

23 enero - 7 febrero 2016
CENTRO CULTURAL CONDE DUQUE

gastrocultura

en Conde Duque





DÍAS DE MÚSICA Y SABORES

Metal, cheese & beers. Post rock.

Concierto: Jardín de la Croix

Degustación de quesos Cultivo y cerveza Alhambra Reserva 1925

Viernes 29 y sábado 30 de enero - 20.00 h.

Sala polivalente - 20 €. Venta de entradas en taquilla del centro o en www.condeduquemadrid.es

La tonadilla escénica. Música española del s. XVIII.

Orquesta barroca, Opera Omnia. Dir. Rodrigo Guerrero. Soprano: Laura Fernández Alcalde, Tenor: Alain Damas. Danza barroca: Covadonga Pérez-Iglesias

Colabora: la Biblioteca Histórica

Martes 2 de febrero - 20.00 h.

Auditorio - Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada en la taquilla del centro una hora antes del comienzo de la actividad.

El vino en las tres culturas. Folk.

Concierto de Luis Delgado y los Músicos de Urueña

Degustación de Bodegas Alcardet

Miércoles 3 de febrero - 20.00 h.

Auditorio - 10 €. Venta en la taquilla del centro o en www.condeduquemadrid.es

Concierto menú. Recetas musicales del barrio de Malasaña. Varios.

Artista visual: Marta Fernández Calvo.

Música: Sergio Menem (chelo), dúo Treme y banda Melange

Jueves 4 de febrero - 20.00 h.

Auditorio - Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada en la taquilla del centro una hora antes del comienzo de la actividad.

EXPERIENCIAS SENSORIALES

El jardín de las delicias comestible.

Instalación comestible de María Navascués y la Huerta de Carabaña

Viernes 29 de enero

Vestíbulo - Entrada libre hasta completar aforo.

La instalación podrá visitarse a partir de las 10 h. La degustación comenzará a las 18.00 h.

Vapor al vacío. Instalación gastronómica

Comisario: Picado-de Blas Arquitectos. Autores: Leyre Ortuño y Paula Vidal.

Degustación: Tiradito y Goya Nativo

Sábado 30 de enero, de 18.00 h. a 21.00 h.

Vestíbulo - Entrada libre hasta completar aforo

El aperitivo en las culturas mediterráneas.

Ponencia: Luca Anastasio. Concierto: la Orquestina del Valle (latina, folk, canción)

Degustación: La Quintinye Vermouth Royal

Sábado 30 de enero - 12.30 h.

Salón de actos – Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada en la taquilla del centro una hora antes del comienzo de la actividad.

La comida como material artístico. Espacio de creación para todos los públicos

Sábado 6 de febrero - 12.00 h. y 18.00 h.

Sala polivalente - Entrada libre hasta completar aforo.

Inmersión en los olores puros. Degustación olfativa

Sábado 6 de febrero - 12.00 h. y 18.00 h.

Sala polivalente - Entrada libre hasta completar aforo.

Actividad para todos los públicos.

LA GASTRONOMÍA EN EL CINE

Doble sesión de cine / Completada con una degustación final de Freixenet

Salón de actos - Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada en la taquilla del centro una hora antes del comienzo de la actividad.

4 de febrero

18.00 h. - El festín de Babette (Babette's Feast). Gabriel Axel, 1987. Dinamarca. 102 min.

20.00 h. - Chef. Joan Favreau, 2014. Estados Unidos. 115 min.

5 de febrero

18.00 h. - Deliciosa Marta (Bella Martha). Sandra Nettelbeck, 2001. Alemania. 107 min.

20.00 h. - Fast Food Nation. Richard Linklater, 2006. Estados Unidos. 115 min.

MENÚ DE VOZ Y PALABRA

Visita guiada temática. *Ramón y el Café Pombo*

Sábados 23 y 30 de enero y 6 de febrero - 12.00 h. Museo de Arte Contemporáneo

Concurso de ilustración de greguerías gastronómicas

Las bases del concurso estarán disponibles a partir del día 15 de enero de 2016 en las salas del museo y en la página web www.madrid.es/museoartecontemporaneo

Para más información dirigirse a: 915 885 922 o mmacmdifusión@madrid.es

Gastrohemeroteca. Recetas históricas 1884-1934

Reproducción de fondos de la Hemeroteca Municipal

Del **23 de enero al 7 de febrero**

De lunes a sábado de 10.00 h. a 21h.00 h, domingos de 10.30 h a 14.00 h

Vestíbulo - Entrada libre hasta completar aforo.

