

**Análisis de Ibex 35, Santander, ACS, Enagás, Atresmedia y Microsoft****ESTRATEGIAS**  
de inversión.com**ENCUENTRO DIGITAL**

¿Qué estrategia aconseja en 2016? Charle con Rosa Duce, economista jefe de Deutsche Bank.

**GASTRONOMÍA**

## De la mesa a la calle y viceversa

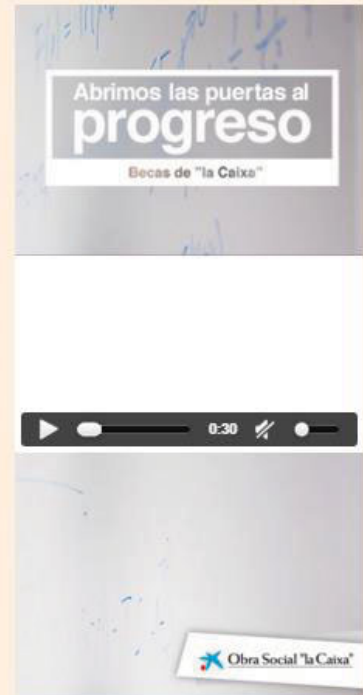
POR MARTA FERNÁNDEZ | MADRID  
Actualizado: 19/01/2016 10:05 horas

0 comentarios



Es la versión popular de uno de los grandes congresos de referencia en el mercado gastronómico global. Si Madrid Fusión reúne cada año a unos mil profesionales, entre congresistas y profesionales, su formato paralelo a pie de calle se llama Gastrofestival.

Bajo el lema Cómete Madrid, este año celebra su séptima edición, del 23 de enero al 7 de febrero de 2016, con una realidad como punto de partida: el tirón culinario de Madrid se ha ido multiplicando en los últimos años a golpe de aperturas de locales; creciente interés por la gastronomía por parte del cliente local y del turista; capacidad para atraer citas como la mudanza temporal de Alinea, el restaurante del chef estadounidense Grant Achatz en Chicago, instalado en el Hotel NH Collection Eurobuilding hasta el 6 de febrero; y la oferta de espacios con estrella Michelin (incluido el triestrellado DiverXO, seis con dos distinciones y diez con una en la Comunidad de Madrid). A partir de estos argumentos, el Ayuntamiento de Madrid, a través del área de Turismo de Madrid Destino, y Madrid Fusión, organizan Gastrofestival, que implica a más de 400 empresas e instituciones públicas y privadas y que se estructura como la suma de seis programas diferentes: Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Gastrofashion, Gastrosalud y Enocultura.

**Suscríbete****ÚLTIMA HORA** **10:18** La expansión de la zona euro pisa el freno al inicio de 2016**09:21** CaixaBank y Samsung se alían para los pagos con móvil**09:19** Las pernociaciones hoteleras subieron el 4,4% en 2015**NEWSLETTERS** +**SUSCRÍBETE**  
Personaliza la información económica que quieres recibir por secciones.**LO MÁS LEÍDO**

Expansion.com | Directivos

**1** Cinco 'trucos' que hacen posible tu...

## Menús especiales

Esta edición contempla un programa que implica a más de 300 restaurantes y bares. Por un lado, más de un centenar de locales (como Meating, García de la Navarra, Serafina Cocina, Arce y Al Trapo) ofrecerán menús de cocina española por menos de 40 euros; y, por otro, unos 40 establecimientos (como Bacira, La Chusquery y Mercato Ballaró) despacharán menús especiales de cocina global y fusión, a un precio de 20 a 40 euros, con especial protagonismo de la cocina tailandesa. Además, un centenar de bares conformarán Degustatapas, que permitirá probar una tapa y botellín de Mahou por 3 euros; y barras como las de Estado Puro o Lavinia optarán por el formato de una tapa y un vino de Rioja por 6 euros.



Unos 40 establecimientos (como Bacira o Mercato Ballaró) despacharán menús especiales a entre 20 y 40 euros.

