

24 enero 2017

CITAS GASTRONÓMICAS

## Las mejores citas del Gastrofestival de Madrid

Desde experiencias sensoriales hasta eventos gastroculturales, 450 establecimientos de todo tipo participan en esta macrocita gastronómica hasta el 5 de febrero

ELENA SEVILLANO

Al grito de *Madrid para comérselo*, la [VIII edición del Gastrofestival Madrid](#) lo manchará todo de comida hasta el 5 de febrero. Cine, literatura, teatro, arte, música, moda o fotografía. Museos, galerías de arte, librerías, centros culturales, y, por supuesto, restaurantes, bares o escuelas de cocina. Catas de vino, talleres, menús degustaciones especiales (también para celíacos), rutas por mercados, tertulias. Unos 450 establecimientos participan en torno a seis grandes ejes: Experiencias sensoriales, Gastrocultura, Madrid Gastronómico, *Gastrofashion*, Gastrosalud y Enocultura. El festival está organizado por [Madrid Destino](#) y [Madrid Fusión](#), y coincide con la celebración de la XV edición de [Asisa Madrid Fusión](#).



Restaurante Nubel, en el Museo Reina Sofía, en Madrid.

### Fiesta (infantil) mexicana

Gastrofestival Madrid cuenta con distintos talleres dirigidos a los niños, como la fiesta mexicana organizada por la [escuela de cocina Cocinea](#), que abrió en octubre de 2015 y este año participa por primera vez en este festival. Los jóvenes chefs aprenderán a hacer tortillas, guacamole, picadito de carne, los más valientes, tabasco. Será el 27 de enero, de 17.30 a 19.00 horas. Cuesta 20 euros.



Taller de cocina infantil en Cocinea, en Madrid.

## Mercamadrid con Juan Pozuelo

El 3 de febrero, Mercamadrid invita a madrugar para disfrutar de los mercados centrales en un recorrido guiado por cocineros y compradores profesionales, "que transmitirán a los asistentes su pasión por los productos". La cita es a las 6.00 horas, y después habrá un desayuno-degustación y un taller dirigido por el chef Juan Pozuelo. La actividad dura hasta las 10.30 horas, cuesta 20 euros y requiere [reserva previa](#).



Visitantes en una ruta guiada en Mercamadrid. Álvaro García

## Té con haikus

La [Tetería Tekeré](#) y la librería [El dinosaurio todavía estaba allí](#) proponen una tarde de té japonés y *haikus* (un tipo de poesía japonesa). Durante la cata se crearán *haikus*; José Luis Rodríguez Espín los escribirá en sus *kanjis* y el cantautor Daniel Hare interpretará algunos versionados con su guitarra. Después se abrirá el micrófono para todos aquellos que quieran leer sus poemas. Será el 2 de febrero, a las 19.00 horas.



Librería El dinosaurio todavía estaba allí, en Madrid.



'Bodegón con frutas', de Willem van Aelst, en el Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid.

## Tapas con arte en el Thyssen

Del pan mojado en vino en una *Última cena de 1485* a Nedick's, la primera cadena de comida rápida pintada por el norteamericano Richard Estes en 1970. El [Museo Thyssen](#) ha diseñado una visita plagada de mercados, bodegones, restaurantes, y hasta el cocinero de George Washington. Una combinación de arte y cocina que culminará con la degustación de una tapa inspirada en las obras del recorrido. Será el 28 de enero y el 4 de febrero, a las 12.00 horas. Precio: 16,60 euros.

## Cenas a cuatro manos

Dos chefs (uno español y otro extranjero) procedentes de culturas y experiencias diferentes elaborarán [una cena a cuatro manos](#) en el marco del Gastrofestival, con la colaboración del programa de ocio y entretenimiento Mastercard Priceless Cities. Desde su cocina en Cebo, Aurelio Morales ejercerá de anfitrión del colombiano Charlie Otero (25 de enero, 80 euros); Mario Sandoval recibirá al filipino Tatung Sarthou en El Jardín del Orfila del (26 de enero, 85 euros sin bebidas).



Curso de sifón, a cargo de Miguel Angel Mateos, en A Punto.

