



Madrid, 19 de febrero de 2020

La undécima edición de este gran evento madrileño llega a su fin el próximo domingo, con propuestas culinarias y de ocio para todos los gustos

Recorridos culturales y gastronómicos, catas y conferencias, en la recta final de Gastrofestival

- La Biblioteca Nacional organiza la mesa redonda *Lo que esconden los recetarios*, que pone en valor recetas y apuntes culinarios de todas las épocas
- Recorridos gastronómicos por los museos, teatro de temática culinaria, degustaciones y catas en los mercados son otras de las propuestas que pueden disfrutarse estos días
- La programación se completa con opciones como el tradicional Degustatapas, los menús saludables y solidarios o las mejores combinaciones cocteleras de la capital
- Más información en: www.gastrofestivalmadrid.com

Gastrofestival Madrid despide su edición 2020 el próximo domingo, 23 de febrero. Hasta entonces los madrileños podrán seguir disfrutando de una amplia programación repleta de interesantes propuestas culinarias, culturales y de ocio. Quedan cinco días repletos de actividades que demuestran que Madrid es la gran capital de la gastronomía y la cultura.

Para conocer algunas de las especies comestibles silvestres más relevantes, el Real Jardín Botánico ofrecerá hoy, a las 18:00 h, una conferencia con visita al jardín que llama la atención sobre las posibilidades alimenticias del medio natural. También hoy, de 17:00 h a 19:30 h, Kalimera Estudio propone la ruta guiada *El arte de brindar*, una visita por el Museo del Prado que tiene como protagonista la cultura del vino y su presencia en algunas de las obras de arte más famosas de la pinacoteca. La visita se completará con una cata de vinos en la enoteca DisTinto.

En un espacio tan singular como el Palacio de Gavía podrá disfrutarse de una aproximación al género del bodegón a través de la visita a la exposición *Brueghel. Maravillas del Arte Flamenco* (20 de febrero, a las 19:00 h y 23 de febrero, a las 10:30 h). Otra de las actividades más apetitosas tendrá lugar en la Biblioteca Nacional. Se trata de la mesa redonda *Lo que esconden los recetarios* (21 de febrero, a las 10:00 h), un merecido reconocimiento a este desmerecido género que revive en la actualidad gracias a instituciones y proyectos que divulgan y revalorizan el saber histórico, antropológico, científico y cultural que atesoran las fórmulas y apuntes culinarios de todas las épocas.

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

diario: diario.madrid.es
twitter: @MADRID
facebook: @ayuntamientodemadrid

teléfono: +34 91 588 22 40
mail: prensa@madrid.es
web: madrid.es



Más actividades gastronómico culturales

Otras de las propuestas de la programación para explorar la estrecha vinculación entre gastronomía y cultura son la visita para conocer algunas de las costumbres gastronómicas del siglo XIX en el Museo del Romanticismo (21 de febrero, a las 17:00 h); los recorridos gastronómicos por el Museo Reina Sofía (21 de febrero, a las 18:45 h y 23 de febrero, a las 11:00 h) y el Museo Thyssen-Bornemisza (22 de febrero, a las 12:00 h); la cena literaria *La vuelta al mundo en 80 libros* (22 de febrero, a las 21:30 h, en Cervantes y Compañía Libros); la experiencia Bach Vermut, que une a los mejores organistas del mundo con un aperitivo amenizado por bandas de jazz (22 de febrero, a las 12:30 h, en el Auditorio Nacional de Música); o la visita temática *En la cocina de Lope: la gastronomía del Siglo de Oro*, (22 y 23 de febrero, a las 10:00 h y a las 14:00 h, en la Casa Museo Lope de Vega).

Los interesados en explorar el universo gastronómico a través del teatro no pueden perderse algunas de las obras de Microteatro por Dinero, que incluye en su cartelera los títulos *La última cerveza del mundo*, *Cocinaitor 3000*, *LA YAYA*, *Micro-comedia musical gastronómica* y *El quinto sabor* (19 y 20 de febrero, de 19:30 h a 21:25 h; 21 de febrero, de 20:00 h a 22:25 h; y 22 y 23 de febrero, de 19:00 h a 21:50 h).

