

La mayor parte de las actividades serán con entrada libre desarrollándose en este centro del Ayuntamiento de Madrid hasta el próximo 5 de febrero con la denominación *Gastrocultura*

Conde Duque, protagonista de Gastrofestival

- El centro cultural asume el protagonismo de la programación de Gastrocultura, donde la gastronomía se vive e interpreta a través de la música, el cine, el teatro, y el arte
- Una cata socrática, la cultura del aperitivo, una inmersión virtual en una tahona y una degustación de quesos y tés acompañada de opiniones de expertos artesanales y la singular música del zanfonista Germán Díaz serán los platos fuertes de las “Experiencias sensoriales”
- Cuatro películas unirán este año gastronomía y cine: *El restaurante de Alicia* de Arthur Penn; *Como agua para chocolate* de Alfonso Arau; *Cena a las ocho* de George Cukor y *Una pastelería en Tokio* de Naomi Kawase
- En el apartado musical se representará una Gastrotonadilla con un selecto menú de danza, música y teatro y una degustación de vino al finalizar el acto
- Asimismo, tendrán lugar varias conferencias y coloquios en “Menús de voz y palabra” y una exposición en el vestíbulo del Centro Cultural Conde Duque: *La hemeroteca pone la mesa*
- Se puede consultar todo el programa en los siguientes enlaces:
<http://bit.ly/GastroculturaCondeDuque> y <http://bit.ly/GastroculturaMuseoArteContemporaneo> en

Madrid, 24-ene-'17

El Centro Cultural Conde Duque liderará la oferta cultural programada en la octava edición de Gastrofestival, una de las mayores citas gastronómicas de la capital, promovida por el Ayuntamiento de Madrid a través del Área de Turismo de la empresa municipal Madrid Destino. Buena parte de las actividades culturales, estructuradas bajo el nombre genérico de *Gastrocultura*, serán gratuitas y tendrán lugar en distintos espacios de Conde Duque, como los vestíbulos, la Sala Polivalente, el Auditorio y el Salón de Actos.

Música, cine, teatro, arte e instalaciones singulares ayudarán a interpretar y disfrutar de la gastronomía desde otra perspectiva emocional. *Gastrocultura* en Conde Duque se

viene desarrollando en Conde Duque desde el 21 de enero y se prolongará hasta el próximo 5 de febrero, en cuatro apartados diferenciados: “Experiencias sensoriales”, “La gastronomía en el cine”, “Música” y “menús de voz y palabra”.

Entre las actividades de “Experiencias sensoriales” se ofrecerá al público la posibilidad de realizar una *cata socrática* con cata de vinos y pensamiento colaborativo (Sala Polivalente, jueves 26 y viernes 27 de enero, a las 19:30 horas), así como una degustación de Martini con un concierto de jazz mamouche ofrecido por Baxtalo Drom y una ponencia en *La cultura del aperitivo* (Sala Polivalente, sábado 28 de enero, a las 12:30 horas) o una Inmersión virtual en una tahona (Auditorio, jueves 2 y viernes 3 de febrero, a las 18 horas) y Zanfona, cheese & tea con degustación de quesos y tés acompañada de expertos artesanos y la singular música del zanfonista Germán Díaz (Sala Polivalente, jueves 2 y viernes 3 de febrero, a las 20 horas).

“La gastronomía en el cine” incluirá la proyección de las películas *El restaurante de Alicia*, de Arthur Penn, (1969); *Como agua para chocolate*, de Alfonso Arau, (1992); *Cena a las ocho*, de George Cukor, (1933) y *Una pastelería en Tokio*, de Naomi Kawase, (2015). Por su parte, en el apartado musical habrá un aderezo musical con música del siglo XVIII en la *Gastrotonadilla* y un selecto menú de danza, música y teatro en un mismo mantel escénico, a cargo del grupo unbotón, dirigido por Rodrigo Guerrero. Colabora la Biblioteca Histórica (Auditorio, miércoles 1 de febrero, a las 20 horas).

Por último, el programa “Menús de voz y palabra” propondrá una muestra realizada a partir de las páginas de la revista norteamericana de habla hispana Pictorial Review con números de los años 1916 y 1917 (Vestíbulo, del 24 de enero al 4 de febrero) o el II Concurso de ilustración de greguerías gastronómicas en el Museo de Arte Contemporáneo y *Pombo cripta de sabores*, con un coloquio sobre el corto *El orador* de Ramón Gómez de la Serna, acompañado de un aperitivo (Museo de Arte Contemporáneo, domingo 5 de febrero, a las 12 horas).

PROGRAMACIÓN:

Experiencias sensoriales

Cata socrática. Sala Polivalente, 26 y 27 de enero, 19:30 horas. 15 € (general) y 13 € (reducida). Aforo reducido.