DÍAS DE MÚSICA Y SABORES

● **Metal, cheese & beers. Post rock.**

Concierto: Jardín de la Croix - Degustación de quesos Cultivo y cerveza Alhambra Reserva 1925

Viernes 29 y sábado 30 de enero - 20.00 h

Sala polivalente - Precio: 20 €.

Venta en taquilla del centro de martes a sábado de 17.30 h a 20.30 h o en www.condeduquemadrid.es

El Centro Cultural Conde Duque y Cultivo presentan una experiencia innovadora en la que el público toma conciencia a través de los sentidos de cómo las estaciones del año marcan el ritmo de la vida en los distintos lugares, así como este hecho influye en la producción de alimentos. La actividad combina composiciones musicales a cargo del grupo de rock metal Jardín de la Croix y la degustación de cuatro platos, uno por estación, comentados por cuatro queseros artesanales españoles. Los cambios de intensidad, la cadencia, y velocidad musical, así como los distintos matices de sabor trasladan al espectador a un tiempo y un espacio lejanos. La degustación se marida con cervezas Alhambra Reserva 1925. El objetivo de esta singular experiencia no es otro que el de apoyar la producción de alimentos que respeten el medio en el que son concebidos.



En la actividad colaboran:

Quesería Cultivo
Granja Cantagrullas
Quesería Calaveruela
Quesos Iniesta Manzanaro
Quesería la Jarradilla
Cervezas Alhambra Reserva 1925

Jardín de la Croix es una banda instrumental formada en 2006, que practica una singular mezcla entre post rock, math rock y rock progresivo. La formación tiene tres discos publicados, el último de ellos titulado "187 Steps to cross the Universe".



DÍAS DE MÚSICA Y SABORES

La tonadilla escénica. Música española del s. XVIII.

Orquesta barroca, Opera Omnia. Dir. Rodrigo Guerrero. Soprano: Laura Fernández Alcalde, Tenor: Alain Damas. Danza barroca: Covadonga Pérez-Iglesias
Colabora: la Biblioteca Histórica

Martes 2 de febrero - 20.00 h

Auditorio - Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada en la taquilla del centro una hora antes del comienzo de la actividad.



Grabados del Museo de Historia de Madrid

La tonadilla escénica es un género de teatro musical que triunfó en los teatros madrileños desde mediados del siglo XVIII hasta principios del siglo XIX. Es una pieza de teatro breve, satírica y divertida donde se reproducen las costumbres españolas. En general las tonadillas se representaban en los entreactos de las comedias y en ellas se caricaturizaban los personajes de la sociedad: las damas y sus criados, soldados, cocheros, vendedoras, confiteros, etc. Es un género espontáneo que se componía casi al hilo de los sucesos del día, de las modas del momento. El autor de estas tonadillas, Blas de Laserna (1751-1816) – de quien en 2016 se cumplen 200 años de su fallecimiento – fue uno de los más representativos compositores de tonadillas. La Biblioteca Histórica Municipal conserva casi 700 piezas manuscritas, muchas de ellas no han sido interpretadas desde entonces. Para esta ocasión, la Biblioteca Histórica propone la representación de *El Poeta*, *Tirana de El gracioso picado*, *La Academia* y *La Cibeles* y *el Apolo*.



DÍAS DE MÚSICA Y SABORES

El vino en las tres culturas. Folk.

Concierto de Luis Delgado y los Músicos de Urueña - Degustación de Bodegas Alcardet

Miércoles 3 de febrero - 20.00 h

Auditorio - Precio: 10 €. Venta en taquilla del centro de martes a sábado de 17.30 h a 20.30 h o en www.condeduquemadrid.es

El vino aparece como elemento común tanto en la lírica de las cortes cristianas medievales, como de las canciones de los trovadores, de la poesía de al-Ándalus o de los romances sefardíes. Luis Delgado, director de los Músicos de Urueña, ha escogido una docena de canciones originales que nos acercan al significado sagrado que encierra el vino en el cristianismo, al carácter metafórico y místico que le otorga el mundo islámico y al sentido hedonista que le atribuye el mundo sefardí.



