

JORNADAS DE TURISMO GASTRONÓMICO EN LA COMUNIDAD DE MADRID

Francisco Feo Parrondo
Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN

Se analizan las ferias, fiestas, certámenes y jornadas gastronómicas que se organizan prácticamente en el 52'22% de los municipios madrileños con el objetivo de dar a conocer los principales productos alimenticios de Madrid y atraer turistas a degustarlos.

Palabras clave: turismo, gastronomía, alimento, consumo, Madrid.

Working day gastronomic tourism in the Community of Madrid

ABSTRACT

The fairs, festivals, contests and gastronomic conferences that are organized in 52'22% of the municipalities of Madrid are analysed, in order to publicize the main culinary products of the Madrid and to attract tourists to try them.

Key words: tourism, gastronomy, food, consumption, Madrid.

1. INTRODUCCIÓN

Como ha señalado Fernando Martín, «la gastronomía es más, mucho más que un placer o un arte. Naciendo de la necesidad se ha convertido, al andar de los tiempos, en motor provocador de estímulos» (Martín Iniesta, 1994, pp. 7). Una de las mejores formas de conocer un país, región o núcleo, además de por su historia, cultura, tradiciones, infraes-

Recibido: 5 de noviembre de 2012

Devuelto para su revisión: 8 de marzo de 2013

Aceptado: 15 de octubre de 2013

Departamento de Geografía. Universidad Autónoma de Madrid. 28049 MADRID (España). E-mail: francisco.feo@uam.es

estructuras, etc., es por sus comidas. Diversos autores han hecho relaciones de platos típicos madrileños muy variados: 35 según Dionisio Pérez, 19 según Luis Antonio de Vega, 17 según Néstor Luján y Juan Perucho, 6 según Velasco Zazo, 39 según Joaquín de Entrambasaguas, 164 según Magdalena Alperi y 200 según Martínez Llopis y Simone Ortega (Martín Iniesta, 1994, pp. 50). ¿Quién lleva razón en cifras tan diferentes?

Para otros, «definir la cocina madrileña auténtica no es tarea fácil, pues Madrid es la capital europea que más ha absorbido las cocinas regionales de su país. La explicación de este fenómeno se remonta a la época de Felipe II, cuando éste la convirtió en capital de España. Por aquel entonces, los emigrantes que llegaron masivamente de las más diversas comarcas españolas trajeron consigo sus costumbres gastronómicas. Sin embargo hoy recetas comúnmente aceptadas como típicamente madrileñas son: el Cocido madrileño, o potaje de garbanzos, así como otros guisos de legumbres, los callos a la madrileña, elaborados con tripa de vaca, la sopa de ajo, la tortilla de patatas o tortilla española y deliciosas recetas de cordero o ternera. Todo ello, haciendo buen uso de verduras y frescas hortalizas, entre las que destacan los espárragos de Aranjuez, de extraordinaria calidad y delicioso sabor» (www.red2000.com).

2. GASTRONOMÍA MADRILEÑA Y ACTUAL

Las referencias a la cocina madrileña se inician a finales del siglo XV. Hasta entonces se consumían productos de temporada por la falta de infraestructuras de transporte. El plato de la monarquía, nobleza y clero fue el cocido, que empezaron a consumirlo la clase media en el siglo XIX y las clases obreras en el XX. Las diferencias sociales se acentuaban en la cantidad de alimentos consumidos. Por ejemplo, Felipe II fue obsequiado en una ocasión por el Conde de Benavente con una merienda compuesta por más de quinientos platos de dulces y pescados, entre ellos una trucha de veintidós libras. En la jura de Felipe III efectuada en Monzón, y para celebrarlo, se sirvieron en la cena noventa y seis platos. La época dorada de la cocina madrileña llega a finales del siglo XIX, cuando toma un carácter propio y universal y aparecen restaurantes como el Café Suizo, Fornos, Lhardy, etc. Este último, procedente de París, se instala en la Carrera de San Jerónimo 9 en el año 1839 (www.historiacocina.com).

Las diferencias sociales en alimentación, presentes en todas las regiones españolas, se acentuaron en Madrid durante siglos por la presencia de un grupo de élite (corte, nobleza y burguesía) con una situación económica privilegiada y una gastronomía sofisticada y suculenta (carnes, caza, chacinas, quesos, frutas variadas y pescado fresco), y por el resto, con largos periodos de carencia alimentaria y una dieta a base de olla pobre, migas y sopas, cocido madrileño, potajes, morcilla. Estas notables diferencias se palian paulatinamente con el proceso de industrialización en la segunda mitad del siglo XX y con la proliferación y diversificación de servicios.

A finales de 2009, había 2.279 cafeterías, 38.579 bares y 8.622 restaurantes en la Comunidad de Madrid, lo que se traduce en un establecimiento por cada 144 madrileños, convirtiéndose en un referente gastronómico que supone un atractivo turístico (Qué, 18-12-2009, pp. 7). En junio de 2010, la oferta hostelera madrileña era muy amplia: 38.709 bares, 8.789 restaurantes y 2.344 cafeterías en toda la región, cifras que ofrecen cartas capaces

de satisfacer gustos muy variados de los habitantes madrileños y de muchos turistas que visitan la Comunidad Autónoma atraídos por motivos muy diversos y, entre ellos, la gastronomía (www.europapress.es).

A comienzos de abril de 2011, Madrid cuenta con más de 40.000 bares, 2.700 cafeterías y casi 10.000 restaurantes que ofrecen opciones para satisfacer todos los gustos y 14 cuentan con una estrella Michelin (www.madrid.org). A finales de abril de 2011, «la gastronomía en la Comunidad de Madrid tiene una gran importancia por los números que mueve, y sobre todo por las personas que lo componen y que trabajan a diario ofreciendo servicios a centenares de miles de clientes. Y es que el sector del turismo ofrece empleo directo a más de 330.000 madrileños, que aportan con su esfuerzo el 6'3% del PIB regional. En la región de Madrid, el número de ocupados representan el 15'2% del total de trabajadores del sector turístico nacional» (www.castillodemonteviejo.com).

«La gastronomía es uno de los recursos turísticos más atractivos con que cuenta nuestra región. Disponemos de una variada oferta gastronómica que abarca desde la cocina más tradicional hasta la cocina más de vanguardia. Se puede disfrutar de ricos cocidos y asados, de verduras y frutas, y de una moderna cocina en miniatura. La Comunidad de Madrid, por su situación privilegiada, disfruta de la mayoría de los ecosistemas lo que le permite producir una gran cantidad de alimentos. Se está haciendo un gran esfuerzo para mejorar las estructuras y así ofrecer al mercado productos tradicionales, de elevada calidad, que han conseguido conservar las características de su zona de origen. En la actualidad existen una serie de producciones tradicionales madrileñas que cuentan con el apoyo y respaldo de unas Denominaciones de Calidad establecidas. Se trata de productos —como vinos, quesos y aceites—, con un reconocido prestigio tanto nacional como internacional. La degustación de la gastronomía es un motivo más para visitar nuestros destinos turísticos. Queremos promocionar la rica gastronomía madrileña y que a través de sus platos se conozcan los destinos de nuestra región, que con la excusa de probar algún plato típico nos paseemos por los cascos antiguos de los pueblos u organicemos una excursión por alguno de los paisajes rurales de los que se puede disfrutar en Madrid» (www.madrid.org).