En esta peculiar actividad, el visitante catará los vinos más sorprendentes del mercado, esforzándose por descifrar todos sus encantos a nivel sensorial; en paralelo, se conversará de temas que van más allá de la copa. La filósofa M^a Ángeles Quesada y el enólogo Boris Olivas guiarán la cata con una sencilla metodología socrática, que estimula un pensamiento colaborativo donde todo el mundo aporta y contribuye a crear y enriquecer la experiencia. Este evento, apto para todos, aúna pues la ciencia de la enología y las metodologías de pensamiento de la filosofía, sin necesidad de tener conocimientos especiales previos ni del vino ni de filosofía. La actividad incluye cuatro vinos y aperitivo gastronómico gourmet elaborado por el chef Enrique Sierra.

M^a Ángeles Quesada. Filósofa, especialista en diálogo socrático y *critical thinking*. Pionera en España en herramientas de *critical thinking*. CEO y cofundadora de Equanima.

Boris Olivas. Es un devoto del vino, investigador eterno de su misterio. Ha trabajado en la producción y análisis sensorial del mismo en Francia, Chile y España. Actualmente se dedica a la divulgación cultural y la educación sensorial crítica en la ciudad de Madrid.

La cultura del aperitivo. Sala Polivalente, 28 de enero, 12:30 horas. Entrada libre hasta completar aforo. Previa retirada de invitación en taquilla una hora antes.

El Centro Cultural Conde Duque propone un acercamiento al contexto social del aperitivo y el vermut analizando su memoria y evolución en las sociedades mediterráneas, así como reflexionando sobre las razones de su actual resurgimiento como elemento central de nuestra cultura y estilo de vida; para ello cuenta con Luca Anastasio, barman italiano de gran reconocimiento internacional. A la ponencia de Luca Anastasio le seguirá una degustación de singulares vermouths Martini, con demostración de coctelería y música en directo a cargo del grupo de jazz manouche Baxtalo Drom.

Baxtalo Drom. Laura Toro (voz), Marcos Prieto (clarinete), Diego Araoz (guitarra solista), Jorge Guzmán (guitarra rítmica) y Jorge Frías (contrabajo)

Baxtalo Drom, en lengua romaní "camino de la suerte" o "camino afortunado", es un grupo referencial dentro del denominado jazz manouche o gypsy jazz, ese estilo que combina la música gitana y el jazz y el swing que inmortalizara el célebre Quinteto del Hot Club de Francia del guitarrista Django Reinhardt y el violinista Stéphane Grappelli. A este género luego sus componentes le añaden otros cancioneros, como en este caso al italiano, cuyos aromas mediterráneos maridarán con los afrancesados en este singular aperitivo musical.

Inmersión virtual en una tahona. Auditorio, 2 y 3 de febrero - 18 horas, entrada libre hasta completar aforo. Previa retirada de invitación en taquilla una hora antes.

Gastrofestival ofrece en esta ocasión un viaje con los cinco sentidos al interior de una tahona para conocer, a través del uso de gafas de realidad virtual, el proceso de elaboración del pan de masa madre y las sensaciones que esta experiencia produce. La actividad se realizará por turnos de cinco personas. Al terminar se ofrecerá una degustación a cargo de Freixenet.

Zanfona, Cheese & Tea. Degustación de quesos y té acompañada de opiniones de expertos artesanos y la singular música del zanfonista Germán Díaz. Sala Polivalente. 2 y 3 de febrero - 20 horas. 20 € (general) y 18 € (reducida)

Colaboran: Granja Cantagruillas, La Jarradilla, Iniesta Manzanaro, Los Quesos de Juan, El Bucarito, Tés Camellia

Convertimos la enladrillada y porticada Sala Polivalente de Conde Duque en un salón de té. Se transformará en un espacio poco convencional, de ambiente agradable y relajado,

en el que el público podrá disfrutar de una música singular a cargo de Germán Díaz y su violín mecánico, la zanfona. Germán hará vibrar a los espectadores mientras degustan una composición de quesos españoles y té blanco, verde, oolong y negro, argumentada por expertos artesanos.

Germán Díaz. Es uno de los mayores talentos surgidos en la escena de la música popular española de los últimos años, siendo considerado por muchos como el Jimi Hendrix de la zanfona. Germán Díaz (Valladolid, 1978), sobrino del prestigioso musicólogo, folclorista y antropólogo Joaquín Díaz, es probablemente uno de los instrumentistas más prestigiosos y avezados de la zanfona, siendo miembro de formaciones emblemáticas como la Viellistic Orchestra o la Orquesta de Zanfonas de Francia. Entre sus colaboraciones cuenta con aventuras junto a Wafir Shekeldin Gibril, Pascal Lefeuvre, Valentin Clastrier, Quarteto Medieval de Urueña, Paolo Angeli, Tasto Solo.

