

GASTROFESTIVAL

EN CONDE DUQUE

AGENDA



BarrocoGlam, cheese & wine - Pág. 7

Degustación de quesos y vino acompañada de opiniones de expertos artesanos y la singular música y puesta en escena de Ars Divina.

Colaboran: Quesería Cultivo, Granja Cantagrullas, La Jarradilla, Iniesta Manzanaro, Quesos La Rueda y Bodegas Concejo.



Miércoles 24 y jueves 25 de enero – 20:30 h



Sala Polivalente - 20 euros (general) 18 euros (reducida). Venta de entradas en taquilla del centro de martes a sábado de 17.30 h a 20.30 h o en

www.condeduquemadrid.es.

Gastrotonadilla - Pág. 8

Espectáculo basado en una selección de tonadillas del extenso fondo de música para la escena conservado en la Biblioteca Histórica Municipal, dedicadas a la gastronomía a cargo de la **Compañía Lírica Madrid Goyesco**.

Colabora: La Biblioteca Histórica.

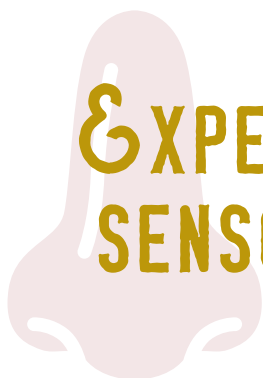


Miércoles 31 de enero – 19:30 h



Auditorio - Entrada libre hasta completar aforo previa recogida de invitación a partir de una hora antes de la función en la taquilla del centro.

Degustación a cargo de Bodegas Alcardet al finalizar la función en el vestíbulo del Auditorio.



EXPERIENCIAS SENSORIALES

Pelea de Gallos (en 6 tragos) - Pág. 10

Tres asaltos contra las catas tradicionales y los tópicos del mundo del vino para subir al ring en un debate cuerpo a cuerpo.

Comisaría: Kalimera Estudio. **Presenta:** Santiago Rivas (Colectivo Decantado).

Participan: Bodegas Fontana, Viña Zorzal, Bodegas Arrayán, Bodegas Finca Fuentegalana y Lustau.



Viernes 26 de enero – 20:30 h



Sala Polivalente - 15 euros (general) 13 euros (reducida). Venta de entradas en taquilla del centro de martes a sábado de 17.30 h a 20.30 h o en

www.condeduquemadrid.es.

Cata socrática - Pág. 11

Cata de vinos y filosofía.

Comisaría: Kalimera Estudio. **Organiza:** Equánima.



Jueves 1 y viernes 2 de febrero- 20:30 h



Sala Polivalente - 15 euros (general) 13 euros (reducida). **Aforo reducido.**

Venta de entradas en taquilla del centro de martes a sábado de 17:30h a

20:30h o en www.condeduquemadrid.es.

4 LA GASTRONOMÍA EN EL CINE



Martes 30 de enero - Pág. 13

17:30 h - Ratatouille, 2007.
(110 min). Brad Bird.

20:00 h - La cocinera del presidente (Les saveurs du Palais), 2012.
(95 min.). Christian Vincent.



Miércoles 31 de enero - Pág. 14

17:30 h - Amarcord (Mis recuerdos), 1973.
(123 min.). Federico Fellini.

20:00 h - Soul Kitchen, 2009.
(103 min.). Fatih Akin.



Salón de actos - Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada de invitación en taquilla del centro una hora antes de cada película.

Entre sesión y sesión se ofrecerá una degustación de Freixenet en la Sala Polivalente.



III concurso de ilustración de greguerías gastronómicas - Pág. 16

 Museo de Arte Contemporáneo.

El Museo de Arte Contemporáneo convoca por tercer año consecutivo este singular concurso de ilustración de greguerías gastronómicas de Ramón Gómez de la Serna.

Para más información, consultar la web del Museo de Arte Contemporáneo.





Carlos J. García

ARS DIVINA

BARROCOGLAM, CHEESE & WINE

 **Miércoles 24 y jueves 25 de enero – 20:30 h**

 **Sala Polivalente** - 20 euros (general) 18 euros (reducida). Venta de entradas en taquilla del centro de martes a sábado de 17.30 h a 20.30 h o en www.condeduquemadrid.es.

Colaboran: Quesería Cultivo, Granja Cantagrullas, La Jarradilla, Iniesta Manzanaro, Quesos La Rueda y Bodegas Concejo.

El público podrá disfrutar de una peculiar actuación teatral y musical a cargo de Ars Divina, que la Quesería Cultivo acompañará con una interpretación de la evolución del saber hacer de los elaboradores de queso y una degustación de quesos de autor nacionales maridados con vino. Una experiencia gastronómica de primer nivel que inicia la programación de Gastrocultura en Conde Duque.