Fruto de la evolución de las últimas décadas es que «hoy en Madrid se come muy bien porque hay magníficas materias primas que se cuidan extraordinariamente, existen establecimientos especializados en la gastronomía de todos los países y de todas las regiones españolas, con excelentes profesionales que han sabido proceder a la adaptación de lo mejor que ofrece cada cocina, sea cual sea su origen, los ingredientes empleados y las formas de prepararlos» (AA.VV., 2010, pp. 615).

«En gastronomía como en otras áreas, Madrid atrae a los mejores cocineros y productos culinarios de la península para un núcleo de unos cuatro millones de residentes más los visitantes (...). En la ciudad no existe ningún problema en encontrar un restaurante, ya que hay más de 3.000, aparte de los cafés, bares y tabernas, etc., con un total de más de 15.000 establecimientos» (www.nova.es), pudiendo comer cualquier cosa a la hora que se desee ya que «existen en Madrid diferentes opciones gastronómicas, agrupadas en cuatro categorías: de lujo, popular, regional y tapeo» (www.nova.es). Según esta fuente, «los restaurantes vascos, asturianos y gallegos son los más populares en Madrid, aunque andaluces, valencianos y catalanes están también representados. En ellos, podrán degustar la gastronomía típica de cada <región>» (www.nova.es). Para Alberto Ruiz Gallardón,

«Madrid es un destino gastronómico ideal gracias a una oferta de más de 3.000 restaurantes, amplísima tanto en cantidad como en variedad. Madrid representa el equilibrio perfecto entre el respeto a la gastronomía tradicional y popular, y el fomento de la cocina de autor y de vanguardia» (<http://diariodegastronomia.com>).

En la Comunidad de Madrid son importantes también «otros valores particulares de cada pueblo o comarca, como son las fiestas populares, la gastronomía o el folclore, verdaderas expresiones vivas de la tradición de cada lugar» (AA.VV., 2006, pp. 13). Para diversos autores, «la restauración se está convirtiendo en todo un fenómeno en la corona metropolitana, algo que puede repercutir muy positivamente en los municipios» (AA.VV., 2005, pp. 6). Para estos mismos autores, «en la zona norte de la Comunidad de Madrid, podemos distinguir entre dos tipos de restauración. Una restauración de mucha calidad en núcleos de población importantes dirigida a empresas fundamentalmente y a dar servicio a todos los habitantes de esos municipios; y otra restauración, también de mucha calidad, en municipios alejados de la capital que se dirige fundamentalmente a un turismo de calidad y que poco a poco se está acercando a las empresas» (AA.VV., 2005, pp. 6).

Son frecuentes las referencias al atractivo gastronómico de los municipios madrileños. Por ejemplo, San Sebastián de los Reyes tiene una amplia oferta gastronómica que disfrutan los trabajadores de empresas a diario y los visitantes los fines de semana, situación que se acentúa el 2 de mayo con la caldereta popular en la Dehesa Boyal (AA.VV., 2005, pp. 145 y 169). Este municipio celebró el I Certamen Gastronómico de Personas Mayores Gloria Fuertes en el salón de actos del Centro Municipal de Personas Mayores el 22 de octubre de 2008 con el objetivo de dar a conocer sus dotes culinarias y rescatar exquisitas recetas (Gaceta local, 6-12 octubre 2008, pp. 15). Soto del Real tiene, igualmente, una amplia oferta gastronómica en la que destaca el postre tradicional de arroz con leche con melocotón en almíbar y puches tras el consumo de carne de la zona. La restauración es uno de los ejes fundamentales de la economía municipal (AA. VV., 2005, pp. 171).

En Torrelaguna, la gran oferta gastronómica atrae cada fin de semana a miles de visitantes: espárragos, lechazo, cabrito, cochinillo... Celebra jornadas gastronómicas con participación de todos los restaurantes (AA. VV., 2005, pp. 205). En Algete se incrementa el número de establecimientos del sector gastronómico diversificándose con cocinas de otros países. El Ayuntamiento y la Asociación de Empresarios organizan un Premio Gastronómico. El sector atrae bastantes visitantes los fines de semana (AA. VV., 2005, pp. 27).

La Comunidad de Madrid tiene una gran variedad de productos alimenticios desde la Sierra al valle del Tajo. En la diversidad alimenticia influyen aspectos muy variados: variedad agrícola, ganadera, agroindustrial, de restauración, etc. Como se ha apuntado recientemente, «más allá de la gran urbe hay huertos, dehesas, pastizales, viñedos, olivares. Ciertamente es que el desarrollo urbanístico de la capital y su área metropolitana ha devorado miles de hectáreas de tierras de cultivo, sobre las que han brotado las urbanizaciones como si de hongos se tratase. Pero la Comunidad de Madrid todavía cuenta con pastos suficientes para alimentar a las vacas y terneras que proporcionan la carne de la sierra de Guadarrama, y a las ovejas que dan la leche necesaria para elaborar los quesos de Campo Real; con viñedos para producir vinos con denominación de origen cada vez mejores; con olivares de los que se obtienen delicados aceites de las variedades cornicabra y manzanilla, y con huertas en las que se crían las fresas y los espárragos de Aranjuez, los melones de Villa-

conejos, las alcachofas de Ciempozuelos, los judiones de Montejo, los ajos de Chinchón, los garbanzos de Navalcarnero, las lentejas de Colmenar de Oreja, las coliflores de Griñón o las lombardas, judías verdes, pimientos, tomates, pepinos y muchas más hortalizas de la cuenca del Alberche. Con todo, la horticultura de Madrid es insuficiente para alimentar a todos sus habitantes —quienes, por cierto, superan de largo la media nacional en consumo de frutas y verduras—, pero basta para sostener una gastronomía propia en la que prima el sabor y la frescura de sus ingredientes, más aún si proceden de la agricultura ecológica, cuya comercialización crece año tras año.

Buscando la proximidad al gran centro de consumo se ha formado una industria alimentaria importantísima —la primera de España por provincias y la segunda, tras Cataluña, por autonomías— y además está Mercamadrid, que es el centro comercial de alimentación más grande y que abastece, en parte, a las comunidades vecinas. Por si todo esto no fuese bastante, se ha desarrollado también una excelente restauración, con la particularidad de que coexisten todo tipo de cocinas especializadas en la gran diversidad de yantares posibles. Con razón y mucho orgullo, en la corte se dice que, en lo referente a pescados y marisco, Madrid es el principal puerto de España» (AA. VV., 2008, pp. 618; y AA. VV., 2010, pp. 612). Estos mismos autores señalan que «hoy en Madrid se come muy bien porque hay magníficas materias primas que se cuidan extraordinariamente, existen establecimientos especializados en la gastronomía de todos los países y de todas las regiones españolas, con excelentes profesionales que han sabido proceder a la adaptación de lo mejor que ofrece cada cocina, sea cual sea su origen, los ingredientes empleados y las formas de prepararlos» (AA. VV., 2008, pp. 621). Una opinión similar ya fue defendida en 1992 por José del Corral: «En Madrid están, y muy dignamente representadas, todas las cocinas regionales de España, y todas las grandes cocinas del mundo» (Corral, 1992, pp. 192). Este mismo autor justifica la necesaria diversidad de menús de los restaurantes madrileños a comienzos de la década de finales del siglo XX: «una tercera parte de los madrileños comen diariamente, de lunes a viernes, en un restaurante, sea éste de la categoría que fuere (...). Los restaurantes crean gustos y hábitos, popularizan las viejas y las modernas fórmulas y amplían el panorama gastronómico de las gentes, que suele ser reducido en los ambientes familiares» (Corral, 1992, pp. 191). El propio José del Corral ha señalado que algunos alimentos, como las castañas asadas, se comercializan en numerosas esquinas y reflejan el inicio del invierno en Madrid ciudad (Corral, 1992, pp. 188).