La gastronomía en el cine

Doble sesión de cine con la proyección de cuatro películas relacionadas con el universo gastronómico, rematadas con una degustación de cava a cargo de Freixenet: *El restaurante de Alicia* y *Como agua para chocolate* (31 de enero, 17:30 y 19:30 horas) y *Cena a las ocho* y *Una pastelería en Tokio* (1 de febrero, 17:30 y 19:30 horas). Entrada libre hasta completar aforo. Previa retirada de invitación en taquilla del centro una hora antes de cada película.

El restaurante de Alicia. Arthur Penn, 1969. 106 min.

A finales de la década de los 60, el clima de cambio social y político llevó a una nueva generación a crear un estilo de vida alternativo. A la edad de 22 años, Arlo emprende un viaje con el que pretende encontrar un lugar para sí mismo y su música. Basada en una canción del músico folk Arlo Guthrie hijo del legendario Woody Guthrie, famoso por sus baladas de ODust Bowl, esta película rinde tributo a "la generación perdida" e incluye colaboraciones inolvidables de otros músicos folk, como Pete Seeger, que unen su voz a la de Arlo para expresar su opinión sobre la guerra, las protestas y el cambio.

Como agua para chocolate. Alfonso Arau, 1992. 105 min.

Esta historia de amor y gastronomía, ambientada en el México de principios del siglo XX, nos habla de dos jóvenes enamorados, Tita y Pedro, que tienen que renunciar a su amor por la oposición de Mamá Elena. Tita, por ser la menor de sus hijas, debe quedarse soltera para cuidarla en su vejez. Entre los olores y sabores de la cocina tradicional mexicana, Tita sufrirá durante muchos años por un amor que perdurará más allá del tiempo.

Cena a las ocho (Bella Martha). George Cukor, 1933. 113 min

Una mujer prepara una cena para unos amigos con la intención de animar a su marido, cuya salud está resentida. Sin embargo, uno de los invitados no será el más adecuado para aliviar las preocupaciones de su marido.

Una pastelería en Tokio. Naomi Kawase, 2015. 113 min

Sentaro tiene una pequeña pastelería en Tokio en la que sirve *dorayakis* (pastelitos rellenos de una salsa llamada "an"). Cuando una simpática anciana se ofrece a ayudarlo, él accede de mala gana, pero ella le demuestra que tiene un don especial para hacer "an". Gracias a su receta secreta, el pequeño negocio comienza a prosperar. Con el paso del tiempo, Sentaro y la anciana abrirán sus corazones para confiarse sus viejas heridas.

Música

Gastrotonadilla

El Auditorio del centro será testigo el 1 de febrero (20 horas, entrada libre hasta completar aforo, previa retirada de invitación en la taquilla del centro una hora antes del comienzo del concierto) de un selecto menú de danza, música y teatro en un mismo mantel escénico, a cargo del grupo Unbotón, dirigido por Rodrigo Guerrero y con la colaboración de la Biblioteca Histórica. Habrá una degustación a cargo de Bodegas Alcardet al finalizar la función en el vestíbulo del Auditorio.

Menús de voz y palabra

La hemeroteca pone la mesa

La hemeroteca Municipal de Madrid, emplazada en Conde Duque, abre las páginas de la revista norteamericana de habla hispana Pictorial Review publicada en Nueva York. La muestra organizada para Gastrofestival reproduce sobre paneles deliciosas recetas, consejos sobre el ajuar de la casa y otras labores relacionadas con la cocina y la elegancia en el comedor de la época, en un entorno tan peculiar como el Nueva York de los años 1916 y 1917. Para acceder a las publicaciones completas, se puede acudir a la Hemeroteca Municipal de Madrid o consultar su web: www.madrid.es/hemeroteca.

II Concurso ilustración greguerías

El MAC (Museo de Arte Contemporáneo) propondrá el II concurso de ilustración de greguerías gastronómicas. El concurso está dirigido a toda persona mayor de 18 años a la que le guste el dibujo, la fotografía o el collage. Se propone al participante traducir en imagen alguna de las greguerías de tema gastronómico que el museo comunicará a través de su página web: www.madrid.es/museoartecomtemporaneo están disponibles las bases del concurso y la selección de greguerías junto con toda la información necesaria para participar. Entrega de los dibujos entre el 23 y el 29 de enero.

Pombo, cripta de sabores sagrados

Museo de Arte Contemporáneo. Domingo 5 de febrero, a las 12 horas.

Coloquio sobre el corto *El orador* de Ramón Gómez de la Serna acompañado por un aperitivo.



NOTA DE PRENSA

Toda la información sobre el programa en:

<http://bit.ly/GastroculturaCondeDuque>

<http://bit.ly/GastroculturaMuseoArteContemporaneo>