



Gitanas

La Pecera. Círculo de Bellas Artes
enero>febrero 2018

Resumen de Prensa



▶ 24 enero 2018

[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

Marta González Novo junto con Alicia Hernández, Silvia Riobos y Ana Segovia hablan sobre el proyecto que se ha inaugurado en Madrid inspirado en las recetas de cocina gitana de la madre de Antonio

Cuando suena a nosotras nos encantan salió Carmona. Mira este tema en particular a particular que se lo dedica a su padre en su último no ha venido. Los con lo que le he pasado que estuvo ingresado ya está muy bien invitado esta mañana el programa iba a venir a presentarnos nuevo trabajo con temas como éste me encanta gitana tú. El ICO Silvia bueno pero no. Bueno es amigo del programa amigo de la casa fin una amistad de de largo recorrido ya bueno pues vale de Antonio Carmona pero hoy le hemos puesto porque. Que acaba de e inaugure. Dar en Madrid Un proyecto que nos ha gustado mucho inspirado en las recetas de cocina gitana de la madre de Antonio Carmona de Matilde Amaya el libro lo escribió nuestra compañera Eva Celada si la dirigieron directora si yo quiero escribir Purroy de. Con mucha UL como punto con El taller de Gervasio Posadas y ahí bueno pues se recopilaron toda las recetas tradicionales y familiares de la familia Carmona en el Círculo de Bellas Artes dentro de este Gastro festival que va a ver Ana Segovia qué tal hola. Hola buenos días a no ser me pertenece al colectivo. Tan hoy estáis haciendo en la pecera del círculo con las recetas de la cocina gitana el que Ana. Bueno dentro de de de esquivar que organiza el Ayuntamiento de Madrid cada año a ver una semana iba a ver una semana gitana propiciada o o promovida por por la ese era el restaurante del Círculo de Bellas Artes. Por el propio Círculo no y es es esa primera colaboración en esta primera toma de contacto que se quiere mantener y de alguna manera pues. Se quiere seguir promoviendo la igualdad de las mujeres gitanas de Kluivert y espera si son platos gitano es una semana gastronómica con mucho sabor y las recetas son de la tía Matilla maya. Matilde que que tiene ya ha recopilado su ella gitana las habichuelas blancas las migas eh el el arroz las lentejas platos todos muy muy de guiso no Ana platos de cuchara sobretodo. Yo creo que en algo la gastronomía gitanas se ha basado fundamentalmente en esos platos copioso oí platos de cuchara o por lo menos. No yo yo yo yo no son plato fue abundante calórico vamos a decirlo anti nada nos quedamos toda todo mucho son platos calórico y sobretodo succulentos y con sabor. Sí mira me decía lleva hablando de de esas recetas cuando preparó el libro con Matilde Amaya decía sobretodo es una cocina con mucho color les encanta el tomate darle color mucha especia decía un poco entre bromas que la cocina paya era una cocina más sosa y con menos color tú crees lo mismo Ana. Hombre yo creo que no que sin querer me meter en realizaciones sí que es verdad que que nos gusta mucho lo sabroso y ser generosos en el uso del aceite de oliva que fue mejoró líquido y no es el primer año de todos y de toda. Bueno si la gente que también pero el cine emborracha lo como yo vivo no especial las al también no incluye el aceite pues posiblemente en esos seamos más numerosa. Creado y hay un hoy un punto de esa cocina hay de esa. De la cocina gitana pero sobre todo del querer pues agradecer cuando vienen amigos que es el el café gitano cuéntanos qué es eso Ana. Bueno lo que cante gitano yo creo que ahí estaremos en la mayoría de gitanos desde Emasa pues bueno es un elemento al final de decirle Unión para nosotros en una casa así están acelera era café. Súper recurrentes hay como nos juntamos Pogba hizo alrededor ventaja de un café que se hace a fuego lento que se hace es el típico café de puchero F. Se hace a fuego lento y luego se lo deja reposa un trato y la mayoría de de familiares mía sobre todo las más mayores se lo toman negro se toman el café con un poco de azúcar madrileña sí sí sí alarma es recurrente. Pues Ana Segovia enhorabuena por esta iniciativa que ha llegado al Círculo de Bellas Artes es otra de las propuestas que nos hacen desde el Gastro festival estas mujeres de cocina gitana inspiradas. En el libro de matiz de la Matilde Amaya de María Antonio Carmona y una exposición de fotografías llama mujeres gitanas sea que el plazo Ana es ver esas posiciones Lobo tomarse el menú el menú gitano han aquí ahora Segovia muchísimas gracias. A vosotros adiós y Purito. Mirando un par de cosas más otro iniciativa solidaria los menús que aportando una parte de los que forma parte de este gasto si va a Delicias pues pues casi en



► 24 enero 2018

[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

cincuenta restaurantes va a haber un menú que se llama menú Gastro festival un un euro de ese menú directamente va a cien contra el hambre.Y otra otra propuesta solidaria en tu librería que está en la calle Embajadores once donde va a haber un.Los pisos de de le llaman las cenas solidarias con cocineros sirios y el dinero que se recaude va directamente eso es pues.En Lavapiés en librerías así se llama.O pues el menú buenos.Librería ahí estarán nosotros hemos estado alguna vez ahí con con el programa conectando con los chicos de de Lavapiés pues en tu librería quién quiere buscar más información dentro del festival recordar Silvia Riolobos.Una de las propuestas es la tuya mañana en la compra conmigo mañana las señas alzar la compra a las siete de la tarde en el mercado de Vallehermoso cómo podemos apuntar nos recuerdan pues a través de la web del festival Gastro festival o a través de mi web Silvia Riolobos punto com ahí estaremos siete de la tarde en Vallehermoso sus ideas pero.El querida la semana que viene más al plano Baker.Baraini MT seguros tu coche moto o casa es importante pero lo primero que si tú y los tuyos por eso nuestra aseguró se llaman el seguro de César de

Gastrofestival fusiona arte y cocina

La cita anual con la gastronomía en la capital incluye una gran variedad de actividades, experiencias y eventos, como una exposición de retratos de mujeres gitanas en el Círculo de Bellas Artes o conferencias culinarias en museos como el Prado y el Thyssen-Bornemisza.

Hasta el 4 de febrero en Madrid.

