00 horas). Más información en www.gastrofestivalmadrid.com./

Tel: +34 91 701 22 10

email: comunicacion@esmadrid.com