DÍAS DE MÚSICA Y SABORES

Concierto menú. Recetas musicales del barrio de Malasaña. Varios.

Artista visual: Marta Fernández Calvo.

Música: Sergio Menem (chelo), dúo Treme y banda Melange

Jueves 4 de febrero - 20.00 h

Auditorio - Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada en la taquilla del centro una hora antes del comienzo de la actividad.



Recital de recetas sonoras donde se fusionan arte, música y gastronomía. Durante las semanas previas al festival se seleccionarán –por convocatoria popular– una serie de recetas o especialidades de las vecinas y vecinos del barrio. Cada vecino cocinará su receta, de la que sólo se grabará el sonido de su preparación. A partir de estas grabaciones tres compositores compondrán e interpretarán tres menús sonoros en el auditorio de Conde Duque.

Concierto Menú es un proyecto de la artista visual Marta Fernández Calvo que desarrollará en colaboración con el chelista y compositor Sergio Menem, el dúo Treme y la banda Melange.



EXPERIENCIAS SENSORIALES



El jardín de las delicias comestible.

Instalación comestible de María Navascués y la Huerta de Carabaña

Viernes 29 de enero

Vestíbulo - Entrada libre hasta completar aforo

La instalación podrá visitarse a partir de las 10 h.

La degustación comenzará a las 18.00 h

El jardín de las delicias del artista neerlandés El Bosco, del que se celebra este año el 500 aniversario de su fallecimiento, es la representación de un mundo ideal, extraño, con una narrativa concreta, con formaciones geométricas inusuales que provienen tanto del mundo de los sueños como de las parábolas, no sólo bíblicas, sino también de los refranes de tradición popular. La arquitecta María Navascués plantea, en colaboración con La Huerta de Carabaña, una instalación comestible en el vestíbulo de Conde Duque inspirada en este particular jardín que el público podrá recorrer y posteriormente degustar.



PARED DE BEBIDAS
ATMOSFERA - BAR WALL



EXPERIENCIAS SENSORIALES

● **Vapor al vacío.** Instalación gastronómica

Comisario: Picado-de Blas Arquitectos. Autores: Leyre Ortuño y Paula Vidal.

Degustación: Tiradito y Goya Nativo.

Sábado 30 de enero, de 18.00 h a 21.00 h

Vestíbulo - Entrada libre hasta completar aforo

Esta instalación efímera despertará en el público una singular experiencia gastronómica. Mientras el visitante interactúa entre burbujas que le permitirán saborear el espacio, se proyectarán videos y música para el disfrute sensorial y lúdico de la gastronomía ofertada por Goya Nativo y el restaurante peruano Tiradito.

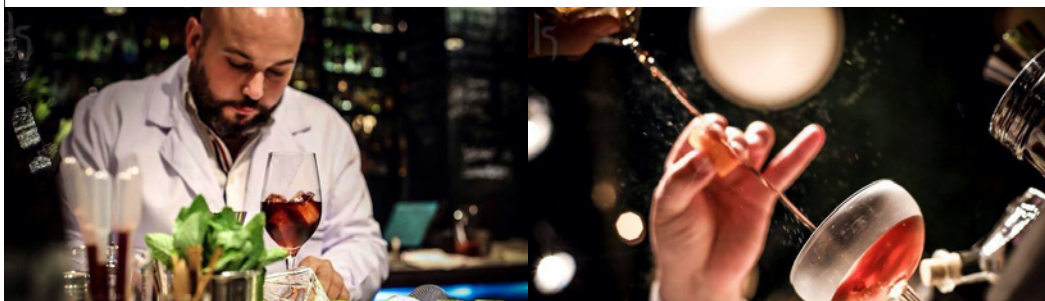
● **El aperitivo en las culturas mediterráneas.**

Ponencia: Luca Anastasio. Concierto: la Orquestina del Valle (latina, folk, canción)

Degustación: La Quintinye Vermouth Royal

Sábado 30 de enero -12.30 h

Salón de actos - Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada en la taquilla del centro una hora antes del comienzo de la actividad.