Más información y horarios en

www.gastrofestivalmadrid.com



19 Enero, 2018



El mercado de Vallehermoso ha recuperado la vitalidad gracias a la proliferación de barras y restaurantes. / CARLOS ROSILLO

El Gastrofestival celebrará el buen comer durante nueve días con cientos de actividades en museos, mercados y locales de restauración

Guía para recorrer la ciudad a bocados

PABLO LEÓN, Madrid "Madrid para comérselo". Con este lema arranca mañana la novena edición del Gastrofestival, un evento en el que participan 450 locales e instituciones, entre ellos una veintena de museos y más de una decena de mercados municipales, y que se celebra hasta el 4 de febrero. Esta fiesta con lo culinario como eje —dividida en seis grandes categorías tituladas *Experiencias sensoriales*, *Gastrocultura*, *Gastro salud*, *Gastrofashion*, *Enocultura* y *Madrid Gastronómico*— programa más de 300 actividades en las que se mezclan el buen comer con la cultura y con lo cool. Pero también invita a reflexionar sobre el papel que la comida tiene en nuestra vida, con una cita que abarca desde los orígenes de la gastronomía, en el siglo XIX, hasta las reflexiones del mundo de la cocina contemporánea, tanto en sus técnicas como en su preocupación por la sostenibilidad o por la solidaridad.

Aperitivo solidario. Fotografía y degustación. Esta es una de las propuestas del Círculo de Bellas Artes (Alcalá, 42; www.circulobellasartes.com), que en la exposi-



Las tapas protagonizan muchas de las actividades programadas en el Gastrofestival. / C. R.

ción *Gitanas* mezcla imágenes de mujeres gitanas con recetas de la cocina tradicional de esta etnia. Los platos se pueden probar en La Pecera, el café restaurante del CBA, que ha incluido elaboraciones extraídas del libro de recetas de Matilde Amaya, viuda de Juan Carmona, *El Habi-chuela*, y madre de los hermanos

Carmona. La iniciativa, además, posee un perfil solidario: por cada plato que se tome, se donará un euro a la Fundación del Secretariado Gitano para invertir en los programas de atención a niñas y mujeres gitanas.

"Estaría bien incluir, en futuras ediciones, un apartado de *gastrosolidaridad*", comentó la al-

El Círculo mezcla imágenes de gitanas con tradicionales recetas de esa etnia

caldesa de Madrid, Manuela Carmona, en la anterior edición de la cita. La organización tomó nota de la idea y este año ha recogido ese compromiso social en su programa. Si casi un centenar de restaurantes se unen al Gastrofestival, diseñando propuestas especiales, una treintena de ellos destinará un euro de cada menú que se venda durante el evento a Acción Contra el Hambre, que lucha contra la desnutrición infantil.

Chefs y refugiados. TuuLibrería Lavapiés (Embajadores, 11) acogerá dos cenas (27 de enero y 3 de febrero) organizadas por Chefugees, proyecto solidario que organiza eventos en los que cocineros refugiados, que viven en Madrid, preparan comida tradicional de sus países de origen. En ambas citas programadas, la cocina tradicional siria será la protagonista y las encargadas de elaborarla serán Wisal, procedente de Hama, y Samira y Yassir, de Alepo (25 euros; reservas en info@tuuulibreria.org).

Además, la actividad *Disfruta de Mercamadrid con Juan Pozuelo* contará con una versión soli-

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE



VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

daria, en colaboración con el chef Chema de Isidro, al frente de la ONG Gastronomía Solidaria, que se dedica a la formación en cocina e inserción sociolaboral de jóvenes en riesgo de exclusión.

Cena del siglo XIX. Una de las primeras referencias al concepto de gastronomía apareció en España a principios del siglo XIX. Concretamente, en la traducción del poema francés *La gastronomie ou l'homme des champs à table* ("Gastronomía o el hombre del campo a la mesa"), del francés Joseph Berchoux. En el texto, el autor recogía el creciente interés de la burguesía por el buen comer.

Justamente en los usos culinarios de hace más de dos siglos profundiza el Museo del Romanticismo (San Mateo, 13) con la visita-taller *El placer de los sentidos* (25 y 30 de enero y 1 y 2 de febrero, a las 17.00; gratis con reserva previa). En ella no solo se trata de las costumbres de la época, sino que se reflexiona sobre las delicias más consumidas por la sociedad del momento, entre las que destacaba el chocolate.

Gastrocultura. La del Museo del Romanticismo no es la única cita gastrocultural: una veintena de museos de la capital han programado actividades. Así, el Museo de Artes Decorativas traza una ruta de las especias; el Prado presenta, en *La ruta del vino*, una selección de obras de su colección permanente en las que el vino es protagonista; el Arqueológico invita a descubrir la relación entre arqueología y dieta mediterránea; el Museo de Historia de la ciudad invita a su programa *Viajes culinarios por Madrid. Las cocinas del Viejo Mundo*; el Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid ha montado *Tapas arquitectónicas*; la Casa Museo Lope de Vega se mete en la cocina del Siglo de Oro; el Lázaro Galdiano muestra *Seis espacios para un banquete*; el CBA ha contado con el fotógrafo Roberto Ranero, que en *Chefs to face* ha realizado una selección de retratos de cocineros de todo tipo; el Museo de Arte Contemporáneo convoca la tercera edición de su concurso de ilustración de Greguerías Gastronómicas, de Ramón Gómez de la Serna...

Glamur entre panes. Otra sección que se estrena este año es *Gastrobocatas*, que pretende motivar tanto a chefs como a cocinillas a crear bocadillos con carácter, personalidad y complejidad. Nueve locales —entre ellos el reconocido Porrón Canalla, de Juanjo López, o John Barrita, de Javi Estévez— seducirán al público con sus propuestas rodeadas de pan. Novedad es también la *Gastrodeco*: taller en el que se mezcla artesanía —técnicas del tratamiento del cuero o la cerámica— con elaboraciones y empaquetados.

Además de los museos y los restaurantes, el centro cultural Conde Duque (Conde Duque, 9; condeduquemadrid.es) será otro de los epicentros de las actividades. Allí se celebrarán degustaciones como la titulada *Ba-*



Plato tratado con técnicas propias de otros oficios en una de las actividades programadas. / INMA FLORES

Alimentos tratados como piezas artesanas

La desbordante oferta de actividades del Gastrofestival incluye este año una novedosa que aborda el procesamiento de los alimentos como si de un oficio artesano se tratara. No por el empleo de las manos, sino por la intervención de maquinaria, técnicas y herramientas propias de un taller de ceramista o de carpintero.

La iniciativa, denominada *Food&Crafts*, reúne a tres diseñadores y artesanos especializados en el trabajo del cuero, la madera y la cerámica, que aplicarán a los ingredientes de un plato técnicas de fabricación de sus oficios, como las prensas o los hornos industriales. El precio del taller de tres horas, que incluye la degustación de los platos resultantes y bebida, es de 48 euros.

La idea de organizar el taller surgió en la agencia *Make My Day Madrid*, especializada en guías y recorridos por la capital, cuyos responsables explican que quieren experimentar con la conexión entre gastronomía, artesanía y diseño, y compartirla con el público como experiencia gastronómica diferente. Información e inscripciones en foodandcrafts.com. / G. S.



