

Madrid, 21 de enero de 2019

Un recetario de cocina casera madrileña o la sección Gastrofestival Recomienda serán dos de las grandes novedades de la nueva edición

Gastrofestival, 10 años saboreando Madrid

- Esta cita, organizada por Turismo del Ayuntamiento y Madrid Fusión, se celebra del 23 de enero al 10 de febrero gracias a la participación de más de 400 empresas e instituciones públicas y privadas
- Los mercados madrileños serán unos de los grandes protagonistas de esta edición, ofreciendo desde talleres gastronómicos, cursos, catas, maridajes y degustaciones hasta menús especiales y otras experiencias gastronómicas
- Por primera vez, espacios culturales como el Silo de Hortaleza o el Palacio de la Prensa se incorporan a la programación con interesantes propuestas, como un paseo guiado por el casco antiguo del distrito de Hortaleza o la proyección de películas de Almodóvar vinculadas a la gastronomía
- Talleres gastronómicos en Mercamadridlab, las últimas tendencias en mobiliario, materiales y revestimientos de cocina o charlas sobre alimentos como el café, el aceite o el chocolate, otras de las sorpresas programadas

El próximo 23 de enero arranca la décima edición de Gastrofestival Madrid, el festival gastronómico y cultural organizado por Turismo del Ayuntamiento de Madrid y Madrid Fusión. Más y mejores propuestas culinarias y culturales serán los principales ingredientes de una programación especial “cocinada” por más de 400 empresas e instituciones públicas y privadas que podrá saborearse y disfrutarse hasta el próximo 10 de febrero.

La presentación de esta cita anual ha tenido lugar esta mañana en un encuentro realizado en el mercado municipal de Chamberí al que ha asistido Manuela Carmena, alcaldesa de la ciudad de Madrid; Miguel Sanz, director de Turismo del Ayuntamiento; José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión; Eduardo Díaz, director de activación comercial de Mahou San Miguel; Eva Ruiz, directora de marketing y comunicación de Mastercard; así como Luis Suárez de Lezo, presidente de la Academia Madrileña de la Gastronomía, y Sacha Hormaechea, gourmetista, en representación del recetario de cocina casera editado con motivo de esta edición. También ha participado la asociación de empresarios artesanos del sector de la pastelería de Madrid (ASEMPAS), con la elaboración de una tarta para celebrar los 10 años de Gastrofestival .

La programación, que contará con sus habituales bloques temáticos (Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Enocultura, Gastrofashion, Gastrosalud y Gastrofestival Solidario), presenta dos grandes novedades: un recetario de cocina casera madrileña y la sección Gastrofestival Recomienda.

Dirección General de Comunicación
Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario. diario.madrid.es
twitter. twitter.com/madrid
site. madrid.es

teléfono. +34 91 588 22 40
email. prensa@madrid.es
site. madrid.es/prensa

Recetario madrileño de amas de casa

En homenaje a la figura de las amas de casa y para transmitir la tradición culinaria y la diversidad gastronómica de los hogares de la ciudad, se ha editado un libro con 20 recetas caseras elaboradas por madrileños y madrileñas. Una veintena de propuestas, desde el cocido madrileño, el bacalao a la antigua o el pollo en pepitoria de la yaya Magdalena al strogonoff japonés, el ceviche de mero con salsa rocoto y el shish barak, que se ilustran con una pequeña historia del plato y de su cocinera y cocinero.

El recetario, en el que ha participado la propia alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena, con su receta de pollo al curri, asocia cada receta a un mercado municipal. Además, el libro incluye un listado de los 46 mercados municipales distribuidos por los principales distritos de la capital en los que pueden adquirirse las mejores materias primas y una gran variedad de productos con la mejor relación calidad-precio. El recetario puede descargarse aquí: www.gastrofestivalmadrid.com/recetario

Gastrofestival Recomienda

Otra de las nuevas apuestas de la programación es la sección Gastrofestival Recomienda, que destaca los platos más icónicos de más de una treintena de restaurantes madrileños. Bocados exquisitos que se han convertido en seña de identidad de estos establecimientos emblemáticos y que no pueden dejar de probarse.

Es el caso de la ensaladilla Tasquita con huevas de trucha de La Tasquita de Enfrente, el arroz a banda de Casa Nemesio, el huevo millésime con tartufo nero de Don Giovanni, el cocido madrileño de Lhardy, el estofado de rabo de toro de Restaurante Esteban o las croquetas de Santerra.

Actividades en restaurantes, mercados y otros espacios gastronómicos

Como en anteriores ediciones, restaurantes, coctelerías, escuelas de cocina, mercados, tiendas gourmet y de menaje, museos, galerías de arte o tiendas de moda de la ciudad de Madrid pondrán en valor la oferta gastronómica madrileña y rendirán homenaje a la gastronomía desde disciplinas artísticas como la pintura, la literatura, la música, el cine, el teatro, la fotografía, el diseño o la moda.