Recientemente se ha insistido bastante en que la Comunidad de Madrid tiene una oferta muy variada de alimentos propios: ecológicos, vinos, aceite de oliva, miel de la sierra, queso de cabra, anís y ajo de Chinchón, melón de Villaconejos, fresas de Aranjuez, etc. (www.turismomadrid.es). Esta misma fuente apunta que la ciudad de Madrid reúne el arte culinario de todos los rincones del país y no hay cocina regional que no tenga aquí buena representación. Madrid ha nutrido su gastronomía con esas aportaciones y las que llegaron de más allá de nuestras fronteras, creando así una gran variedad de platos con el marchamo de los madrileños (www.turismomadrid.es). Uno de los atractivos de Madrid son sus abundantes bares y tabernas, donde poder descansar del ajetreo, tomando un vino o una caña acompañado de sus correspondientes tapas (www.turismomadrid.es).

La cocina de Navalcarnero se caracteriza por combinar las artes culinarias castellanas con las de otras regiones españolas y otros países, ofertando menús tradicionales y

modernos, en los que juegan un papel importante el vino, los garbanzos y el cordero, la caza (conejos y/o liebres), bollos de aceite y manteca, membrillo, etc. (www.turismo-navalcarnero.com).

Los días 24 y 25 de mayo de 2010, Madrid se convierte en la capital del turismo gastronómico europeo con la celebración del I Congreso Europeo sobre Turismo y Gastronomía. La gastronomía española es uno de los principales ejes de la promoción turística de España. El congreso se marca como objetivo reflexionar y debatir sobre creación, comercialización y promoción internacional de productos turísticos vinculados a la gastronomía: productos existentes, dieta mediterránea y atlántica, enoturismo, etc. Asimismo, se pretende investigar sobre perfiles de los demandantes, imagen de la gastronomía española, su conocimiento, grandes chefs de la gastronomía española, etc. (<http://cde.uv.es> y www.spain.info).

En marzo de 2011, las principales asociaciones de restauración madrileñas han firmado un acuerdo con la Comunidad de Madrid por el que podrán acceder a las investigaciones sobre alimentos de calidad y técnicas culinarias que realiza el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Estas alcanzan casi ya los cuarenta estudios sobre agricultura ecológica, olivicultura, viticultura y enología, nuevos cultivos y biología molecular, con experimentos en las fincas que IMIDRA tiene en Arganda del Rey, Alcalá de Henares y Aranjuez y en las que se propone recuperar los productos autóctonos y tradicionales de la región (www.castillodemonteviejo.com). Contribuye a la excelencia del sector restaurador potenciando la innovación entre los cocineros y fomentando la difusión de alimentos madrileños tradicionales y una dieta sana (www.gastronomiaperu.com).

3. JORNADAS GASTRONÓMICAS

En 1988 se creó el Club de Jefes de Cocina de Madrid (JECOMA) con el fin de fomentar la colaboración entre asociados y realizar actos socioculturales y gastronómicos (Martín Iniesta, 1994, pp. 147). El Patronato de Turismo de Madrid, junto con las asociaciones empresariales del sector de la restauración AMER y La Viña, con su club Saborea Madrid, se incorpora a la Asociación Saborea España, creada en 2010 con el impulso de la Federación Española de Hostelería, la Asociación Española de Destinos para la promoción del Turismo Gastronómico, la Organización Europea de Cocineros, y la Asociación de Cocineros y Reposteros de España. El objetivo es difundir la cultura gastronómica y promoverla como turismo gastronómico, amparándose en mercados con productos buenos y diversos: el de pescado (segundo en el mundo tras el de Tokio) y Mercamadrid (el más grande de Europa en frutas y verduras) (www.europapress.es).

«La Comunidad de Madrid ha apostado por potenciar la gastronomía como un atractivo turístico de la región tanto para el madrileño que decide conocer su Comunidad como para el turista que llega de fuera» (www.europapress.es) y a través de la Dirección General de Turismo, participa en innumerables Ferias, Certámenes, Concursos y Jornadas Gastronómicas (www.laquincena.es). En otras ocasiones son otros entes los que organizan estas jornadas gastronómicas acompañadas de otras actividades culturales y de ocio. En este apartado, apuntamos las sorprendentes «Jornadas Gastronómicas Teatrales Parador de

Chinchón», organizadas en el Parador los días 14 y 15 de mayo de 2010 por el Parador de Chinchón y el Cuadro Artístico de Colmenar de Oreja, incluyendo una amplia cena (aperitivos, lascas de jamón ibérico en tosta de pan tumaca, queso de Picón en cuña, gazpacho andaluz en espeto, vieira gratinada a la gallega con pan de pueblo y salsa picantona de marisco, presa de cerdo ibérico con cous cous de verduras y salsa de colmenillas, tarta del convento con crema helada de nueces de pecan y café y bebidas incluidas) y una posterior representación teatral, todo al precio de 40 euros/persona para «Amigos de Paradores» y a 45 para el resto (www.ciudad-chinchon.com y www.parador.es).