El Centro Cultural Conde Duque da a conocer la función social del aperitivo y el vermut en el pasado de las sociedades mediterráneas y 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. Hoy en día el aperitivo se ha convertido incluso en una actividad moderna, chic y glamurosa, trabajada por los mejores bares y restaurantes de todo el mundo. A la introducción y ponencia de Luca Anastasio le seguirá una degustación de singulares vermouths premium La Quintinye Royal, con demostración de coctelería y un concierto de la Orquestina del Valle apoyado en temas populares de la cultura francesa, italiana y española.



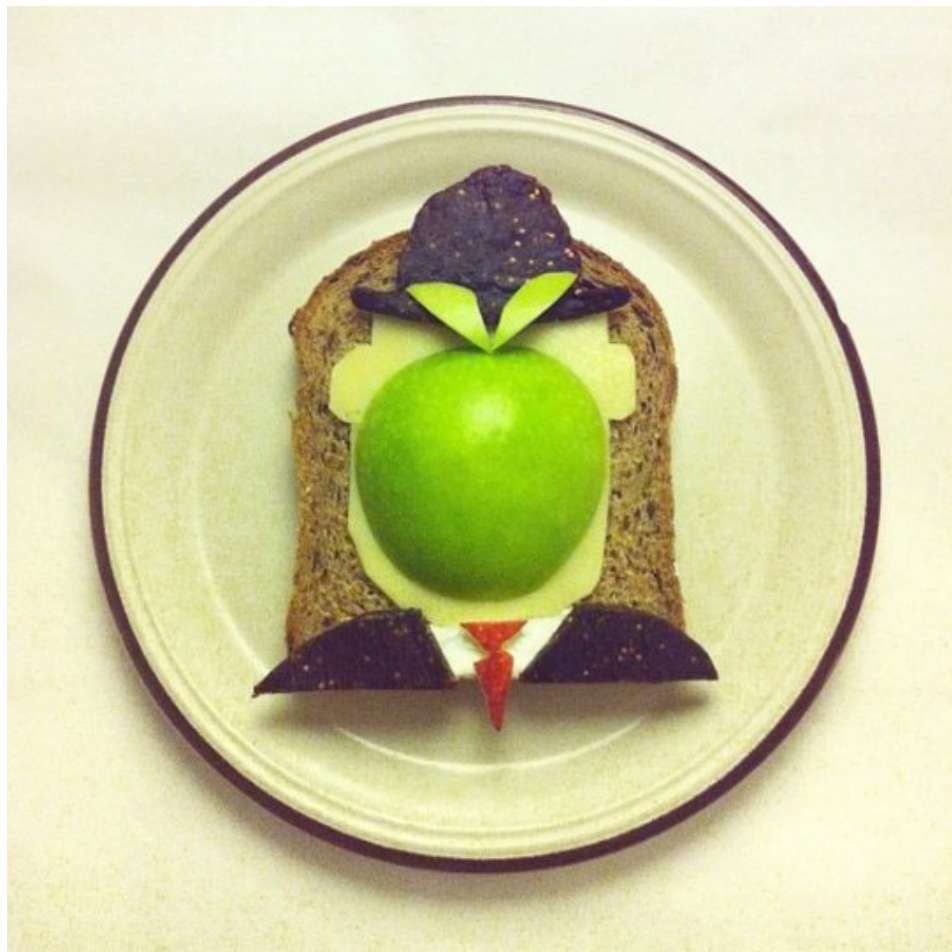
EXPERIENCIAS SENSORIALES

● **La comida como material artístico.** Espacio de creación para todos los públicos

Sábado 6 de febrero - 12.00 h y 18.00 h

Sala polivalente - Actividad para todos los públicos. Entrada libre hasta completar aforo

Esta actividad propone experimentar con los alimentos como nuevas herramientas de creación artística, realizando collages, esculturas... y sin necesidad de recurrir a tradicionales disciplinas como la pintura o elementos como la arcilla o la madera. La comida alimentando nuestro sentido de la vista desde una nueva perspectiva dinámica y divertida.