Ingredientes de uno de los platos del taller Food&Crafts. / I.F.

rrocoGlam, que invita a tomar queso y vino al son de la música de *Ars Divina*. O debates como la *Pelea de Gallos (en seis tragos)*, donde seis bodegueros *pelearán*, en tres *rounds*, contra los este-reotipos que pesan sobre el mundo vitivinícola. Y también la *Gastrotonadilla*, una cata *socrática* en la que el visitante probará

sorprendentes vinos mientras conversa con la filósofa María Ángeles Quesada y con el enólogo Boris Olivias.

Festín en el mercado. Los mercados municipales también han querido sumarse a este festín y en 11 de ellos (desde el de Antón Martín hasta el de Barceló, pa-

El Prado presenta una selección de obras con el vino como protagonista

Planes para que despierte el apetito

Cocinas del viejo mundo. El Museo de Historia de Madrid (Fuencarral, 78) ofrece mañana sábado, a las 12.00, una visita guiada titulada *Viajes culinarios por Madrid*. Entrada libre previa inscripción (91 701 18 63; viernes de 9.00 a 15.00).

Alimentos y prehistoria. El Museo de San Isidro (plaza de San Andrés, 2) explica a través de la arqueología experimental el modo de vida de las sociedades que nos han precedido. Sábado 20, a las 11.30 y 13.30. Entrada libre previa inscripción a través de madrid.es/museosanisidro.

La cultura de la cerveza. En el Museo Nacional de Antropología (Alfonso XII, 68), un taller profundiza en la historia de una bebida milenaria que ha acompañado a muchas de las poblaciones del mundo. Sábado 20. Entrada libre previa inscripción en reservas. mna@mecc.es a partir de las 9.00.

Bodegones contemporáneos. La galería Portobello Street Art (Príncipe de Vergara, 78) inaugura mañana la exposición *Bodegón en el siglo XXI* con obras de artistas contemporáneos que han recuperado el género.

Preparar café en casa. El mercado de Vallehermoso (Vallehermoso, 36) ofrece el domingo 21 un curso de iniciación en los diferentes métodos y técnicas de preparación de café a cargo de un formador de la Specialty Coffee Association. El precio del taller (40 euros) incluye un paquete de café. Información en 699 28 75 86.

El mundo del bento. El Museo Cerralbo (Ventura Rodríguez, 17) explora en un taller el concepto japonés del *bento*, en el que el arroz y los pequeños compartimentos para la comida son protagonistas. La profesora de cocina Miyuki Miura explicará cómo fusionar este peculiar *tupper* con platos tradicionales españoles. Cada participante diseñará su propio *bento* con diferentes ingredientes. Sábado 20, de 12.00 a 14.00. Precio: 15 euros. Inscripción en museocerralbo.es.

Intercambio de libros. La librería El Dinosaurio Todavía Estaba Allí (Ave María, 8) acoge durante todo el Gastrofestival un intercambio de libros relacionados con la gastronomía. De 19.00 a 21.00.

Más información. La lista completa de actividades y establecimientos adheridos al Gastrofestival puede consultarse en la web gastrofestivalmadrid.com

sando por el de la Paz o el de Vallehermoso) se organizarán degustaciones de productos, de cervezas, clases de corte de jamón o catas de flores. "Madrid es una ciudad abierta, acogedora, y llena de sorpresas", incidirá Carmena al presentar la cita, "y en la que la gastronomía tiene un papel fundamental".



Gonzalo Pérez



La alcaldesa, Manuela Carmena, presentó ayer el festival acompañada de cocineros del firmamento Michelin

Madrid con cuchillo y tenedor

La capital acoge desde el sábado y hasta el 4 de febrero Gastrofestival, una fiesta culinaria para todos los bolsillos

Tatiana FERRANDIS- Madrid

Que la capital acoja Madrid Fusión, congreso gastronómico reconocido al que acuden los mejores cocineros del globo que marcan tendencia, es apetitoso, pero que durante unos días ésta se convierta en una fiesta culinaria accesible a todos los bolsillos, sabe mejor. Y es que desde el sábado y hasta el 4 de febrero podremos asistir al Gastrofestival, que celebra su novena edición. A la presentación, que tuvo lugar ayer en Conde Duque, asistieron numerosos cocineros que forman parte del firmamento Michelin. Entre ellos, Óscar Velasco, al frente de Santceloni, Juan Antonio

Medina, de A'Barra, y Manuel Domínguez, cocinero de Lúa. No faltaron Mario Sandoval, Paco Roncero, Diego Guerrero, Ricardo Sanz y Dani Ochoa, mientras que Aurelio Morales (Cebo) y Samy Alí (Candela Restò) recibieron una mención especial al haber recibido su primer astro en la pasada edición de la biblia roja. Todos se hicieron una foto con la alcaldesa de Madrid.

Entre las novedades, destaca la sección solidaria con la participación de Equoevento, una organización sin ánimo de lucro, cuyo objetivo es reducir el desperdicio alimentario. Sus voluntarios recuperan los excedentes de los grandes eventos y los distribuyen por

los distintos comedores sociales de Madrid para ayudar así a las personas con menos recursos. Enhorabuena. Por su parte, Juan Pozuelo se encargará de mostrar los entresijos de Mercamadrid, uno de los mayores centros logísticos de distribución de alimentos del mundo, además de a un equipo de jóvenes necesitados de encontrar una vocación que conviertan en profesión. Se trata de una actividad compartida con Chema Isidro, creador de la ONG Gastronomía Solidaria: «La experiencia comienza a las seis de la mañana, hora en que el recinto gastronómico está en funcionamiento y cocinamos los productos que hemos comprado. Cons-

cientes de lo importante que es repartir bien la comida y erradicar el hambre, queremos que participen estudiantes con la idea de que la actividad les sirva tanto para alimentar su ingenio como para evitar que caigan en la exclusión social. Ellos cocinarán conmigo», explica Pozuelo. Pero ahí no queda la cosa, porque más de 30 restaurantes destinarán un euro de cada menú servido a la ONG Acción Contra el Hambre para la lucha contra la desnutrición infantil. También, estos días resultarán perfectos para conocer algunas recetas gitanas, porque el Círculo de Bellas Artes acogerá una muestra de retratos de mujeres gitanas y La pecera servirá algunos platos tradicionales, de los cuales un euro irá dirigido a mantener los programas que apoyan a las mujeres gitanas en materia de empleo, educación y contra la discriminación.

