

Gastrofestival 2020

Beim [Gastrofestival](#), das 2020 sein 11-jähriges Bestehen feiert, verwandelt sich Madrid wieder in ein riesiges Fest der Sinne. Dieses Jahr wartet das Festival mit über 500 Teilnehmereinrichtungen und -institutionen auf, darunter Restaurants, Bars, Tavernen, Märkte, Geschäfte, Buchhandlungen, Kinos, Theater und Museen. Dabei bietet das Festival erneut die Gelegenheit zu einzigartigen Kulinarik- und Kulturerfahrungen rund um Literatur, Kunst, Design, Solidarität und Mode.

Laden Sie sich hier das [Programm des Gastrofestivals 2020](#) herunter!

Das Angebot gruppiert sich rund um die üblichen Themenblöcke: [Madrid Gastronómico](#), [Gastrocultura](#), [Experiencias Sensoriales](#), [Enocultura](#), [Gastrofashion](#), [Gastrosalud](#) und [Gastrofestival Solidario](#).

Hommage an Galdós

Zu den Neuheiten des diesjährigen Festivals gehört „**Galdós en tres vuelcos**“ im Círculo de Bellas Artes. Die Veranstaltung ist Teil der Rubrik **Gastrocultura** und würdigt den Schriftsteller Benito Pérez Galdós anlässlich seines hundertsten Todestags im Jahr 2020. Das gastro-literarische Menü wird, wie der Madrider Eintopf, in drei Runden („vuelcos“) serviert. Auf dem Programm stehen dabei der Schriftsteller José Esteban, Autor von „La cocina en Galdós“ (Die Küche von Galdós) und anderen literarisch-gastronomischen Nachrichten, die Gerichte von Küchenchef Enrique Sierra und die Theaterdarbietungen der Schauspielerin Marina Sánchez Vílchez.

Die kulinarische Geschichte Madrids

Neu ist diesmal auch die Präsentation der [kulinarischen Geschichte Madrids](#) in Zusammenarbeit mit dem Verband Asociación de la Gastronomía Madrileña, durch seine Restaurants und traditionellen Rezepte. Dazu wurde im Rahmen der Beiträge von **Madrid Gastronómico** eine neue Kategorie geschaffen, in der 20 legendäre Lokale ein spezielles Menü bieten. Eine einzigartige Gelegenheit für Besucher und Einheimische, die Geschichte der Madrider Gastronomie kennenzulernen - präsentiert von Beteiligten, die sie direkt erlebten und von Generation zu Generation weitergaben.

Sinneserfahrungen

Die [Experiencias sensoriales](#) (Sinneserfahrungen) des 11. Festivals stammen von Mercamadrid in Form von „Saborea Mercamadrid“, zwei kulinarischen Marktbesuchen mit Küchenchef Juan Pozuelo, die einen Kulinarik-Workshop rund um saisonale Produkte umfassen, und Iberia Express

mit „¿A qué sabe volar?“, einer im Faro de Moncloa stattfindenden Weinverkostung am Boden, bei der die neuen Aromen und Texturen, die die Passagiere an Bord erwarten, vorgestellt werden. Daneben bieten zahlreiche Einrichtungen Workshops, Verkostungen und Kurse für Kinder und Erwachsene.

In der Wein-Rubrik **Enocultura** finden Weinfreunde und -experten unter anderem Themenverkostungen unter dem Motto Game of Thrones oder Star Wars sowie Weinproben mit Weinen der Anbauregion D.O. Madrid.

Und vieles mehr...

Auch die Märkte der Stadt stehen 2020 wieder im Mittelpunkt. Diesmal bieten **16 städtische Märkte** wieder Verkostungen, Vorträge, Workshops und kulinarische Treffpunkte für jeden Geschmack. Passend zum **Valentinstag** präsentiert zudem **Gastrolove** spezielle Veranstaltungen zur Feier des Tags aller Liebenden.

Unter dem Motto **Gastrocultura** ist die Kulinarik auch in Museen, Theatern und Büchereien zu Gast. So lädt die Thematik „En la cocina de Lope: la gastronomía del Siglo de Oro“ (In der Küche Lopes - die Küche des Siglo de Oro) im Museum/Wohnhaus von Lope de Vega dazu ein, die kulinarischen Neigungen von Cervantes, Lope de Vega oder Quevedo und die Rezepte des 17. Jahrhunderts zu entdecken. Weitere Angebote sind die Küche im Prado-Museum, ein kulinarischer Rundgang durch das Museum Thyssen-Bornemisza, ein Workshop über die Kochkunst Indiens im Nationalmuseum für Anthropologie oder ein Spiel für Jung und Alt über Aromen aus der ganzen Welt im Museo Naval (Marinemuseum).

Auf Musikfreunde warten kulinarische Veranstaltungen wie der Bach Vermut im Auditorio Nacional de Música, bei dem die besten Organisten der Welt einen durch Jazzbands aufgelockerten Aperitif bieten, eine Afterwork-Session mit DJ im Hotel Nyx oder das von Küchenchef Ramón Freixa für die Aufführung der Zauberflöte im Teatro Real zubereitete Menü.

Auch Theater und Kino sind Teil des Festivals. So erhält man etwa im Rahmen des Musicals Anastasia im Teatro Coliseo einen Kurs in Benimm und Etikette von Experte Miguel de Amo. La Katarsis del Tomatazo ist erneut im Sala Mirador zu Gast und in der Buchhandlung Ocho y Medio erwartet die Besucher „Gilda: pincho y cine“.



Wichtige Daten

Wann

Vom 7. bis 23. Februar

Touristenzone

Otros

Web

<https://www.gastrofestivalmadrid.com>

Öffnungszeiten

[Offizielle Website](#) einsehen

Adresse

Por toda la ciudad

E-Mail-Adresse

info@esmadrid.com

Preis

[Offizielle Website](#) einsehen

Art

Eventos de ciudad, Gastronomía

Offizielle Website des Fremdenverkehrsamts