Algunas jornadas gastronómicas pretenden recordar la cultura culinaria tradicional. En 2005, coincidiendo con el IV Centenario del Quijote, Madrid celebró jornadas culinarias con recetas de esta obra en restaurantes del centro de la ciudad (www.elmundo.es). Asimismo, en Alcalá de Henares se celebran Jornadas Gastronómicas Cervantinas desde septiembre de 1997 con platos típicos de la cocina castellano-manchega que traen al recuerdo las alusiones culinarias del Quijote (sopas de ajo, migas manchegas con chorizo, huevos fritos, verduras de la Vega del Henares, asados de cordero y cabrito...) organizadas por la Concejalía de Turismo y la Asociación para el Fomento del Turismo (Fomentur) (www.lacallemayor.net y www.ayto-alcaladehenares.es). Participan numerosos restaurantes y mesones de la localidad natal de Cervantes con productos variados: 16 restaurantes en 2006 (www.elmundo.es). En febrero se celebra la Semana Gastronómica con productos de la zona. Ambas jornadas justifican la visita a Alcalá conjuntamente con sus monumentos (www.ayto-alcaladehenares.es). Del 3 al 20 de octubre de 2008, la Semana Cervantina incluye: XXIII Feria del Libro Antiguo y de Ocasión, teatro, música, espectáculos en calles, conferencias... y las XII Jornadas Gastronómicas Cervantinas (estas del 29 de septiembre al 4 de octubre de 2008) con comidas y cenas en 18 restaurantes de Alcalá y 1 de Meco, organizadas por el Ayuntamiento (folleto turístico). La propia Alcalá de Henares impulsa el turismo gastronómico con las XIII Jornadas Gastronómicas Cervantinas del 28 de septiembre al 4 de octubre de 2009 con participación de 19 restaurantes que, impulsados por la Asociación para el Fomento del Turismo (Fomentur) y el Ayuntamiento, ofrecen menús especiales a 38 euros (www.laquincena.es), inspirados en la cocina castellano-manchega en recuerdo del bautismo de Cervantes (20 minutos, 29-9-2009, pp. 2). En estas jornadas se incluyen chorizos y huevos fritos, cordero, cabritillo, verduras frescas de la vega del Henares, rosquillas, almendras garrapiñadas, tortas, etc. (www.euromundoglobal.com). En 2011, los restaurantes ofrecen platos variados a 38 euros: lomo de trucha con migas, asado de verduras, higos gachas con requesón y miel de colmena, etc. (El País, 21-10-2011, suplemento Madrid, pp. 8). Cada año, estas jornadas reciben muchos turistas que aprovechan para ver también otros atractivos de esta Ciudad Patrimonio de la Humanidad (www.semanacervantina.com).

Del 24 de enero al 6 de febrero de 2011, Madrid acogió el «Gastrofestival: gastronomía, cine y moda en las calles de Madrid» con degustaciones, visitas guiadas a museos, menús a precios populares (entre 25 y 40 euros), tapa más cerveza a 3 euros, películas y documentales sobre gastronomía, etc. (www.munimadrid.es y www.esmadrid.com).

Del 16 al 28 de noviembre de 2010 se celebraron las V Jornadas Gastronómicas de la Sierra de Madrid, degustando los mejores platos de la zona con un especial protagonismo de las setas. Participaron 30 restaurantes de Alpedrete, Becerril de la Sierra,

El Escorial, Galapagar, Guadarrama, Hoyo de Manzanares, Los Molinos, Mataelpino, Miraflores, Moralarzal, Navacerrada y San Lorenzo de El Escorial con platos de precios muy ajustados. Se acompañaron con cata de vino en Hoyo de Manzanares, degustación de queso de Madrid, carne de la Sierra de Guadarrama, mercado ecológico, etc. (www.elfarodelguadarrama.com). Las VI Jornadas se organizaron del 10 al 27 de noviembre de 2011 en un total de diez municipios y con participación de 23 restaurantes: 1 de Becerril de la Sierra, Mataelpino y Moralarzal, 2 en Alpedrete, Cercedilla, Collado Villaba y El Escorial, 3 en San Lorenzo de El Escorial, 4 en Hoyo de Manzanares y 5 en Guadarrama (www.diariodelasierra.es).

Con frecuencia se celebran jornadas gastronómicas con productos variados en función de la especialización de cada establecimiento. Por ejemplo, en Madrid, del 6 al 10 de junio de 2010, se celebró la II Semana del Restaurante con menús de precios ajustados y concurso para elegir los mejores fogones (20 minutos, 4-6-2010, pp. 4). Daganzo de Arriba organizó jornadas del 20 al 23 de abril de 2006 con participación de restaurantes que ofrecieron gratuitamente a los vecinos canapés y otros platos, con menús a 30 euros, distintos según la especialidad de cada uno (El Periódico de Daganzo, abril de 2006, pp. 2; y www.ayto-daganzo.org). En las cuartas jornadas (20-22 abril de 2007) participaron numerosos restaurantes con menús a 35 euros (www.ayto-daganzo.org). En las quintas jornadas (18-20 abril de 2008) se llenaron los restaurantes con adeptos de la comarca y alrededores (www.la-comarca.net).

Rascafría celebró del 23 de octubre a 30 de noviembre de 2008 las jornadas gastronómicas de montaña con setas y caza. El Ayuntamiento de Paracuellos de Jarama ha organizado, en colaboración con la Asociación de Vecinos de Miramadrid, unas Jornadas Micológicas los días 5 y 6 de noviembre de 2011 incluyendo recogida de setas, conferencia y degustación (www.laquincena.es). Miraflores de la Sierra organizó del 27 de octubre al 29 de noviembre de 2011 las III Jornadas Gastronómicas de Caza y Setas con una variada oferta: croquetitas de boletus, amanitas cesareas al timbal, judías con perdiz, boletus con garbanzos, etc. (www.madrid.org). Rascafría celebró las XIII Jornadas Gastronómicas de Setas los días 20-23 de octubre y 5-6 de noviembre de 2011 con comidas, degustaciones, conferencias, etc., con participación de 14 establecimientos que ofrecieron menús desde 18 euros (www.madrid.org). Hoyo de Manzanares celebró la VI edición de las Jornadas Gastronómicas y Micológicas del 12 al 27 de noviembre de 2011 organizadas por el Ayuntamiento y la Asociación de Empresarios del término municipal para degustar alimentos micológicos a precios asequibles como también ocurre en otras jornadas para degustar tapas, tortilla, huevos, etc., en la localidad (www.madrid.org).

San Martín de Valdeiglesias organizó la Feria Agroindustrial y de Artesanía en su XXVI edición del 10 al 12 de octubre de 2008 con productos variados y una carpa <sabores de España> con productos gastronómicos de diversos puntos, alcanzando unos 7.500 visitantes (Almenara 21, nº 11, noviembre 2008, pp. 8). La I Feria comarcal del Turismo, con la colaboración de una treintena de localidades del entorno, permitió conocer el patrimonio histórico, cultural, paisajístico, deportivo, agronómico... con degustación de gaspachos, dulces y vinos de la tierra... (www.almenara21.com).

Boadilla del Monte celebró las I Jornadas Gastronómicas durante todo febrero de 2009 para dinamizar el sector hostelero y dar a conocer sus ofertas. Participaron once restauran-

tes (www.laquincena.es). Asimismo, Fuenlabrada celebró las II Jornadas de Gastronomía, desde el 18 de noviembre de 2009, para dar a conocer la calidad y la creatividad de los profesionales de la restauración que residen en el municipio (20 minutos, 19-11-2009, pp. 4). El Ayuntamiento de Brunete organiza catas de vino, conciertos, visitas al circo... (20 minutos, 16-12-2009, pp. 2). La Concejalía del Turismo de El Escorial organizó la II Feria del Gusto y los Sabores del 31 de marzo al 4 de abril de 2010 (20 minutos, 25-4-2010, pp. 4). Del 21 al 30 de octubre de 2011, el Ayuntamiento de El Escorial, a través de la concejalía de Turismo y Comercio, organizó las IV Jornadas Gastronómicas con la participación de doce establecimientos hosteleros, dos más que en 2010, con menús de entre 16 y 32 euros (www.laquincena.es).