Ars Divina

Creadores de un estilo artístico con personalidad e identidad propia, el Barroco Glam, Ars Divina nos propone una revisión y lectura del legado histórico del Siglo de Oro español a partir de una fusión fascinante de disciplinas artísticas. La fórmula artística que proponen José Ignacio Delgado y Olaya Hernando cabalga entre el teatro y la música que, aunque fundada en el Primer Barroco, tiene netas influencias de otras corrientes artísticas clásicas y contemporáneas, como el *Kabarett* alemán, el teatro clásico japonés o las músicas del siglo XX.

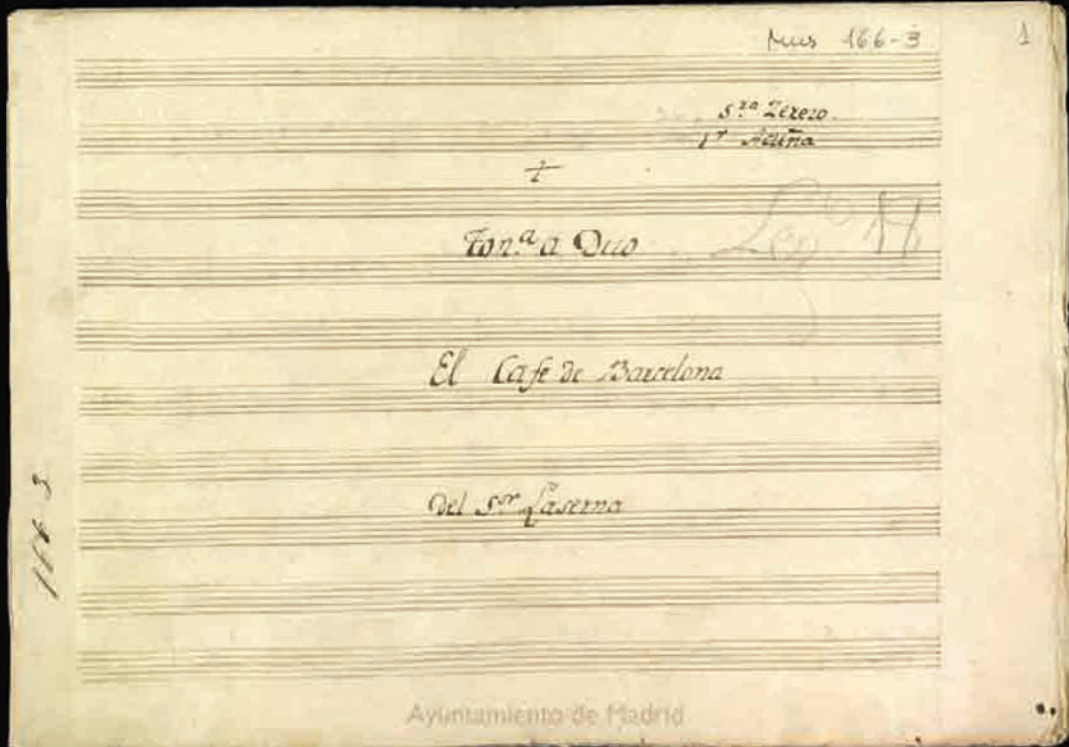


Imagen cedida por la Biblioteca Histórica Municipal.

GASTROTONADILLA

El café de Barcelona *ossia* “al corazón por el estómago”



Miércoles 31 de enero – 19:30 h



Auditorio - Entrada libre hasta completar aforo, previa recogida de invitación a partir de una hora antes de la función en la taquilla del centro.

Degustación a cargo de Bodegas Alcardet al finalizar la función en el vestíbulo del Auditorio.

La Compañía Lírica Madrid Goyesco propone un espectáculo basado en una selección de tonadillas del extenso fondo de la Biblioteca Histórica dedicadas a la comida y su relación con diversos personajes. Mediante un montaje sencillo y efectivo que integra a los instrumentistas en la escena y cuenta con vestuario exclusivo de la compañía, este espectáculo recupera para el público el sabor y la experiencia de asistir a una auténtica tonadilla del siglo XVIII.

Compañía lírica Madrid Goyesco

La compañía Lírica Madrid Goyesco se funda en 1990 con la intención de recuperar para el público el riquísimo patrimonio español de música escénica

dieciochesca. Bajo la dirección de Germán Torrellas, la compañía ha recuperado un gran número de tonadillas escénicas, puestas de nuevo en escena en más de quince espectáculos diferentes con los que han realizado más de quinientas representaciones en toda España, desde importantes teatros y festivales a modestas casas de cultura en pequeñas localidades. Entre otras producciones, Germán Torrellas y el elenco principal de Madrid Goyesco fueron los encargados de poner en escena *Tres enredos de amor: el ensayo de tonadillas*, espectáculo encargado por el Teatro de la Zarzuela para su II Ciclo de Tonadilla Escénica, y basado en tonadillas de Blas de Laserna.