PARA HACER PLANES

Aprovecharemos para conocer las cocinas españolas, gracias a la participación de restaurantes como De la Riva y Atrapallada. También, devoraremos los productos excelsos entre panes en John Barrita y Crumb, además de irnos de viaje con el paladar al degustar platos de allá en las mesas de Don Giovanni, el Inti de Oro o Krachai. Será una oportunidad imbatible para comer en los distintos puestos de los mercados, ya sea en el de Antón Martín, en el de Barceló o en el de la Paz, y de comer por los ojos al ver las exposiciones gastronómicas de los museos y las galerías de arte participantes. Porque la gastronomía, está presente en el arte, además de en la literatura, la música, el cine y la fotografía. Merecen la pena las Cenas a 4 manos y visitar los restaurantes acogidos al Menú cinco estrellas, cuyos precios no superan los 40 euros (www.gastrofestivalmadrid.com).



Manuela Carmena en la barra del restaurante Dingo, ayer, en la presentación de Gastrofestival

ISABEL PERMUY

Gastrofestival de solidaridad

► Más de 300 actividades culinarias invadirán la capital entre el 20 de enero y el 4 de febrero

NACHO SERRANO
 MADRID

El festival del buen comer vuelve un año más a la capital, con más de 300 actividades y experiencias gastronómicas y culturales entre el 20 de enero y el 4 de febrero, que combinarán el arte culinario con disciplinas como la pintura, la literatura, la música, el cine, el teatro, la fotografía, el diseño o la moda. Y todo ello gracias a la participación de 450 instituciones culturales, restaurantes, coctelerías, escuelas de cocina, tiendas gourmet y de menaje, museos, galerías de arte y tiendas de moda de la capital.

Con el lema «Madrid para comérselo», la cita tiene como principal novedad la incorporación de un nuevo gran bloque temático, Gastrofestival Solidario, que se suma a los ya habituales: Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Enocultura, Gastrofashion y Gastrosalud. Con esta nueva categoría, el encuentro permitirá contribuir a la ayuda de personas con menos recursos gracias a más de 30 restaurantes que destinarán un euro de cada menú a la ONG Acción Contra el Hambre para la lucha contra la desnutrición infantil.

El Círculo de Bellas Artes ha programado «Gitanas», una exposición de retratos con degustación de menús de recetas tradicionales gitanas, en la que se donará un euro de cada plato solidario a la Fundación Secretariado Gitano para apoyar los programas que llevan a cabo con niñas y mujeres de esta etnia en materia de empleo, educación y lucha contra la discriminación. Por su parte, la librería Tuulibrería y Chefugee combinarán literatura y cocina solidaria. Además, la

actividad «Disfruta de Mercamadrid con Juan Pozuelo» contará con una versión solidaria gracias a la colaboración del chef Chema de Isidro y su ONG Gastronomía Solidaria, que se dedica a la formación en cocina e inserción socio-laboral de los jóvenes en riesgo de exclusión social.

Bocadillos con glamur

También se estrena la sección Gastrobocatas, una apuesta por el glamur llevado al bocadillo, y GastroDeco, con propuestas como Food&Crafts by Make My Day Madrid, un taller que permitirá encontrar nuevas formas de elaboración culinaria a partir de técnicas tradicionales artesanas de la cerámica, el cuero o la madera.

Una de las principales sedes del festival será Conde Duque, que incorporará iniciativas tan apetecibles como la degustación BarrocoGlam, cheese & wine, que se acompañará con la música de Ars Divina, o el debate Pelea de Gallos (en seis tragos), que reunirá en un debate a seis bodegueros. La exitosa Gastrotonadilla, una cata socrática y un ciclo especial de cine serán otras de las actividades de Gastrofestival en este espacio municipal.

Más de 20 museos se sumarán con sus propuestas, como el Museo de Artes Decorativas, el Museo del Prado, el Museo Arqueológico, el Museo de Historia de Madrid, el Colegio Oficial de Arquitectos, el Museo del Romanticismo, la Casa Museo Lope de Vega, el Museo Lázaro Galdiano, el Museo del Traje o el Museo de Arte Contemporáneo. La fiesta se completa con la participación de mercados municipales como el de Antón Martín, Barceló, de la Paz o el de Tirso de Molina.

Los mejores bocados, con ABC

Para no perderse en el inmenso buffet libre de propuestas que tiene el Gastrofestival, este diario ha elaborado una guía que contiene las direcciones, precios y horarios de los restaurantes participantes y de las instituciones que colaboran organizando actividades paralelas. El periódico ABC y la revista XL Semanal son media partner de este evento organizado por el Ayuntamiento de Madrid (a través del Área de Turismo de Madrid Destino) y Madrid Fusión.





1 Enero, 2018

GASTROFESTIVAL



Entre el 20 de enero y el 4 de febrero, Madrid se convierte en una gran **fiesta de los sentidos** gracias a una nueva edición de Gastrofestival, la mejor forma de acercarse a la gastronomía y disfrutar de su vinculación con diferentes disciplinas artísticas. Este año, el programa está lleno de apetecibles propuestas.

From 20 January to 4 February Madrid will turn into an enormous **feast for the senses** with a new edition of Gastrofestival, the best way to immerse yourself in gastronomy and enjoy its ties to various artistic disciplines. This year's programme is full of appetising creations.



📅 20 Ene / Jan-4 Feb

Programación completa en / For the full programme go to gastrofestivalmadrid.com



1 Enero, 2018



Este 2018 comienza de la mejor manera posible, con restaurantes y bares repartidos por toda la ciudad que participan en alguna de las secciones nuevas de este año, como es **Gastrobocatas**, o en secciones ya habituales del festival, como son **Degustatapas**, **Nuestras Barras Favoritas con un Rioja** y **Cena a 4 manos**, una propuesta que trae a Madrid a grandes chefs internacionales para ejercer de maestros invitados en las cocinas con más renombre del momento.

Todas estas tentadoras actividades forman parte de la sección **Madrid Gastronómico**, en la que este año tendrán gran importancia los Mercados de Madrid, en los que habrá degustaciones de tapas, catas y un sinfín de sorpresas. El **Mercado de Vallehermoso** acogerá charlas y conferencias en las que se explicará cómo hacer bebidas e infusiones naturales y recetas exóticas, además de ofrecer consejos básicos de nutrición. El **Mercado de los Mostenses** obsequiará a sus clientes con una *Mariscada a la Perfección* –raciones de marisco a precios increíbles- y el de **Barceló** hará lo propio con una *Flower Experience*, o lo que es lo mismo, un menú elaborado con flores y productos bio. Los talleres gastronómicos serán parte esencial del programa del **Mercado de Antón Martín**, en el que habrá un curso impartido por abuelos y otro dirigido a los más pequeños de la casa.