EXPERIENCIAS SENSORIALES



● Inmersión en los olores puros. Degustación olfativa

Sábado 6 de febrero - 12.00 h y 18.00 h

Sala polivalente - Actividad para todos los públicos. Entrada libre hasta completar aforo

Al disfrute de la comida se puede llegar a través de todos los sentidos, no sólo a través del gusto. Esta experiencia plantea disfrutar de los sabores de una manera poco habitual, con los ojos vendados. Se ofrecerán una serie de olores puros, olores que habitualmente se asocian con diferentes alimentos, pero generalmente apoyados por los sentidos de la vista y del gusto. Así pues, al público se le propone entonces sustraerse de estos sentidos y sumergirse en la intensidad de los propios olores y averiguar, con los ojos vendados y sin probar las esencias, a qué saben.



LA GASTRONOMÍA EN EL CINE

Doble sesión de cine / Completada con una degustación final de Freixenet

Salón de actos

Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada en la taquilla del centro una hora antes del comienzo de la actividad.



4 de febrero
18.00 h.

El festín de Babette (Babette's Feast). Gabriel Axel, 1987. Dinamarca. 102 min.

Siglo XIX. En una remota aldea de Dinamarca dominada por el puritanismo, la llegada desde París de Babette cambiará la vida de dos ancianas hermanas que han permanecido solteras y recuerdan con nostalgia su lejana juventud y la rígida educación que las obligó a renunciar a la felicidad. Un premio de lotería permite a Babette preparar una opulenta cena con los mejores platos y vinos de la gastronomía francesa, a la que invita a todos los vecinos. Aun habiéndose puesto previamente de acuerdo para no dar muestras de una satisfacción que sería pecaminosa, poco a poco los asistentes a la cena sucumben a los placeres de la cocina francesa.



4 de febrero
20.00 h.

Chef. Joan Favreau, 2014. Estados Unidos. 115 min.

Tras perder su trabajo por negarse a aceptar las exigencias del propietario del restaurante donde trabaja, Carl Casper emprende un proyecto de venta de comida ambulante junto a su ex mujer y su mejor amigo. Su intención será también la de unir de nuevo a su familia.

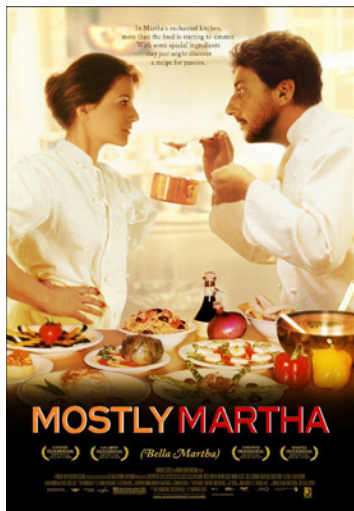


LA GASTRONOMÍA EN EL CINE

● Doble sesión de cine / Completada con una degustación final de Freixenet

Salón de actos

Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada en la taquilla del centro una hora antes del comienzo de la actividad.



5 de febrero
18.00 h.

Deliciosa Marta (Bella Martha). Sandra Nettelbeck, 2001. Alemania. 107 min

Martha es una virtuosa cocinera de un pequeño restaurante de Hamburgo. Sin embargo, es introvertida y su vida se desarrolla de manera monótona en torno a su pasión: la cocina. Pero su situación cambiará drásticamente cuando su hermana, una madre soltera que vive sola con su hija de ocho años, muere en un accidente.

5 de febrero
20.00 h.

Fast Food Nation. Richard Linklater, 2006. Estados Unidos. 115 min



Un ejecutivo de una importante cadena de restaurantes de comida rápida de California tiene que averiguar cómo y por qué la carne de las hamburguesas más famosas de la empresa está contaminada. El protagonista pasará entonces de su cómodo despacho al intenso mundo de los mataderos.



MENÚS DE VOZ Y PALABRA

Visita guiada temática. *Ramón y el Café Pombo*

Museo de Arte Contemporáneo

Sábados 23 y 30 de enero y 6 de febrero - 12.00 h

Inscripción previa a través del correo electrónico mmacmdifusión@madrid.es
o el teléfono al 915 885 922

Aprovechando el excepcional escenario que nos brinda el despacho de Ramón Gómez de la Serna y el espacio inspirado en la famosa tertulia que él mismo promoviera en el Café de Pombo, el Museo de Arte Contemporáneo organiza unas visitas guiadas centradas en aquella famosa tertulia, permitiendo a los visitantes acercarse y conocer los productos gastronómicos que servían de sustrato para las apasionantes discusiones de índole literario, político o artístico que tenían lugar, no sólo en el Café Pombo, sino en los principales cafés de la ciudad.