Bajo la iniciativa Cena con las estrellas, este festival reunirá a varios grandes chefs: el portugués Leonardo Pereira, en Goya, el restaurante del Hotel Ritz; el colombiano Jaime Rodríguez, en El Jardín del Orfila; el italiano Giuseppe Iannotti, en Punk Bach y El Club Allard; o el dominicano Martín Omar, en Atacclub.

## Del Thyssen al 'Tea Party'

Aparte de los menús especiales en restaurantes (junto con rutas en torno al café, el dulce, los cócteles o las tiendas de menaje), Gastrofestival Madrid plantea un listado de actividades que alían la gastronomía con el cine, el arte, la música, la moda o el teatro. Así, Conde Duque, en cuyo Centro Cultural se presentó ayer esta iniciativa, será el epicentro de las actividades culturales, que sumará un ciclo de cine, junto con catas a ciegas, degustaciones de vermouth, talleres de arte con alimentos y conciertos.

El capítulo de Gastrocultura se completa con visitas especiales a museos, como el recorrido La gastronomía en el Thyssen en la pinacoteca madrileña, un taller en torno al té con el formato de Tea Party, en el Museo del Romanticismo, que incluye recorrido, charla y cata; junto con la fórmula book crossing, intercambio de libros gastronómicos en librerías.

Bajo la iniciativa 'Cena con las estrellas', este festival madrileño reunirá a varios grandes chefs

¿VUELO LOW COST?

- 2 ¿Cuáles son las diez profesiones más estresantes?
- 3 El Ibex 35 rebota un 2% animado por Draghi y el repunte del petróleo
- 4 Bertin Osborne: ¿en tu Lexus o en el mío?
- 5 ¿Por qué atemoriza al mercado el hundimiento del petróleo?



## OTRAS NOTICIAS DE INTERÉS

- Así es el perfil del expatriado
- ¿Cuáles son las diez profesiones más estresantes?
- La sastrería masculina cotiza al alza
- Empresas que concilian... Sin llevar al bebé al trabajo como Bescansa
- Siete destinos de un bocado

## TIENDA DE GOLF



## ETOOOLS



Solicita GRATIS un número de la revista



La revista líder en análisis bursátil





Mientras, mercados como el de Antón Martín, San Antón, Barceló, la Paz y Vallehermoso ofrecerán talleres de cocina, catas, menús especiales, degustaciones y demostraciones. El programa se completa con actividades con firmas de moda, cuyas tiendas acogerán alguna degustación gastronómica; Gastrosalud, con menús basados en propuestas vegetarianas, ecológicas y saludables; y Enocultura, con catas y talleres en torno al vino.



### La posvanguardia gastronómica

Tras años de liderazgo práctico de la cocina española en el mundo, ¿llega la hora de la posvanguardia? Es la tesis de la XIV edición de Madrid Fusión, congreso gastronómico que tendrá lugar del 25 al 27 de enero, con el objetivo de analizar "la nueva creatividad, una vez que las técnicas se dan por sabidas y el cocinero plantea una nueva forma de crear", explican en la organización, que apunta que el 50% de los congresistas son extranjeros. La cita suma, en realidad, otro congreso: Saborea España, que, en 2016, se centrará en analizar los retos de la hostelería moderna para adaptarse a las nuevas exigencias del cliente. Además de una feria sectorial en torno a los escenarios de Madrid Fusión, se sucederán concursos, como el de Cocinero Revelación o el II Campeonato Internacional Joselito a la Mejor Croqueta de Jamón del Mundo. Más de 100 cocineros de 14 países participarán en una agenda que suma 70 demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, ocho concursos, subastas y premios; y que cuenta con Tailandia como país central y con Colombia como cocina invitada. Por su parte, el italiano Massimo Bottura será designado Cocinero del Año en Europa.

### DESTACADOS

Nombramientos	IBEX 35
Elecciones Generales 2015	Calculadora de Sueldo
Prima de Riesgo	Diccionario Económico
Comparador Depósitos	Convertor de Moneda

### Tags

Directivos