Mercamadrid también se suma a esta nueva edición de **Gastrofestival**, con una visita guiada a cargo del chef **Juan Pozuelo**, que transmitirá a los asistentes su conocimiento y su pasión por los pro-

EL MERCADO DE VALLEHERMOSO ACOGERÁ CHARLAS Y CONFERENCIAS
 VALLEHERMOSO MARKET WILL HOST DISCUSSIONS AND LECTURES

2018 will get off to the best possible start, with bars and restaurants around the city taking part in some of this year's new sections, like **Gastrobocatas**, or the festival's usual sections, like **Degustatapas**, **Rioja Wine in Our Favourite Bars** and **4-Hands Dinners**, an event that draws top international chefs to Madrid to work as guest experts in some of today's hottest restaurants.

All of these enticing activities are part of the **Gastronomic Madrid** section. This year it will focus in particular on Madrid's markets, where there will be tastings of tapas and wine as well as an endless range of activities. **Vallehermoso Market** will host discussions and lectures that will describe how to make natural drinks and teas as well as exotic dishes, in addition to offering basic nutrition advice. **Los Mostenses Market** will treat customers to a *Perfect Selection of Seafood* –portions of seafood at incredible prices- and **Barceló Market** will do the same with a *Flower Experience*, a set menu consisting of flowers and organic ingredients. Gastronomic workshops will be an essential component of the programme at **Antón Martín Market**, where there will be a class taught by grandparents and another one aimed at children.



1 Enero, 2018

ductos y los mercados. Un paseo gastronómico muy especial que contará con la colaboración de Gastronomía Solidaria, ONG fundada por el chef Chema de Isidro, dedicada a la formación en cocina e inserción socio-laboral de jóvenes en riesgo de exclusión social.

Este año, una de las novedades más destacadas de Gastrofestival es la celebración del **Gastrofestival Solidario**: un porcentaje del dinero obtenido con los menús ofrecidos por un gran número de restaurantes irá destinado a Acción contra el Hambre. Además **Tuuulibrería** -la primera librería de España en la que el lector elige el precio del libro- y **Chefugees** -cocineros refugiados que viven en Madrid- aúnan fuerzas en un mismo evento de literatura y cocina solidarias. La librería de Lavapiés acogerá dos cenas de



6

cocina siria, a cargo de Wisal, una mujer procedente de Hama (27 de enero), y de Samira y Yassir, una pareja de Aleppo (3 de febrero). El dinero recaudado será para ofrecer un sueldo a los cocineros y para los fondos de ayuda a los refugiados. El menú cuesta 25 € (la librería estará abierta mientras dure la cena para que los clientes también puedan comprar libros).

La sección **Gastrocultura** es siempre una de las más esperadas durante el festival, en el que participan en esta ocasión 21 museos. Entre ellos, el **Museo de Artes Decorativas**, que ofrecerá visitas guiadas a su preciosa cocina valenciana del siglo XVIII, con un añadido muy apetecible: degustación in situ de chocolate procedente de la **chocolatería San Ginés**. Todo un aliciente para disfrutar de sus azulejos pintados a pincel sobre esmalte blanco. También el **Círculo de Bellas Artes** se apunta este año con dos exposiciones: **Chefs to face**, con fotografías de Roberto Ranero (del 20 de enero al 20 de febrero), y **Gitanas**, con retratos femeninos que irán maridados con un menú elaborado con recetas tradicionales gitanas (del 20 de enero al 4 de febrero, en La Pecera).

Como es habitual **Conde Duque** también tendrá un programa especial durante estos días. Bajo el nombre **BarrocoGlam, Cheese & Wine** habrá una degustación de quesos y vino acompañada de las opiniones de expertos artesanos y la singular música y puesta en escena de **Ars Divina** (24 y 25 de enero). El día 26 será el momento para una **Pelea de Gallos** (en



HABRÁ VISITAS GUIADAS A LA COCINA VALENCIANA DEL MUSEO DE ARTES DECORATIVAS
 THE DECORATIVE ARTS MUSEUM WILL OFFER GUIDED TOURS OF ITS VALENCIAN KITCHEN





1 Enero, 2018



Mercamadrid will also take part in this new edition of Gastrofestival, with a guided tour by chef **Juan Pozuelo**, who will share his knowledge and passion for ingredients and markets with participants. This gastronomic tour has been organised in collaboration with Gastronomía Solidaria, an NGO founded by chef Chema de Isidro and dedicated to the culinary training, social integration and job placement of young people at risk of social exclusion.

One of Gastrofestival's most notable new initiatives this year is **Gastrofestival Solidarity**: a percentage of the money earned by a large number of restaurants will be donated to Action Against Hunger. In addition, **Tuuulibrería** –the first bookshop in Spain where the reader chooses the price of the book– and **Chefugees** –refugee chefs who live in Madrid– will join forces in a charitable event devoted to literature and gastronomy. The bookshop, located in Lavapiés, will host two dinners featuring **Syrian cuisine**, prepared by Wisal, a woman from Hama (27 January), and Samira and Yassir, a couple from Aleppo (3 February). The money raised will be used to provide payment to the chefs and to make donations to refugee aid funds. The set menu costs €25, and the bookshop will be open throughout the dinners so that customers can buy books.

Gastroculture is always one of the festival's most eagerly-awaited sections. This year 21 museums will be taking part. Among them is the **Decorative Arts Museum**, which will offer guided tours of its beautiful 18th



century Valencian kitchen, along with an enticing extra treat: on-site tasting of hot chocolate from **Chocolateria San Ginés**. It's a great incentive to come out and enjoy the kitchen's hand-painted white enamel tiles. This year **Círculo de Bellas Artes** will also be participating in the festival, with two exhibitions: *Chefs to Face*, featuring photographs by Roberto Ranero (20 January to 20 February), and *Gypsy Women*, featuring portraits of women that will be paired with a set menu of traditional gypsy dishes (20 January to 4 February, at La Pecera).

As usual, **Conde Duque Cultural Centre** will also offer a special programme during the festival. At **BarrocoGlam, Cheese & Wine**, expert artisans will give their opinions during a wine and cheese tasting session that will be accompanied by the unique music and staging of *Ars Divina* (24 and



1 Enero, 2018



6 tragos), tres asaltos contra las catas tradicionales y los tópicos del mundo del vino. Seis bodegueros se verán las caras en este épico combate en el que hablarán de las uvas, sabores y aromas, la tierra... Los días 1 y 2 de febrero, una cita más: la **Cata Sócrática**, una cata de vinos y pensamiento colaborativo. En Conde Duque también habrá **cine**. *Ratatouille*, *La cocinera del presidente*, *Amarcord* y *Soul Kitchen* son algunas de las películas que se podrán ver estos días.

Entre las **Experiencias Sensoriales** más destacadas de Gastrofestival hay que hablar de la **degustación de flores comestibles** que tendrá lugar en la floristería Fransen et Lafite, combinada con dulces. **Bodega Santa Cecilia** propondrá por su parte una cata en la que, bajo el título de *La magia de las barricas*, se explicarán las diferencias entre los vinos elaborados en barricas de roble americano y los de roble francés.