PELEA DE GALLOS (EN 6 TRAGOS)



Viernes 26 de enero – 20:30 h



Sala Polivalente - 15 euros (general) 13 euros (reducida). Venta de entradas en taquilla del centro de martes a sábado de 17.30 h a 20.30 h o en www.condeduquemadrid.es.

Comisaría: Kalimera Estudio. Presenta: Santiago Rivas (Colectivo Decantado).

Participan: Bodegas Fontana, Viña Zorzal, Bodegas Arrayán, Bodegas Finca Fuentegalana y Lustau

Tres asaltos contra las catas tradicionales y los tópicos del mundo del vino para subir al ring en un debate cuerpo a cuerpo. Seis valerosos bodegueros se verán las caras en esta épica pelea en la que defenderán las virtudes y bondades de sus vinos, hablarán con brío y arrojo de sus uvas, tierra, sabores y aromas, y nos descubrirán todo lo que hay en juego en una copa de vino. Una lucha singular en la que no habrá ganadores ni perdedores, sino una nueva forma de comunicar, muchas agallas y un solo deseo: mostrar que lo único que se necesita para beber vino es disfrutarlo.

Santiago Rivas de Colectivo Decantado, con su peculiar estilo, oficiará como maestro de ceremonias esta épica pelea, animando el debate entre bodegueros con preguntas, humor y desvaríos para que estos saquen su mejor gancho.

KALIMERA ESTUDIO es un estudio de creatividad cultural formado por Maura Sánchez Escudero y Gonzalo Pascual Mayandía.

Sus proyectos conectan disciplinas de las Humanidades y las Industrias Creativas para crear experiencias transformadoras. Sus trabajos se centran principalmente en tres áreas: Enogastronomía y cultura, Turismo creativo y Naturaleza humanística.

SANTIAGO RIVAS es la wine star que lidera **COLECTIVO DECANTADO**, una plataforma presente en redes sociales y en *El Viajero* de El País, dedicada a la divulgación del mundo del vino a través del humor y la sátira. Ellos defienden la integración de la cultura del vino en la cultura pop. A excepción de Santiago, no se conoce a los demás integrantes de Colectivo Decantado ni su número. Vayan con cuidado: pueden estar sentados entre nosotros y no saberlo.



 **Jueves 1 y viernes 2 de febrero**
20:30 h

 **Sala Polivalente** - 15 euros (general)
13 euros (reducida). **Aforo reducido.**
Venta de entradas en taquilla del
centro de martes a sábado de
17:30h a 20:30h o en
www.condeduquemadrid.es.

Comisaría: Kalimera Estudio.
Organiza: Equánima.

CATA SOCRÁTICA

En esta peculiar actividad, el participante catará los vinos más sorprendentes del mercado esforzándose por descifrar todo su encanto a nivel sensorial y 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 el pensamiento colaborativo. No se requieren conocimientos previos. Incluye tres vinos y aperitivo gastronómico gourmet elaborado por el chef Enrique Sierra.

KALIMERA ESTUDIO es un estudio de creatividad cultural formado por Maura Sánchez Escudero y Gonzalo Pascual Mayandía.

Sus proyectos conectan disciplinas de las Humanidades y las Industrias Creativas para crear experiencias transformadoras. Sus trabajos se centran principalmente en tres áreas: Enogastronomía y cultura, Turismo creativo y Naturaleza humanística.

EQUÁNIMA lleva el pensamiento y la filosofía a la calle y a las organizaciones e instituciones de la sociedad de hoy. Ofrecen formaciones y eventos estimulantes para pensar, sentir, cuestionarte, dialogar con otros y pasar un buen rato.



4 LA GASTRONOMÍA EN EL CINE



Martes 30 de enero – 17:30h y 20:00 Sesión doble



Salón de actos - Entrada libre hasta completar aforo, previa recogida de invitación a partir de una hora antes de la película en la taquilla del centro.

Entre sesión y sesión se ofrecerá una degustación de Freixenet en la Sala Polivalente.



17:30 h - Ratatouille, 2007.

(110 min). Brad Bird.

V.O. inglés, subtítulos en español.

Comedia de animación, apta para todos los públicos.

Rémy es una simpática rata que sueña con convertirse en un gran chef francés a pesar de la oposición de su familia y del problema evidente que supone ser una rata en una profesión que detesta a los roedores. El destino lleva a Rémy a las alcantarillas de París, donde su situación no puede ser mejor, ya que se encuentra justo debajo de un restaurante que se ha hecho famoso gracias a Auguste Gusteau, una estrella de la *nouvelle cuisine*. A pesar del peligro que representa ser un visitante poco común (y desde luego nada deseado) en los fogones de un exquisito restaurante francés, la pasión de Rémy por la cocina pone patas arriba el mundo culinario parisino en una trepidante y emocionante aventura.