Bajo el paraguas de Madrid Gastronómico, y además del novedoso Gastrofestival Recomienda, podrá disfrutarse de experiencias como Menús cinco estrellas (menús especiales entre 25 y 40 euros), Degustatapas (tapa y botellín Mahou por 3 euros), Nuestras barras favoritas con un Rioja (tapa y vino de Rioja por 6 euros), Gastrobocatas (bocadillos de diseño), Cenas a cuatro manos (una combinación de talento en la que cocineros españoles abren sus cocinas a grandes chefs internacionales), Clásicos de la gastronomía madrileña con Priceless Cities (menús exclusivos en La Tasquita de

Dirección General de Comunicación
Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario. diario.madrid.es
twitter. twitter.com/madrid
site. madrid.es

teléfono. +34 91 588 22 40
email. prensa@madrid.es
site. madrid.es/prensa

Enfrente, Las Tortillas de Gabino o Viavélez) y propuestas en coctelerías o rutas y tiendas (rutas golosa, desayunar en, escuelas de cocina, ruta del café y tiendas gourmet).

Los mercados de Madrid también volverán a estar presentes con todo tipo de actividades, como talleres gastronómicos, cursos, catas, maridajes, degustaciones, menús especiales y otras experiencias gastronómicas.

Propuestas culturales

Las iniciativas más originales vendrán de la mano de la sección Gastrocultura, que permitirá deleitarse con la vertiente más cultural de la gastronomía. En esta ocasión, el Museo del Romanticismo organizará una visita para descubrir las costumbres gastronómicas del siglo XIX y un taller para cocinar recetas de la época. El Museo de Ciencias Naturales rendirá un homenaje al naturalista inglés Charles Darwin con la actividad “Cómete el museo” que incluye la visita “Si corre, nada o vuela, a la cazuela”, mientras que el Thyssen-Bornemisza ofrecerá un recorrido gastronómico a través de su colección.

Por primera vez, el Silo de Hortaleza se incorpora a la programación de Gastrofestival con un paseo guiado por el casco antiguo del distrito de Hortaleza, que culminará con una degustación de los tres productos más típicos de este barrio, las chuletillas de cordero, asadillo y vino garnacho y con un espectáculo teatral en su mirador. Habrá también en el Silo una exposición de fotografías que tiene como protagonista al restaurante El Garnacho.

Otro de los grandes espacios culturales que se estrenan esta edición es el Palacio de la Prensa, que se rendirá a la figura del cineasta Pedro Almodóvar con una exhibición de dos sus películas vinculadas, de alguna manera, a la gastronomía. Quien no recuerda el hueso de la pata de jamón de *¿Qué he hecho yo para merecer esto?* o el gazpacho de *Mujeres al borde de un ataque de nervios*. Durante el visionado de ambas películas se servirá al público un pack que incluirá jamón, gazpacho, tortilla y frutos secos. También en esta sede se representará la obra *El Chef*, masterclass de cocina a medio camino entre la gastronomía y la comedia.

Otras de las propuestas culturales de Gastrofestival vendrán impulsadas por la librería Cervantes y Compañía, que propone adentrarse en la época georgiana de la campaña británica con “Cenando con Jane Austin”; la librería De Cuento, donde los más pequeños podrán construir con bizcocho, chocolate y caramelos unas casitas al más puro estilo Hansel y Gretel, o el Auditorio Nacional, que contará en su ciclo Bach Vermut con la actuación de David Briggs en un concierto de órgano dedicado a improvisaciones sobre cine mudo.

Dirección General de Comunicación
Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario. diario.madrid.es
twitter. twitter.com/madrid
site. madrid.es

teléfono. +34 91 588 22 40
email. prensa@madrid.es
site. madrid.es/prensa

Experiencias Sensoriales, Enocultura y Gastrofashion

Además de cursos infantiles y para adultos, a través del bloque Experiencias Sensoriales Mercamadrid se realizarán talleres gastronómicos en Mercamadridlab, un nuevo espacio en el que, a modo de masterclass, los visitantes podrán participar en la elaboración y diseño de los platos y su posterior degustación.

Los aficionados a la enología y a los mejores caldos encontrarán las más excelentes propuestas en Enocultura, con catas de vino, degustación y maridajes. Y en una magistral combinación de moda, diseño y gastronomía, Gastrofashion ofrecerá novedades como un recorrido por Casa Decor, a través de “las cocinas del futuro” para que el visitante conozca las últimas tendencias en mobiliario, materiales y revestimientos de cocina, o un taller de pintura de cerámica sobre platos de Abe the Ape.

Gastronomía y salud y Gastrofestival Solidario

Para explorar el aspecto más saludable de la gastronomía, la sección Gastrosalud contará con los ya tradicionales menús saludables y un listado de restaurantes aptos para celíacos. En esta edición, el Instituto de Ciencia de Alimentos y Nutrición (ICTAN) organizará talleres sobre productos y componentes como el café, el aceite, la fibra, el agua y el chocolate. Precisamente, este dulce tendrá un protagonismo especial en The Pâtisier, con “Experiencias Chocolateras”, tres instalaciones participativas, muy sensoriales, donde el cacao será contemplado desde diferentes puntos de vista.

Y solidaridad y cocina se darán la mano en Gastrofestival Solidario, en el que participan varios restaurantes que se comprometen con la ONG Acción contra el Hambre para lograr un mundo con alimentos para todos.

Patrocinadores

La décima edición de Gastrofestival Madrid cuenta con el patrocinio de Mahou y Mastercard y con la participación de JCDecaux, Iberia Express y La Casa del Libro.

Consulta la programación completa en la web oficial del evento:

<https://www.gastrofestivalmadrid.com/>

Dirección General de Comunicación
Calle Montalbán n°1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario. diario.madrid.es
twitter. twitter.com/madrid
site. madrid.es

teléfono. +34 91 588 22 40
email. prensa@madrid.es
site. madrid.es/prensa