LA SEDE DEL COAM OFRECERÁ TAPAS ARQUITECTÓNICAS

THERE WILL BE ARCHITECTURAL TAPAS AT COAM'S HEADQUARTERS

En la sección **GastroDeco**, dos sugerencias: las tapas arquitectónicas que se podrán saborear en la sede del COAM, servidas sobre diferentes soportes realizados por arquitectos y diseñadores, y el **Taller: Food & Crafts** que tendrá lugar en el estudio de los diseñadores Marre Moerel y Pablo del Barrio (Luna, 19). El objetivo es enseñar a encontrar nuevas formas de elaboración culinaria a partir de las técnicas de oficios tradicionales (cerámica, cuero, madera). ¿Quién se apunta?

25 January). On the 26th there will be a **Cock Fight (in 6 Sips)**, three attacks on traditional tastings and stereotypes of the wine world. Six winemakers will go head to head in this epic battle, speaking about grapes, flavours, aromas, soil... And another event will be held on 1 and 2 February: the **Socratic Tasting**, a tasting of wines and collaborative philosophy. Conde Duque will also showcase **films** such as *Ratatouille*, *Haute Cuisine*, *Amarcord* and *Soul Kitchen* in their original languages with Spanish subtitles.

Particularly noteworthy among the **Sensory Experiences** scheduled for Gastrofestival is the **edible flower tasting** session that will be held at Fransen et Lafite florist's, which will pair flowers with sweets. For its part, the winery **Bodega Santa Cecilia** will hold a tasting session entitled *The Magic of Barrels*, in which it will explain the differences between wines aged in American oak barrels and French oak barrels.

And here are two suggestions for the **GastroDeco** section: Architectural Tapas, which can be enjoyed at COAM's headquarters, served on various surfaces created by architects and designers, and **Workshop: Food & Crafts**, which will be held in the studio of designers Marre Moerel and Pablo del Barrio (Calle de la Luna, 19). The aim is to teach people to find new forms of culinary creation based on the techniques of traditional trades (ceramics, leather, wood). Who's game?

Gastrofestival 2018: cocina y cultura para todos los públicos y bolsillos



Gastrofestival 2018, para todos los gustos y bolsillos. / MADRID DESTINO.

[Compartir en facebook](#)[Compartir en twitter](#)[Enviar por email](#)

[Compartir en linkedin](#)[Compartir en google+](#)

[Comentarios](#)

TWITTER DE CARLOS G. CANO[CARLOS G. CANO](#)

Madrid

[15/01/2018 - 14:25 h. CET](#)

La IX edición del **Gastrofestival** volverá a llenar Madrid de actividades que vinculan la cocina con disciplinas como la pintura, el cine, la moda, la música o la

cerámica. También otras dedicadas casi en exclusiva al sentido del gusto. Experiencias, en definitiva, **para todos los gustos y para todos los bolsillos** que confirman, tal y como ha destacado la alcaldesa Manuela Carmena, que "la gastronomía es cultura".

La gran novedad de esta novena edición, que se celebra **entre el 20 de enero y el 4 de febrero**, es el llamado **Gastrofestival Solidario**, que incluye menús en 30 restaurantes en colaboración con la ONG Acción contra el Hambre, pero también una exposición de retratos fotográficos en el Círculo de Bellas Artes — *Gitanas*— en la que se ofrecerá cocina tradicional gitana, o visitas a Mercamadrid que repercutirán en la ONG Gastronomía Solidaria, dedicada a la formación e integración de jóvenes en riesgo de exclusión social. Tuuulibrería, además, acogerá **dos cenas** oficiadas por cocineros refugiados que forman parte de Chefugee.

PUBLICIDAD

[inRead invented by Teads](#)

La oferta de los museos es otro de los pesos pesados del programa. El Museo del Prado ha organizado una *Ruta del Vino*, el Arqueológico ha preparado la muestra *Sabores de siempre. La arqueología de la dieta mediterránea*, y el Museo de Historia de Madrid, una exposición llamada *Viajes culinarios por Madrid. Las cocinas del viejo mundo*. Pero centro como el Museo del Traje, el Colegio de Arquitectos o la Casa Museo Lope de Vega, entre otros, se han sumado también al Gastrofestival.

Varios **mercados municipales** se suman al Gastrofestival ofreciendo talleres y degustaciones, pero la parte más hedonista del certamen es, sin duda, la puramente gastronómica, que incluye cenas **a cuatro manos** con chefs internacionales, el **Degustatapas**, el **Gastrobocatas** y también varios recorridos diseñados especialmente para los amantes del café, del vino o de los dulces. En total, más de 300 actividades promovidas por unas 450 empresas e instituciones que, en paralelo a Madrid Fusión, convertirán a todos los madrileños en cómplices de la pasión de la capital por la gastronomía.

Gallos (en seis tragos)' (V26), que reunirá en un debate a seis bodegueros en tres asaltos contra las catas tradicionales y los tópicos del mundo del vino. La exitosa 'Gastrotonadilla' (X28), una cata socrática y un ciclo especial de cine serán otras de las actividades de Gastrofestival en este espacio municipal. También los mercados municipales de Madrid vuelven a formar parte de esta fiesta gastronómica con interesantes propuestas que les consolidan como referentes de la distribución alimentaria de proximidad y máxima calidad y complemento de la amplia oferta gastronómica de la ciudad.



El completo programa contará con las secciones habituales, sumando este año un nuevo gran bloque temático: Gastrofestival Solidario, una sección que pretende contribuir a la ayuda de personas con menos recursos.

[Madrid Gastronómico](#): Cómete Madrid a través de degustaciones, talleres, ofertas y rutas en tiendas, escuelas de cocina, bares, coctelerías y restaurantes. Este año, además se estrena la sección 'Gastrobocatas', el glamour llevado al bocadillo; ofreciendo pan, buen contenido y combinaciones perfectas, como los bocadillos de [El Porrón Canalla](#), del chef Juanjo López; o los de [John Barrita](#), diseñados por Javi Estévez o los elaborados con masa madre de [Crumb](#).

[Gastrofashion](#): Moda y gastronomía se dan la mano en verdaderas experiencias sensoriales de [cocina, costura y decoración](#). Este año se añade se añade '[GastroDeco](#)', con propuestas como *FOOD&CRAFTS* by Make My Day Madrid, un taller que permitirá encontrar nuevas formas de elaboración culinaria a partir de técnicas tradicionales artesanas de la cerámica, el cuero o la madera de la mano de diseñadores especializados.