20:00 h - La cocinera del presidente (Les saveurs du Palais), 2012.

(95 min.). Christian Vincent.

V.O. francés, subtítulos en español.

Comedia, apta para todos los públicos.

Película inspirada en la extraordinaria historia de la cocinera privada del presidente francés François Mitterrand. Hortense Laborie, una prestigiosa chef del Perigord, se convierte en la responsable de las comidas presidenciales en el Palacio del Eliseo. Los platos de Hortense son exquisitos y sus compañeros de Palacio no tardan en averiguarlo, por eso no es de extrañar que pronto surjan las envidias. Hortense pone todo su amor en cada plato, que es lo que sabe hacer, pero lidiar con las rencillas del palacio es algo para lo que no estaba preparada.



Miércoles 31 de enero – 17:30h y 20:00 Sesión doble



Salón de actos - Entrada libre hasta completar aforo, previa recogida de invitación a partir de una hora antes de la película en la taquilla del centro.

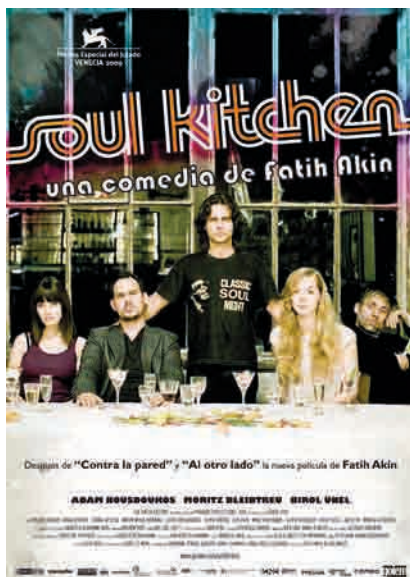
Entre sesión y sesión se ofrecerá una degustación de Freixenet en la Sala Polivalente.



17:30 h - Amarcord (Mis recuerdos), 1973.
(123 min.). Federico Fellini.

V.O. italiano, subtítulos en español.
Drama/ Comedia, apta para todos los públicos.

Federico Fellini (1920-1993) es uno de los grandes maestros del séptimo arte, tanto en su faceta de guionista como de director, y *Amarcord*, una de sus películas más queridas y recordadas. El largometraje cuenta la historia de algunos personajes que viven en la ficticia ciudad de Borgo, basada en la ciudad de Rimini, ciudad natal de Federico Fellini, durante el período de la Italia fascista en la década de 1930. Con la apariencia inicial de la típica película costumbrista italiana, no tarda en adquirir una dimensión de ironía, farsa y esperpento. La línea argumental marca el paso del tiempo en un mismo espacio: se relata un año en la vida de un pueblo de la Italia fascista en los años treinta, antes de la Segunda Guerra Mundial. Para ello, Fellini se ha servido fundamentalmente de dos personajes en torno a los cuales giran casi todas las historias individuales. Se trata de Titta Biondi (Bruno Zanin) y la inolvidable Gradisca.



20:00 h - Soul Kitchen, 2009.
(103 min.). Fatih Akin.

V.O. alemán, subtítulos en español.
Comedia, no recomendada por menores de 7 años.

Zinos, un griego que posee un restaurante en Hamburgo, vive momentos críticos: su novia Nadine se ha ido a trabajar a Shanghai, su revolucionario cocinero está espantando a sus clientes y, para colmo, su disparatado hermano Illias acaba de salir de la cárcel; por si esto fuera poco, Zinos debe enfrentarse a los especuladores inmobiliarios que pretenden derribar su negocio para construir viviendas.





Obras presentadas a la II edición del concurso.

III CONCURSO DE ILUSTRACIÓN DE GREGUERÍAS GASTRONÓMICAS

 Museo de Arte Contemporáneo.

Para más información, consultar la web del Museo de Arte Contemporáneo.



Obras presentadas a la II edición del concurso.

Un año más, con motivo de Gastrofestival, el Museo de Arte Contemporáneo convoca su Concurso de Ilustración de Greguerías Gastronómicas de Ramón Gómez de la Serna, en su tercera edición. Como en años anteriores, el museo propondrá una lista de greguerías de Ramón, todas centradas en algún aspecto de la gastronomía, para que los participantes puedan expresar toda su creatividad y genio al ilustrar esas pequeñas joyas poéticas y humorísticas del escritor. Una selección de los trabajos entregados será expuesta al público en la Biblioteca Municipal de Conde Duque. Toda la información del concurso, las bases, así como la lista de greguerías propuestas pueden consultarse en las salas de exposición, en la página web del museo y en redes sociales.

www.madrid.es/museoartecontemporaneo

Facebook y Twitter: @MACCondeDuque