

Publicidad

Madrid - Comer

## Gastrofestival 2017: Madrid se llena de experiencias culinarias y culturales

» Catas de vino socráticas, cenas «a cuatro manos» o «Gastrotonadillas» son algunas de las novedades de esta edición, que arranca el próximo 21 de enero



Compartir



Compartido 0 veces



Manuela Carmena junto a los cocineros con nueva estrella Michelin Rodrigo de la Calle, Diego Guerrero, Javier Aranda y Juan Antonio Medina - ISABEL PERMUY *Pin.it*

ADRIÁN DELGADO / - AdelgadoLeon Madrid

16/01/2017 14:21h - Actualizado: 16/01/2017 14:21h.

Guardado en: [Actualidad Comer](#)

Ocho ediciones, 16 días, **450 locales participantes** y centenares de planes diferentes y originales para vivir uno de las citas gastronómicas más importantes para Madrid. **Gastrofestival 2017** arrancará el próximo sábado 21 de enero con nuevas propuestas en su extenso programa. Experiencias que pondrán en valor la gastronomía madrileña como uno de los principales atractivos turísticos de la capital y, que, además ofrece la oportunidad de acercarse al arte culinario desde otras disciplinas artísticas. Una perspectiva nueva que aunará cocina y pintura, o literatura, moda o teatro, entre otras.

Hasta el 5 de febrero, y de la mano de **Madrid Fusión** –23,24 y 25 de enero–, Madrid se convierte en el centro de la gastronomía mundial. Gastrofestival estrena esta edición el lema: «Madrid para comérselo». La cita estará compuesta por seis grandes categorías: «Experiencias sensoriales», Gastrocultura», «Madrid Gastronómico», «Gastrofhasion», «Gastrosalud» y «Enocultura». Así lo han presentado este lunes los responsables de este festival junto a José **Carlos Capel**, presidente de Asisa Madrid Fusión, y la alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena. «Estaría bien incluir, en futuras ediciones, un nuevo apartado de "Gastrosolidaridad"», ha comentado la alcaldesa, tras celebrar el carácter festivo de esta cita y de la gastronomía en general. Carmena ha acompañado a los cuatro cocineros con restaurante en

### TEMAS RELACIONADOS

TAPAS (GASTRONOMÍA)

RESTAURANTES

MADRID (CIUDAD)

MANUELA CARMENA

GASTRONOMÍA

COCINEROS

martes, 17 Enero 2017

ENERO 2017						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

### PLANES PARA HOY

Madrid que han obtenido una nueva estrella Michelin: Rodrigo de la Calle, Diego Guerrero, Javier Aranda y Juan Antonio Medina.

Entre las novedades de esta edición destacan una serie de visitas guiadas a rincones directamente relacionados con la gastronomía: los mercados de abastos y **Mercamadrid**. Esta última institución ofrecerá un recorrido por los mercados centrales de la mano de cocineros y compradores profesionales. En ellos podrán descubrir la pasión con la que se busca el mejor producto para servir en las mesas de los restaurantes y, también, de los hogares. Los mercados de barrio se suman a esta iniciativa con actividades para conocer mejor los **sabores locales y los manjares exóticos** que ha adoptado la capital. Habrá también talleres infantiles que adentrarán a los más pequeños de casa en los fogones. En ellos aprenderán, a través de sencillos talleres, técnicas, elaboraciones y recetas dulces y saladas.

## Conde Duque, sede central



Miguel Grande, del restaurante Los Galayos-  
ISABEL PERMUY

El **Centro Cultural Conde Duque**, sede principal del festival, acogerá actividades especiales como una cata de vinos socrática (26 y 27 de enero); una nueva edición de Gastrofadilla (aderezo musical del siglo XVIII con la colaboración de la Biblioteca Histórica) el 1 de febrero; el concierto cata Zahona, Cheese and Tea (2 y 3 de febrero) o el concurso de greguerías gastronómicas que convoca el Museo de Arte Contemporáneo. Por su parte, los museos Thyssen-Bornemisza, Reina Sofía, Nacional de Artes Decorativas, Nacional de Antropología, de Historia de Madrid, del Romanticismo, Lázaro Galdiano, Félix Cañada, Nacional de Ciencias Naturales, de Arte Contemporáneo, Cerralbo y del Traje, ofrecen casi una veintena de actividades.

Entre estas actividades en los museos, destaca por curiosa la muestra del **Museo del Traje**, con de 15 trajes confeccionados con verduras de la huerta de Calahorra que reproducen los diseños más representativos de artistas internacionales como Alexander McQueen, Balenciaga, Coco Chanel, Elie Saab o Madeleine Vionnet (del 18 de enero al 5 de febrero). A estas actividades se unen otras dedicadas a la salud. Por ejemplo, esta edición 23 restaurantes de la capital ofrecerán menús especiales para celíacos.

## Cenas a cuatro manos

**Mario Sandoval, Aurelio Morales, Roberto Cabrera y Pedro Larumbe** cocinarán respectivamente, mano a mano, con Tatung Sarthou, Charlie Otero, Kurt Schmidt & Gustavo Pérez y Martín Omar. Los cocineros españoles abrirán las puertas de sus cocinas a los maestros internacionales en lugares como el El jardín del Orfila, Cebo, el restaurante la Huerta de Carabaña y El 38 de Larumbe.

### TEMAS

TAPAS (GASTRONOMÍA)

RESTAURANTES

MADRID (CIUDAD)

MANUELA CARMENA

GASTRONOMÍA

COCINEROS



## San Antón: planes para disfrutar de la fiesta más «animal» del año

Madrid acoge un extenso programa de actividades, para todas las edades, para divertirse durante cuatro días en honor al patrón de los animales

Fiestas de San Antón, Alrededores de la parroquia de San Antón. Calle Hortaleza, 63. Madrid



## Leganés acoge la primera Lego «Batcueva» del mundo

Esta singular construcción presenta un divertido recorrido interactivo donde los niños podrán demostrar su destreza como superhéroes

Lego «Batcueva», Centro comercial Parquesur (plaza de las Barcas). Av. de Gran Bretaña, s/n. Leganés. 91 687 36 00

[VER AGENDA COMPLETA](#)