[Gastrocultura](#): Hace mucho que la gastronomía dejó de ser el mero hecho de cocinar alimentos para satisfacer el hambre para convertirse en un arte en sí mismo. Escritores, pintores, músicos y demás protagonistas del espectro artístico y cultural se han hecho eco de su pasión por la buena mesa. Desde los tradicionales bodegones de Cezanne, Van Gogh y Picasso, hasta las aplicaciones de fotografía para el móvil como Instagram o Twitter, la gastronomía se ha convertido en protagonista del arte. El arte y la cultura se convierte en una nueva forma de placer

para los sentidos y en Gastrofestival puedes empaparte de ello con experiencias de [teatro, fotografía, cine o música](#).

Experiencias Sensoriales: Catar, oler, tocar bebidas y alimentos, beber de la sabiduría de expertos cocineros y sumilleres, experimentar con la comida, elaborar recetas... Todo ello puede mostrarse en los diferentes [talleres para todos los públicos](#), incluso los más pequeños; ya que los niños tienen a su disposición 4 talleres en distintas zonas de Madrid.

Enocultura: En este tiempo también se celebrarán [siete eventos](#) para aprender a disfrutar de un buen vino de forma plena, ya sea a través de catas, degustaciones o maridajes.

Gastrosalud: Somos lo que comemos, así que ¿por qué no aprender a comer para que esta sea la mejor forma de cuidarse? Busca el logotipo en la carta de los restaurantes participantes en el Gastrofestival y en ellos encontrarás [platos cardiosaludables](#) revisados por la Fundación Española del Corazón. Y para los [celíacos](#), más de 25 establecimientos.

Gastrofestival Solidario: Gracias a esta nueva categoría, más de 30 de los restaurantes participantes destinarán 1€ de cada menú a la ONG Acción Contra el Hambre para la lucha contra la desnutrición infantil. Además, el Círculo de Bellas Artes ha programado 'Gitanas', una exposición de retratos con degustación de menús de recetas tradicionales gitanas, en la que se donará 1€ de cada plato solidario a la Fundación Secretariado Gitano y, en un mismo evento, se combinarán literatura y cocina solidaria. También la actividad 'Disfruta de Mercamadrid con Juan Pozuelo' contará con una versión solidaria gracias a la colaboración de la [ONG Gastronomía Solidaria](#), que se dedica a la formación en cocina e inserción sociolaboral de los jóvenes en riesgo de exclusión social.

Consulta toda su programación en [su web oficial](#), donde encontrarás al detalle todos los eventos previstos. ¡Buen apetito!

CULTURA Y DEPORTES

Gastrofestival 2018, más solidario que nunca

Durante 16 días, del 20 de enero al 4 de febrero, se celebrarán 300 actividades gastronómicas y culturales.

En su novena edición, este evento estrena la sección Gastrofestival Solidario. 30 restaurantes donarán un euro de cada menú a la ONG Acción Contra el Hambre para luchar contra la desnutrición infantil.

15/01/2018

Redacción Cibeles

El festival gastronómico y cultural Gastrofestival 2018, organizado por el Ayuntamiento de Madrid, viene este año con novedades. La más importante es su apuesta por la solidaridad. Por eso, más de 30 de los restaurantes participantes donarán un euro de cada menú a la ONG Acción Contra el Hambre para luchar contra la desnutrición infantil.

En la agenda de la novena edición de esta cita madrileña, que se celebra del 20 de enero al 4 de febrero, el Círculo de Bellas Artes expone 'Gitanas', retratos de mujeres de esta etnia acompañados de degustaciones de sus recetas tradicionales. Un euro de cada 'plato solidario' que se venda irá a la Fundación Secretariado Gitano. El

objetivo es apoyar programas para fomentar el empleo, la educación y combatir la discriminación de las niñas y mujeres gitanas.

En la sede de TuuuLibrería, calle de Embajadores 11, se aunarán fuerzas con Chefugee en un maridaje muy suculento y solidario: literatura y comida. Habrá dos cenas en TuuuLibrería con especialidades de la cocina siria. Todo el dinero recaudado es para fondos de ayuda a los refugiados. La versión solidaria de 'Disfruta de Mercamadrid con Juan Pozuelo' llega con la colaboración del chef Chema de Isidro y su ONG Gastronomía Solidaria, dedicada a la formación en cocina e inserción socio-laboral de los jóvenes en riesgo de exclusión social.

'Madrid para comérselo'

'Madrid para comérselo', el lema de Gastrofestival 2018 en el que participan 450 establecimientos e instituciones, augura una gran fiesta gastronómica y cultural con sus 300 actividades. Son experiencias que combinarán el arte culinario con la pintura, la literatura, la música, el cine, el teatro, la fotografía, el diseño o la moda. Todo ello con sus secciones Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Enocultura, Gastrofashion y Gastrosalud.

El Centro Cultural Conde Duque es uno de los puntos del itinerario de Gastrofestival más apetecibles con su degustación "BarrocoGlam, cheese & wine", acompañado de la música de Ars Divina. El debate 'Pelea de Gallos' (en seis tragos) reúne a seis bodegueros que en tres asaltos parlamentarán contra las catas tradicionales y los tópicos sobre los saberes del vino. Este espacio municipal acoge también 'Gastrotonadilla', una cata socrática y un ciclo de cine. Más de 20 museos de la ciudad se han unido al festival con visitas guiadas.

Mercados municipales como el de Antón Martín, Barceló, de la Paz o el de Tirso de Molina son puertos culinarios a los que arribar para degustar sus catas, tapas y lo que se 'cueza' en los talleres gastronómicos.

Ocio > Gastronomía



Gastrofestival 2018: más de 300 actividades y experiencias para comerse Madrid

REDACCIÓN | Madrid | 15 de Enero de 2018, 16:00

Se celebrará del 20 de enero al 4 de febrero gracias a la participación de más de 450 establecimientos e instituciones.

Bajo el lema '**Madrid para comérselo**', **Gastrofestival Madrid 2018** contará con más de 300 actividades y experiencias gastronómico culturales que combinarán el arte culinario con disciplinas como la pintura, la literatura, la música, el cine, el teatro, la fotografía, el diseño o la moda. Contarán con la participación de instituciones culturales, restaurantes, coctelerías, escuelas de cocina, tiendas gourmet y de menaje, museos, galerías de arte o establecimientos de moda. Se celebrará del 20 de enero al 4 de febrero gracias a la participación de más de **450 establecimientos e instituciones**, con novedades en esta novena edición como el glamour llevado al bocadillo, la combinación entre gastronomía y diseño o un nuevo bloque solidario, entre las más de **300 actividades programadas**.

PROGRAMACIÓN GASTROFESTIVAL 2018

Son más de una treintena de restaurantes los que destinarán un euro de cada menú a la **ONG Acción**

contra el Hambre para la lucha contra la desnutrición infantil. Otra de las novedosas acciones solidarias viene de la mano de 'Disfruta de Mercamadrid con el chef Juan Pozuelo', que contará con la colaboración de otro cocinero, Chema de Isidro y su ONG Gastronomía Solidaria.