Arganda del Rey celebró las Primeras semanas gastronómicas regionales del 14 de junio al 18 de julio de 2010 (20 minutos, 15-6-2010, pp. 2). La variedad de oferta queda patente en la XXVII edición de AgroMadrid en Villarejo de Salvanés del 8 al 10 de octubre de 2010, la mayor feria agroalimentaria de la Comunidad de Madrid, ofreciendo productos gastronómicos de toda España: vinos de Madrid, anchoas, jamones de Guijuelo, embutidos, quesos, frutos secos, etc. (20 minutos, 5-10-2010, pp. 2, y 7-10-2010, pp. 4).

Del 12 al 28 de noviembre de 2010 se celebraron las V Jornadas Gastronómicas de la Sierra en Hoyo de Manzanares contando con el apoyo de la Cámara de Comercio y de los ayuntamientos de Alpedrete y Guadarrama, que organizaron las ediciones anteriores. En esta quinta edición participaron 32 restaurantes de la zona con menús elaborados con productos de la Comunidad: concurso-cata de vinos, degustación y venta de queso de Madrid, concurso de migas, degustación de carne de la Sierra de Guadarrama, etc. (www.diariodespertador.com). Como complemento se celebran mercado ecológico y artesano en Hoyo, ruta senderista, talleres de cocina, etc. (www.forogourmet.es).

Villanueva del Pardillo celebró, del 8 al 16 de mayo de 2011 las IV Jornadas Gastronómicas organizadas por el Ayuntamiento y con participación de 19 restaurantes, bares y cafeterías con menús a menos de 15 euros y meriendas y desayunos por menos de 2'5 euros (www.sierraostedemadrid.com).

En El Escorial se celebraron las IV Jornadas Gastronómicas «La Sierra al Minuto» del 21 al 30 de octubre de 2011 en un total de doce establecimientos hosteleros (10 en la edición anterior) con menús especiales, entre 16 y 32 euros, en los que estaba presente alguna variedad de setas, concretamente las de cardo, sobre las que se hizo un concurso (<http://lasierraalminuto.wordpress.com>).

La Dirección General de Turismo de la Comunidad promociona desde enero de 2012 el turismo gastronómico a través de 150 jornadas acompañadas de ferias, concursos, mercados y mercadillos gastronómicos, degustaciones, cursos y talleres, etc. La finalidad es difundir la gastronomía madrileña ya practicada por la mitad de los visitantes de otras regiones españolas (www.alojamientosen.net y www.madrid.org) y que es muy valorada por los millones de turistas que visitan la Comunidad anualmente (www.madrid.org). Según la directora general de Turismo, Angeles Alarcó, «los pueblos de la Comunidad de Madrid, al igual que otras regiones españolas cuentan con platos, postres y productos típicos magníficos y una oferta gastronómica nacional e internacional de calidad» (www.madridpress.com).

3.1. Productos agrícolas

Es bastante lógico que en la comarca Las Vegas haya una importante producción agrícola y, como consecuencia, menús de verduras. Ciempozuelos celebró en septiembre de 2005, coincidiendo con la I Feria Agroalimentaria, la Jornada gastronómica con participación de cuatro restaurantes que elaboraron menús con predominio de verduras de la vega (Ciempozuelos. Informativo Municipal, septiembre 2005, portada). Aranjuez organiza jornadas gastronómicas en mayo para promocionar productos de la huerta (espárragos, alcachofas, fresones y ajetes) y de caza (faisán y perdiz) (AA. VV., 2008, pp. 636). En el precio del billete del Tren de la Fresa (Madrid-Aranjuez) se incluye la degustación de fresones de Aranjuez (AA. VV., 2008, pp. 637). La IV edición de las Jornadas Gastronómicas de Aranjuez «Caza y Huerta» se celebraron, organizadas por el Ayuntamiento, del 6 al 27 de noviembre de 2010 con participación de 26 establecimientos que ofrecen degustación de berenjenas fritas con tórtola asada y foie, suprema de faisán con salsa de boletus, perdiz con frutos rojos, crema de alcachofas con virutas de jamón y semillas de lino, ragú de venado al cabrales con boletus, foie de oca salteado en su escabeche de frutas de otoño, becada confitada con castañas e higos o croquetas de perdiz. Estos productos se han elegido por la influencia que tienen en la cocina de Aranjuez, por la tradición cazadora de la monarquía en la zona y por la fama de los productos de las huertas del Tajo y Jarama. Se acompañan también con vinos de calidad de las dos bodegas de Aranjuez (www.elcatavinos.com). Se acompañan con talleres y actividades infantiles, viajes en barco por el Tajo, visitas guiadas por el Jardín del Príncipe, visita con degustación de vinos a las Bodegas Real Cortijo de San Isidro, etc., organizadas por el Ayuntamiento. Se ha hecho coincidir con el concurso de tapas (<http://nutriguia.com>). En la organización de estas jornadas gastronómicas colaboraron el Ayuntamiento, Círculo Empresarial Independiente (CEI) de Aranjuez, Comunidad de Madrid, Asociación de Hosteleros (AHERO), APYME, Aracove, Cámara de Comercio, FEDECAM, CEIM, Arantour, las bodegas Real Cortijo y El Regajal, Heineken y Coca Cola (www.aranjuez.es y www.aranjuez.ws).

Villaconejos celebra el 12 de octubre la Fiesta del Melón con concurso de platos elaborados con melón (AA. VV., 2008, pp. 636), producto típico del municipio y que también se puede conocer mejor en el Museo del Melón, que conserva aperos de labranza y utensilios relacionados con su cultivo, viejas fotografías, etc. (AA. VV., 2010, pp. 632).

Traídos de Holanda por el jardinero Boutelou en el siglo XVIII, los espárragos son hoy en día un símbolo de la huerta ribereña de Aranjuez y San Martín de la Vega. Aranjuez los comercializa a finales de marzo en la feria Naturcentro y organiza unas Jornadas Gastronómicas a mediados de mayo con productos de la huerta como espárragos, alcachofas, fresones y ajetes. A finales de primavera vuelve a promocionarlos en el Día del Fresón (AA. VV., 2010, pp. 632).

Torrejón de Ardoz celebró el 3 de febrero de 2009 el tradicional «Día de la tortilla», fiesta arraigada en la que se reparten 4.000 raciones de tortilla, caldo, pan y tarta (Qué, 3-2-2009, pp. 4). Se acompaña de talleres, parques infantiles, ludotecas y castillos hinchables para los más pequeños y pared para que practiquen escalada los jóvenes (20 minutos, 3-2-2009, pp. 2).

Colmenarejo celebró el III Mercado Ecológico y Artesano el 5 de octubre de 2008 con posibilidad de comprar y catar productos ecológicos como vinos, aceites, mieles, pan, yogur o mermelada (ABC, suplemento Noroeste, 2-10-2008, pp. 5). Del 1 al 31 de octubre de 2009 se celebraron en Madrid las I Jornadas Gastronómicas Vegetarianas organizadas por la Unión Vegetariana Española con participación de 14 establecimientos de la ciudad que ofrecían productos variados: croquetas de zanahoria y espinacas, ensalada mixta con queso fresco y vinagre balsámico, mouse de garbanzos, setas, pastel de espinacas y puerros con almendras, yogur natural, zumo de zanahoria, té verde, croquetas de hongos y castañas, tiramisú, limonada con menta, crema de verduras, etc., con precios de menú entre 8 y 18 euros (www.unionvegetariana.org).