Talleres y degustaciones en los mercados

Otros de los principales escenarios que han acogido esta edición de Gastrofestival, los Mercados de Madrid, continúan acercando al público talleres, degustaciones y catas. El Mercado de San Antón organiza el taller *La trufa: desde la recolección hasta el showcooking*, (En La Trufería, hoy de 19:00 h a 20:00 h); el Mercado de Antón Martín ofrece el taller *Mujer y cocina: un derecho adquirido* (21 de febrero, a las 18:00 h); en el Mercado Guillermo de Osma se puede disfrutar del taller y degustación de pulque (bebida prehispánica) y coctelería de autor mexicana (En Canastaco, el 22 de febrero, de 19:00 h a 21:00 h) y el Mercado de Chamartín organiza una degustación de aceites de Castuera y pan artesano de Castrocontrigo (en la pastelería Uria Hermanos, el 21 y 22 de febrero).

Experiencias sensoriales

Dentro de las experiencias sensoriales que ofrece Gastrofestival destaca la visita gastronómica a Mercamadrid y el taller culinario de la mano del chef Juan Pozuelo (21 de febrero, de 6:00 h a 11:00 h). Una oportunidad única de visitar los mercados centrales y realizar un taller con productos de temporada que culmina con la degustación de un menú diseñado por este prestigioso chef.

Además, se puede disfrutar de todo tipo de catas, cursos y talleres, como las catas de vermú 'La Sastrería' (hoy, a las 20:00 h, en La Sastrería de Ponzano), un taller de sushi en Alambique (22 de febrero) o un curso de desayunos organizado por A Punto Librería Espacio Gastronómico (23 de febrero, a las 11:30 h).

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario: diario.madrid.es

twitter: @MADRID

facebook: @ayuntamientodemadrid

teléfono: +34 91 588 22 40

mail: prensa@madrid.es

web: madrid.es



Para los más pequeños, hay disponibles iniciativas como un taller de pasta artesanal a partir de cinco años en el Mercado Guillermo de Osma (21 de febrero, a las 18:00 h, en La Pastería) o actividades infantiles relacionadas con la gastronomía en la Casa del Libro de la calle Fuencarral (23 de febrero, a las 12:30 h).

Entre las diversas opciones que Gastrofestival pone al alcance de visitantes y madrileños destaca, además, la posibilidad de saborear los menús especiales de 20 establecimientos míticos de la ciudad, gracias a la colaboración de la Academia Madrileña de Gastronomía, además de menús saludables y solidarios, las propuestas de Degustatapas (tapa y tercio de Mahou por cuatro euros), los Menús 5 Estrellas (entre 25 y 35 euros), las tapas y copas de Nuestras Barras Favoritas y las mejores combinaciones cocteleras de la capital.

Organizado por el Ayuntamiento de Madrid y Madrid Fusión, Gastrofestival Madrid cuenta con la participación de más de 500 empresas e instituciones públicas y privadas, que han puesto en marcha durante esta edición un amplio catálogo de propuestas asociadas al arte de la gastronomía en todos los distritos de la ciudad. Todas ellas se han aunado en torno a siete categorías: Madrid gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Enocultura, Gastrofashion, Gastrosalud y Restaurantes solidarios.

Gastrofestival está patrocinado por Mahou y cuenta con la participación de Iberia Express, JCDecaux, Casa del Libro y Casa Decor y la colaboración de Mercados de Madrid./

Toda la programación pueden consultarse en la web oficial del evento:
www.gastrofestivalmadrid.com

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

diario: diario.madrid.es
twitter: @MADRID
facebook: @ayuntamientodemadrid

teléfono: +34 91 588 22 40
mail: prensa@madrid.es
web: madrid.es