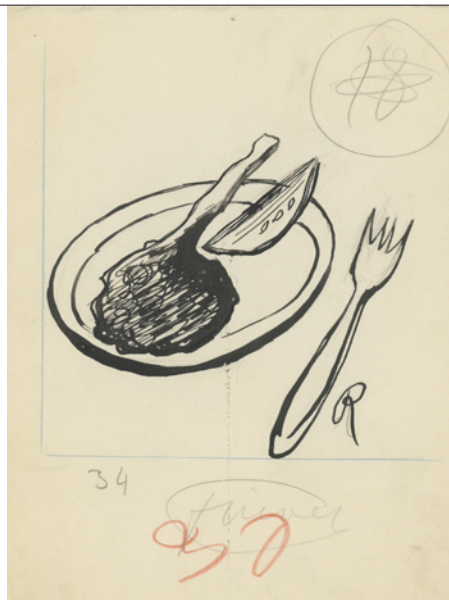


Concurso de ilustración de greguerías gastronómicas

Museo de Arte Contemporáneo

Entre las muchas aportaciones creativas de Ramón Gómez de la Serna, la invención de las greguerías ocupa un lugar central. Breves metáforas ingeniosas, piruetas conceptuales, fueron definidas por su propio inventor con la ocurrente fórmula: greguería = metáfora + humor.

Aprovechando la exposición de greguerías ilustradas por el propio Ramón y en el marco de Gastrofestival, el Museo de Arte Contemporáneo convoca un concurso de ilustración de greguerías ramonianas de temática gastronómica. Las bases del concurso estarán disponibles a partir del día 15 de enero de 2015 en las salas del museo y en la página web www.madrid.es/museoartecontemporaneo. Para más información dirigirse a: 915 885 922 o mmacmdifusión@madrid.es



MENÚS DE VOZ Y PALABRA

Gastrohemeroteca. Recetas históricas 1884-1934

Del 23 de enero al 7 de febrero

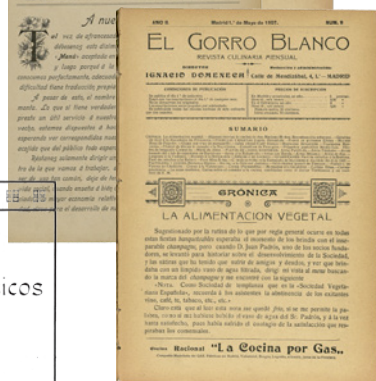
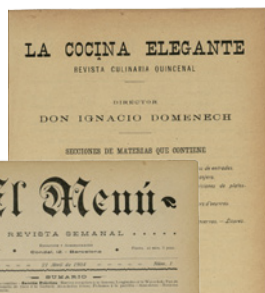
De lunes a sábado de 10.00h a 21h.00h, domingos de 10.30h a 14.00h

Vestíbulo - Entrada libre hasta completar aforo



a Hemeroteca Municipal de Madrid, emplazada en Conde Duque, propone un sugerente recorrido gastronómico por la cocina de finales del siglo XIX y principios del XX: fórmulas y recetas, menús cotidianos y de banquetes, almuerzos, platos españoles y cocina extranjera.

Una crónica culinaria seleccionada entre su importante fondo histórico de revistas profesionales de la época como *La Cocina Elegante*, *La Mesa Moderna*, *La Ilustración de la Mujer*, *Almanaque de Conferencias Culinarias*, *Le Pot-au-Feu*, *El Gorro Blanco*, *El Menú*, *La Cocina Artística y Casera* y *Marmitón*. La selección de las piezas se presenta en reproducciones sobre paneles. Para acceder a las publicaciones completas, se puede acudir a la Hemeroteca Municipal de Madrid o consultar su web www.madrid.es/hemeroteca.



Grandes recetas
de grandes músicos



La ensalada de trufas,
por Rossini

Es una cara escrita por el partitionista compo-
sitor a uno de sus amigos, se ha encontrado ahora





Tapas

CULTIVO



CALAVERUELA
quesería



HUERTA
DE
CARABAÑA

tiradito
— COCINA DE RESTAURANTE Y FERIALES —

GOYA



gastrofestivalmadrid.com // condeduquemadrid.es