Las jornadas gastronómicas ecológicas desbordan el ámbito turístico: del 18 al 20 de mayo de 2010, la Fundación Federico Fliedner, de carácter religioso evangélico, celebró este tipo de jornadas en dos colegios madrileños: Juan de Valdés (San Blas) y El Porvenir (Chamberí), repartiendo 1.700 comidas elaboradas al 100% con adimentos ecológicos para orientar las comidas de los escolares hacia una alimentación sana y natural (www.vidasana.org).

Si un producto es asociado a la gastronomía madrileña tradicional este es el cocido, elaborado con productos variados: garbanzos, patatas, repollo, nabo, carne de vaca, hueso de tuétano, tocino entreverado, chorizo, morcilla, etc. Casi siempre incluye tres platos: sopa con el caldo del cocido de primero, verduras y legumbres de segundo plato y carnes y embutidos de tercero (www.aretas.com). Desde el 14 al 20 de febrero de 2011 se celebra la I Ruta del Cocido Madrileño con participación de 27 restaurantes de la Comunidad Autónoma (Qué, 10-2-2011, pp. 5). Pretende enaltecer este producto tradicional de la cocina madrileña y debido al éxito se prolonga hasta el 31 de marzo de 2011 ofreciéndose con precios muy variados, entre 15 y 35 euros, de unos restaurantes a otros. Participaron restaurantes de Madrid, Boadilla del Monte, San Lorenzo de El Escorial, Chinchón, Colmenar Viejo, Valdemoro, Lozoya del Valle, Moralzarzal, Galapagar, Alpedrete, Collado Villalba y Guadarrama (www.gastronomiaycia.com). En noviembre de 2011, organizada por el Ayuntamiento de Alcalá de Henares y la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid se celebraron las jornadas «Disfruta el mejor cocido de Madrid en Alcalá de Henares» con participación de 40 establecimientos hosteleros que ofrecieron estos platos a precios de entre 7 y 25 euros (www.madrid.org y www.turismoalcala.com). Coincidiendo con una feria internacional (Fruit Attraction), numerosos hoteles madrileños celebraron la Semana de las Verduras del 15 al 23 de octubre de 2011 para promover el consumo de frutas y verduras españolas, variadas y de reconocida calidad y acompañadas de la demostrada creatividad de los cocineros (www.diariodegastronomia.com).

3.2. Productos ganaderos

En la Sierra de Guadarrama se producen unos pastos de calidad que facilitan, salvo en invierno, la alimentación del ganado mayoritariamente de raza avileña y de cruces de esta con charolesas y limusinas de engorde más rápidos. En toda la sierra madrileña hay unas 25.000 vacas y un número similar de cabras, con cuya leche se elaboran quesos de reconocido valor en Fresnedillas de la Oliva y Colmenar Viejo. Las ovejas pastan en el

sur provincial, de Navalcarnero a Chinchón, propiciando quesos de notable valor entre los que destaca el de Campo Real.

La mayoría de los municipios madrileños forman parte de la Denominación Pluricomunitaria Carne de Avila que incluye también todos los de Segovia, Valladolid y Salamanca, y parte de los de Toledo, Cáceres y Badajoz. Un nivel similar (Indicación Geográfica Protegida) tiene reconocido la carne de la Sierra de Guadarrama desde mayo de 1994. Municipios como La Cabrera tienen restaurantes de gran nivel y tradición de restaurantes, algunos de más de medio siglo, que elaboran una cocina tradicional casera a base de asados de cabrito o cordero lechal... (AA. VV., 2005, pp. 81). Miraflores de la Sierra ofrece buenos asados de cordero y cabrito preparados en asadores típicos y tradicionales que cuentan con su propio horno de leña, elaborando también artesanalmente postres como pasteles, rosquillas, pastas de té, bollería, etc. (AA.VV., 2005, pp. 117). Torremocha de Jarama organiza, en diciembre, la fiesta de la «Matanza del cerdo» con degustación de carne de cerdo y vino. Los productos del cerdo junto con los garbanzos constituyen el atractivo del turismo gastronómico que se completa con productos ecológicos, conejo, aceite ecológico, trufas, etc. (AA. VV., 2005, pp. 219-222). En El Atazar, el 25 de noviembre celebra las fiestas de Santa Catalina de Alejandría incluyendo una «comida popular» en la que se recuerda la antigua matanza del cerdo y participan todos los vecinos consumiendo productos de esta especie ganadera (www.madrid.org; www.elatazar.org). Orusco celebra la tradicional Fiesta de la Matanza con degustación de productos asados de manera natural y a fuego lento: gachas, chorizos, morcillas, jamones, tocino, codillos, panceta, costillas en adobo, etc., a comienzos de diciembre (www.madrid.org). El Asador del Rey en San Lorenzo de El Escorial, premio al mejor plato tradicional en las últimas Jornadas Gastronómicas de la Sierra de Madrid, organizó las II Jornadas Gastronómicas del Cochinillo del 1 al 31 de marzo de 2011, con entrantes a compartir, sopa, cochinillo, postre y bebidas variadas (agua, cerveza, vino) a 36 euros/persona. El 18 de junio de 2011 se celebran las Fiestas del distrito Centro de Móstoles con degustación de jamonada con pan tumaca (20 minutos, 16-6-2011, pp. 2). Las carnes tienen gran importancia en Madrid capital: chuletón, cochinillo, perdiz, faisán, conejos, gallina, etc. Del 7 al 12 de octubre de 2011 se celebraron, en la Casa de la Cultura de Navacerrada, las XI Jornadas de la Miel organizadas por la Asociación de Apicultores de la Comunidad (APISCAM) con degustaciones y venta de miel (20 minutos, 5-10-2011, pp. 2). En San Agustín de Guadalix se celebran las XV Jornadas gastronómicas de la matanza durante los seis fines de semana del 14 de enero al 19 de febrero de 2012 con surtido de embutidos (jamón ibérico de bellota, chorizo, morcilla, salchichón, torreznos), cordero lechal, ensaladas, queso manchego, vinos, cervezas, patxarán, licores de frutas, orujos, etc. (ABC, 21-1-2012, pp. 67 y 28-1-2012, pp. 62).

3.3. Caza

Del 19 de noviembre al 5 de diciembre de 2009, el restaurante madrileño Rincón de Esteban celebró las XVII Jornadas Gastronómicas destinadas a la caza con variedad a la hora de preparar perdiz, conejo, ciervo, etc. Los menús incluyen paté de caza menor, empanada de jabalí, chorizo de ciervo, conejo con arroz, codornices al horno con pimientos, perdiz roja, albóndigas de jabalí, solomillo de jabalí, pato a la naranja, bebidas, postres...