## Panes fusión con Daniel Jordá

Con su último libro recién salido del horno, *Love is in The Bread*, el panadero Daniel Jordá dirigirá un taller sobre panadería creativa, centrado en harinas y fusión, en la librería y espacio gastronómico [A punto](#): pan valiente de centeno, limón y chocolate; receta de la *baguette* tradicional francesa; los *bagels* al estilo de Estados Unidos; *focaccia* de Italia; pan de Muertos de México. Tendrá lugar el 5 de febrero, a partir de las 11.30 horas. Precio: 70 euros.



Librería 8 y Medio, en Madrid. carlos rosillo

## Documental sobre María Marte

Dentro del Gastrofestival Madrid se proyectarán películas en las que la cocina es la gran protagonista. Así como un documental del realizador Leandro Ventura que se titula *Más allá de las olas y el Sol del Caribe* y está dedicado a la dominicana María Marte, que empezó como lavaplatos y ahora es chef del Club Allard, con dos estrellas Michelin. Se presenta el 26 de enero en la [librería 8 y Medio](#), a las 19.30 horas.

## Concurso #FotoTapa

Hasta el 5 de febrero estará en marcha un concurso en Twitter que consiste en enviar fotos originales con los *hashtags* #Fototapa y #Gastrofestival17 que tengan como protagonista una tapa de alguno de los locales participantes en el Gastrofestival. Habrá dos imágenes ganadoras: la que elija el jurado y la más retuiteada. Los premios son una cena en un lugar a determinar por Freixenet (patrocinador de la actividad) y un abono para disfrutar durante una semana de todas las actividades del [Círculo de Bellas Artes de Madrid](#).



Cartel de las Cata Socráticas del Conde Duque, en Madrid.

## Catas socráticas

La idea es que los participantes caten un vino y descifren y expresen lo que les transmite, como punto de partida para conversar sobre temas que van más allá de la copa. La filósofa María Ángeles Quesada y el enólogo Boris Olivas guiarán, el 26 y 27 de enero, estas degustaciones con una sencilla metodología socrática que estimula el pensamiento colaborativo. Las catas incluirán cuatro vinos y un aperitivo gastronómico *gourmet* elaborado por el chef Enrique Sierra, en la sala polivalente del [Conde Duque](#), a las 19.30 horas. Cuesta 15 euros.

## Museos para chuparse los dedos

Diversos museos han organizado distintas actividades relacionadas con la gastronomía: [NuBel](#) (restaurante del Reina Sofía de Madrid) propone una cena con sabores de vanguardia (más espectáculo flamenco) el 26 de enero; el Museo Nacional de Artes Decorativas ofrece un itinerario por la ruta de las especias (5 de febrero); el Museo del Romanticismo revela costumbres gastronómicas del XIX (hasta el 4 de febrero) en una visita taller; el Museo de Historia de Madrid saca sus vajillas y porcelanas (4 de febrero); y el de Ciencias Naturales invita a [comerse el museo](#) (2 de febrero).



Comedor del Museo del Romanticismo, en Madrid. javier rodriguez

## Alta costura con verduras

El [Museo del Traje](#) y la Fundación Caja Rioja organizan hasta el 5 de febrero (entrada gratuita) la exposición 'Verduras de moda', que reúne 16 trajes confeccionados con productos de la huerta de Calahorra (La Rioja) que han formado parte de las colecciones exhibidas en las pasarelas *Ciudad de la Verdura* en sus últimas cuatro ediciones. Reproducen los diseños más representativos de artistas como Alexander McQueen, Cristóbal Balenciaga, Coco Chanel, Elie Saab o Madeleine Vionnet con alubias, peladuras de cebolla y ajos, guisantes, tomates, pimientos rojos y verdes, brócoli o lombardas.



Exposición 'Verduras de moda' en el Museo del Traje (Madrid).

## Microteatro gastronómico

Del 24 de enero al 5 de febrero, [Microteatro Madrid](#) levanta el telón con una sesión especial de cinco obras de 12 a 15 minutos de duración y temática gastronómica: *Crítica de la razón gástrica*, *El cocinero infiel*, *La bestia*, *Chef* y *Chof (van a cambiar el mundo)*, *Por encima de todo*. Las representaciones comienzan a las 20.00 de martes a viernes, y a las 19.00 sábado y domingo.