Isidro formará en su escuela a jóvenes en riesgo de exclusión social, ya sean expresidarios o procedentes de bandas latinas, quienes pasarán otros tantos meses haciendo prácticas en restaurantes. Después de hacer gala de su "orgullo por ser vallecano y madrileño", el chef ha defendido que "la cocina es la hostia para sacar a estos colectivos adelante".

El **Círculo de Bellas Artes**, por su parte, ha programado '**Gitanas**', una exposición de retratos con degustación de menús de recetas tradicionales gitanas, en la que se donará un euro de cada plato solidario a la Fundación Secretariado Gitano para apoyar los programas que llevan a cabo con niñas y mujeres gitanas en materia de empleo, educación y lucha contra la discriminación. Otra acción solidaria viene de la mano de la librería TUUULIBRERÍA y Chefugee, que combinarán literatura y cocina solidaria.

Entre las actividades previstas destaca el debate 'Pelea de gallos', que reunirá a seis bodegueros en tres asaltos contra las catas tradicionales y los tópicos del mundo del vino, un ciclo de cine, 'Nuestras barras favoritas con un Rioja' o la 'Ruta golosa'. El festival gastronómico y cultural es organizado por el Ayuntamiento, a través de **Madrid Destino**, y **Madrid Fusión**.

También se estrena la sección Gastrobocatas, dentro del bloque **Madrid Gastronómico**, una apuesta por el glamour llevado al bocadillo. Dentro del bloque Gastrofashion se suma GastroDeco, con propuestas como FOOD&CRAFTS by Make My Day Madrid, un taller que permitirá encontrar nuevas formas de elaboración culinaria a partir de técnicas tradicionales artesanas de la cerámica, el cuero o la madera de la mano de diseñadores especializados.

La alcaldesa de Madrid, **Manuela Carmena**, ha puesto sobre la mesa que la ciencia médica está confirmando algo que hasta el momento se comentaba pero no confirmaba. "Somos lo que comemos, es un reconocimiento de la cultura que genera salud y da placer", ha destacado.

Carmena ha destacado que si en esta edición Gastrofestival viene con sorpresa con tintes solidarios, el año que viene podría hacerlo "incorporando a las amas de casa anónimas" como homenaje a sus actos de "consideración y entrega".

La alcaldesa ha avanzado con respecto al **Carnaval** que preparan sorpresas desde el Ayuntamiento en forma de "**una sardina enorme de chocolate**", que se "repartirá en trocitos" desde Cibeles.

Tampoco se ha olvidado de los niños y de los cursos que pone en marcha el Ayuntamiento para que aprendan a cocinar. "Es una manera de aprender a aprender", ha explicado, después de relatar que ayer explicó a su nieta y una de sus amigas cómo batir nata, que no deja de ser la puesta en práctica de los conocimientos de física y química con la introducción de aire.

No ha dejado el estrado y probar algunas de las tapas sin defender que "en el mundo hay comida para todos" y que de lo que se trata es de ver "como hacer que nadie pase hambre".

Una veintena de museos y los mercados municipales se abren al GastroFestival, que este año estrena bloque solidario

- Una veintena de museos, los mercados municipales o Conde Duque se abren al festival gastronómico y cultural de Gastrofestival, que se celebrará del 20 de enero al 4 de febrero gracias a la participación de más de 450 establecimientos e instituciones, con novedades en esta novena edición como el glamour llevado al bocadillo, la combinación entre gastronomía y diseño o un nuevo bloque solidario, entre las más de 300 actividades programadas.

0

20/01/2018 07:02

MADRID, 20 (EUROPA PRESS)

Una veintena de museos, los mercados municipales o Conde Duque se abren al festival gastronómico y cultural de Gastrofestival, que se celebrará del 20 de enero al 4 de febrero gracias a la participación de más de 450 establecimientos e instituciones, con novedades en esta novena edición como el glamour llevado al bocadillo, la combinación entre gastronomía y diseño o un nuevo bloque solidario, entre las más de 300 actividades programadas.

Son más de una treintena de restaurantes los que destinarán un euro de cada menú a la ONG Acción contra el Hambre para la lucha contra la desnutrición infantil. Otra de las novedosas acciones solidarias viene de la mano de 'Disfruta de Mercamadrid con el chef Juan Pozuelo', que contará con la colaboración de otro cocinero, Chema de Isidro y su ONG Gastronomía Solidaria.

Isidro formará en su escuela a jóvenes en riesgo de exclusión social, ya sean expresidarios o procedentes de bandas latinas, quienes pasarán otros tantos meses haciendo prácticas en restaurantes.

El Círculo de Bellas Artes, por su parte, ha programado 'Gitanas', una exposición de retratos con degustación de menús de recetas tradicionales gitanas, en la que se donará un euro de cada plato solidario a la Fundación Secretariado Gitano para apoyar los programas que llevan a cabo con niñas y mujeres gitanas en materia de empleo, educación y lucha contra la discriminación. Otra acción solidaria viene de la mano de la librería TUUULIBRERÍA y Chefugee, que combinarán literatura y cocina solidaria.

Entre las actividades previstas destaca el debate 'Pelea de gallos', que reunirá a seis bodegueros en tres asaltos contra las catas tradicionales y los tópicos del mundo del vino, un ciclo de cine, 'Nuestras barras favoritas con un Rioja' o la 'Ruta golosa'. El festival gastronómico y cultural es organizado por el Ayuntamiento, a través de Madrid Destino, y Madrid Fusión.

También se estrena la sección Gastrobocatas, dentro del bloque Madrid Gastronómico, una apuesta por el glamour llevado al bocadillo. Dentro del bloque Gastrofashion se suma GastroDeco, con propuestas como FOOD&CRAFTS by Make My Day Madrid, un taller que permitirá encontrar nuevas formas de elaboración culinaria a partir de técnicas tradicionales artesanas de la cerámica, el cuero o la madera de la mano de diseñadores especializados.

Más de veinte museos de la capital se sumarán a Gastrofestival con sus propuestas, como el Museo de Artes Decorativas, con su visita guiada a las cocinas valencianas. El Museo del Prado lo hará con el itinerario 'La ruta del vino' o el de Historia de Madrid con 'Viajes culinarios por la ciudad. Las cocinas del Viejo Mundo'. El Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid presentará 'tapas arquitectónicas'.

Esta fiesta gastronómica se completa con la participación de los mercados municipales de Madrid. Mercados como el de Antón Martín, Barceló, de la Paz o el de Tirso de Molina ofrecerán talleres gastronómicos, tapas especiales, catas y degustaciones.

Toda la información puede consultarse en la web oficial de Gastrofestival: <https://www.gastrofestivalmadrid.com/es/>, y en sus perfiles en redes sociales de Facebook, Twitter e Instagram.