(www.revistaiberica.com). El hotel Boccondivino de Madrid organizó las Jornadas Gastronómicas de Caza en febrero de 2011 en las cenas de lunes a jueves con la posibilidad de elegir entre 5 platos: pichon asado con malloredus, lomo de gamo asado con migas de panetone y frutos rojos, royal de liebre con orechiete, carpaccio de ciervo y torrija de panetone. Se acompañan con vino del Piamonte, complemento muy adecuado para los platos de caza (www.guiamaximin.com).

3.4. Pescados

Como se ha apuntado anteriormente, algunos autores afirman que «en lo referente a pescados y mariscos, Madrid es el principal puerto de España» (AA. VV., 2010, pp. 612). Sin embargo, «y aunque resulte paradójico considerando su situación geográfica, en su gastronomía abundan los pescados que se encuentran aquí en cantidad y calidad excepcional. No es coincidencia ya que la ciudad alberga el segundo mercado central de pescado del mundo, tras el de Tokio. Entre sus recetas más tradicionales destacan el besugo al horno y el bacalao» (www.red2000.com), aunque residentes y turistas debemos «probar la fantástica variedad de pescados y mariscos preparados con recetas de toda la geografía española y de la cocina internacional que aquí podrá encontrar» (www.red2000.com).

Diversas localidades madrileñas celebran jornadas gastronómicas del marisco. Alcobendas organiza en mayo la Fiesta del Marisco en colaboración con el municipio gallego de O Grove con degustación de mariscos y pescados procedentes de las rías (AA. VV., 2005, pp. 25). También hay degustaciones de productos gallegos en la feria de San Juan, el 24 de junio (AA. VV., 2005, pp. 25). Alcobendas celebró la semana gastronómica del marisco del 23 de abril al 2 de mayo junto con romería popular, degustación de mariscos gallegos como arroz con marisco por seis euros (20 minutos, 23-4-2010, pp. 2). Majadahonda celebró las I Jornadas culturales y gastronómicas del marisco del 28 de marzo al 2 de abril de 2006 (ADN, 31-3-2006, pp. 6). Majadahonda y Torreledones celebran ferias del marisco desde hace años (ABC, suplemento Noroeste, 2-10-2008, pp. 5). En Torreledones las organiza el Centro de iniciativas y desarrollo municipal Torreforum, la Asociación de Empresarios y Comerciantes. En 2007 se consumieron 15.000 kilos de marisco a precios de 6-13 euros/ración de navajas, berberechos, etc., con pulpo gratuito (ABC, suplemento Noroeste, 2-10-2008, pp. 5).

Pinto organizó las Jornadas gastronómicas del marisco del 7 al 11 de noviembre de 2007 en el recinto ferial del parque Juan Carlos I (www.zigzagdigital.com). Las II jornadas se celebraron del 4 al 9 de noviembre de 2008 (Qué, 31-10-2008, pp. 6).

Moralzarzal y San Lorenzo del Escorial iniciaron las ferias del marisco en 2007 (ABC, suplemento Noroeste, 2-10-2008, pp. 5). La feria del marisco de Las Rozas es uno de los encuentros gastronómicos más apreciados por la calidad y frescura de los productos y por lo ajustado de los precios. Nécoras, cigalas, gambas y otros productos procedentes de O Grove (Pontevedra) y Huelva. La carpa de 2.400 metros cuadrados tiene capacidad para 3.000 personas que pueden disfrutar de veinte productos distintos en otras tantas casetas. En 2007, los cerca de 100.000 visitantes consumieron más de 98.000 raciones. Percebes, centollos, bueyes de mar, ostras, almejas, pulpo (el más demandado y consumido), langostinos, sardinas... Se acompañan con vinos gallegos

(Albariño y Ribeiro), empanadas gallegas, filloas, tartas de Santiago... Se pueden consumir en la carpa o llevárselos a casa por los visitantes de la Comunidad de Madrid y de provincias limítrofes. Da empleo a un centenar de personas y cuentan con guardería y zona de juegos para niños (ABC, suplemento Noroeste, 2-10-2008, pp. 1-4). Entre el 3 y 12 de octubre de 2008 se llega a la VI edición de la Feria del Marisco en el Recinto Ferial de Las Rozas con el apoyo del Ayuntamiento, Caja Madrid, Mahou, etc. (Metro, 2-10-2008, pp. 12, y Gaceta Local, 6/12-10-2008, pp. 15). Colmenar Viejo celebró en noviembre de 2008 la tercera edición de la Feria del Marisco con 1.600 kilos de pulpo y 2.500 de mejillones consumidos, entre otros productos del mar, por los más de 9.000 visitantes (20 minutos, 21-11-2008, pp. 2). La empresa de pescados y mariscos Rosi ha organizado ferias del marisco en Ajalvir, Fuente el Saz, Torrelaguna y Valdetorres de Jarama. A esta última se trasladaron 40.000 kilos de marisco fresco desde O Grove (Pontevedra) (www.lavozdealgete.com). A comienzos de julio se organiza en Móstoles (www.laguiadelhenares.com). Madrid celebró las III Jornadas gastronómicas del marisco del 23 de octubre al 3 de noviembre de 2008 organizadas por el Ayuntamiento y la Federación de Asociaciones Gallegas en Madrid (FAGAMA) con degustación de marisco procedente de O Grove (Pontevedra) y otros productos típicos gallegos amenizados con folklore gallego (Qué, 23-10-2008, pp. 22, y www.espomadrid.es). Del 3 al 7 de marzo de 2010 se celebró en Leganés la V Feria Gastronómica del Marisco con degustación de estos productos típicamente gallegos, al tiempo que se reparte queimada y se muestra folclore gallego (www.espomadrid.es y www.madridiario.es). Del 30 de junio al 4 de julio de 2010 se organizó en el parque de la Finca Liana (Móstoles) la II Feria Gastronómica y Cultural del Marisco con centollos, vieiras, cigalas y conjuros de meigas (20 minutos, 30-6-2010, pp. 4). Del 18 al 27 de marzo de 2011 se celebró en la Plaza de Toros de Ventas (Madrid) la II Gran Fiesta del Marisco organizada por Maris Galicia (Qué, 18-3-2011, pp. 24). Robledo de Chavela celebró del 8 al 12 de septiembre de 2011 la I Feria del Marisco gallego sumándose a otras jornadas gastronómicas del municipio (www.madridiario.es).

3.5. Postres

Del 23 al 26 de octubre de 2008 se celebró, en el centro comercial Moda Shopping (Madrid), el V Salón del chocolate con 1280 piezas realizadas en chocolate blanco y negro y con entrada gratuita (Gaceta local 6/12-10-2008, pp. 15; Gaceta local 20/26-10-2008, pp. 17; Metro 24-10-2008, pp. 4). También en el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo (Madrid) se celebró la I Feria del Chocolate del 28 al 30 de noviembre de 2008 con catas y maridajes, demostraciones de maestros chocolateros, desfile de moda en chocolate, el concurso world chocolate Masters, zona infantil, etc. (Qué, 28-11-2008, pp. 4 y 19). También hubo chocoterapia, exposiciones del Museo del Cacao y el Chocolate de Bélgica con productos belgas, de los más prestigiosos del mundo. «Para muchos, el chocolate es uno de los mayores placeres de la vida (...), los derivados del cacao hacen las delicias de millones de personas en el mundo» (20 minutos, 28-11-2008, pp. 24; y El País, 29-11-2008, suplemento Madrid, pp. 8). Moralzarzal celebra una chocolatada el 18 de abril de 2010 (20 minutos, 16-4-2010, pp. 19). El Molar celebra el 31 de octubre la

Fiesta de las Animas con degustación al oscurecer de los dulces típicos de estas fiestas: los puches (www.laquincena.es).

Para el 2012 está programada en la Feria de Madrid la versión española del salón du Chocolat de Paris, organizada por IFEMA, Event International y el grupo Gourmet con participación de los mejores productores del mundo de chocolate y cacao como ha sucedido ya previamente en París, Nueva York, Tokio, Moscú, Pekín, Shanghai, etc., habiendo recibido unos tres millones de visitantes en las más de sesenta ediciones previas (www.madrid.org).

3.6. Bebidas

El Museo del Vino de Navacarnero, en cueva excavada hace más de 300 años y con tinajas de vino, barriles de madera, sala de proyecciones... recibe visitas todos los días del año (folleto turístico). La ruta del vino por el suroeste madrileño, XIX edición en agosto de 2008, contó con participación de 19 equipos de ciclistas (13 españoles, 4 portugueses y 2 franceses) para dar a conocer la zona y sus viñedos (Almenara 21, nº 9, septiembre de 2008, pp. 29). Cenicientos celebró la Fiesta de la Vendimia, en su XXVI edición, del 23 al 25 de octubre de 2008, con bailes tradicionales, concurso de pisada de uvas, tracas y «cientos de asistentes pudieron disfrutar de unas deliciosas pastas aderezadas con vino de la tierra» (Almenara 21, nº 11, noviembre de 2008, pp. 12).

Arganda del Rey celebró la VI edición de la Feria del Vino en 2006 con participación de 15 bodegas de la Comunidad (Almenara 21, nº 11, noviembre de 2008, pp. 13). En 2008, Colmenar de Oreja celebró la VIII Feria del Vino del 23 al 25 de mayo con vinos de siete bodegas de la comarca (6 de Colmenar de Oreja y 1 de Belmonte de Tajo), todas pertenecientes a la D.O. Madrid (subzona de Arganda), para difundirlos (en la edición anterior hubo más de 10.000 visitantes). Se incluye degustación y catas de vinos, jamón, tortilla de patatas, concurso de cata y exhibiciones folklóricas (www.turivino.com; www.alimentosdemadrid.org, www.vinoticias.es). Los vinos de Madrid tienen el distintivo de calidad (D.O.) desde hace dos décadas, ocupan más de 8.000 hectáreas cultivadas y, en 2010, salieron al mercado más de 3'7 millones de botellas (Qué, 14-3-2011, pp. 8). Para algunos, «nada más madrileño que acompañar una cena con una denominación de origen, «Vinos de Madrid», jóvenes, afrutados y aromáticos en sus versiones de tinto, rosado y blanco. Y aún más castizo será terminarla con los mucho más tradicionales destilados: los anisados de Chinchón» (www.red2000.com).

Del 24 al 27 de junio de 2010 se celebró la II edición de la Fiesta de la Cerveza en Las Rozas con múltiples variedades (20 minutos, 23-6-2010, pp. 2). Colmenar Viejo celebró en la plaza de toros el I Festival de la Cerveza con degustación de esta bebida y comidas española y alemana de 2 al 4 de julio de 2010 (20 minutos, 1-7-2010, pp. 2). El Centro Alemán organiza la Fiesta de la Cerveza de Múnich en Madrid el 2 de octubre de 2010 (20 minutos, 1-10-2010, pp. 23).

El 9 de octubre de 2010 se celebró en la Plaza Mayor de Madrid «La Vendimia del Cava» organizada por el Consejo Regulador del Cava ofreciendo aperitivo con cava (20 minutos, 24-9-2010, pp. 2). Más de 3.000 personas visitaron los nueve bares que ofrecían la copa de cava con tapas de jamón, callos, lacón, tortilla española, vieira, paella, ensala-

dilla y queso, además de diversos canapés (El Mundo, 10-10-2010, suplemento Madrid, pp. 8). En la IX edición (2011) se volvieron a reunir en la Plaza Mayor más de 3.000 personas en la Vendimia del cava degustando esta bebida con aperitivos en nueve bares (www.sabormadrid.es).

Un total de 19 establecimientos hosteleros de Getafe participaron los días 7 y 8 de octubre de 2011 en la segunda Ruta del Cóctel organizada por la Asociación de Jóvenes Empresarios de Getafe con la colaboración del Ayuntamiento, con cócteles muy variados a tres euros: Daiquiri Cuba, Caipininha, Mojito, Chupi Chu, Mojito Violeta, Sueño de Verano, etc. (www.madridiario.es).

3.7. Variados

«En Madrid la oferta culinaria y gastronómica es muy variada, ya que recoge lo mejor de cada punto del país, desde las paellas valencianas, pescados de la costa gallega y mediterránea, o cocina vasca. Además Madrid ofrece cocina internacional, existen restaurantes de todo tipo de nacionalidades y de estilos, en los que podemos disfrutar de la gastronomía de otros países, hindúes, argentinos, italianos, japoneses, chinos, etc.

Hablar de la gastronomía de Madrid, es hablar de las tradicionales y famosas tapas, tapas que ofrecen cualquier bar de la ciudad, en donde podemos degustar diferentes muestras de esta costumbre, tapas como gambas, que se toman cocidas, a la plancha, con gabardina, o al ajillo; los mejillones, al vapor o en escabeche; los boquerones en vinagre, el bonito también en escabeche, y como no la afamada tortilla de patata» (www.arecetas.com).

En casi todas las jornadas gastronómicas hay una notoria variedad de productos a degustar, situación que se incrementa en las jornadas de tapas y pinchos en las que cada establecimiento ofrece algún producto en el que está especializado. Majadahonda, Galapagar, Las Rozas y Boadilla del Monte celebran ferias de tapas a lo largo del año. En Boadilla del Monte se celebra del 7 al 16 de noviembre de 2008 la III Ruta de la Tapa con participación de bares y restaurantes con tapas a uno y dos euros y premio para el ganador elegido por vecinos y visitantes (ABC, suplemento Noroeste, 2-10-2008, pp. 5). Pozuelo de Alarcón organiza la IV edición de «Pozuelo de tapas» con participación de 35 establecimientos (bares, restaurantes y cafeterías) del municipio que ofrecen tapa y consumición (vino, cerveza, refresco) por 2'75 euros en enero de 2012 (www.laquincena.es). San Martín de Valdeiglesias organizó el 8 y 9 de noviembre de 2008 la II Ruta del pincho y de la tapa coincidiendo con la fiesta en honor de San Martín Obispo con precios de 1'5 euros por tapa o pincho con caña de cerveza o vino y participación de 19 bares de la localidad (Almenara 21, nº 11, noviembre 2008, pp. 30 y 33).

El Consorcio Turístico Sierra Oeste (del que forman parte 18 municipios) organizó dentro del Plan de Dinamización del Producto Turístico de la zona (¹), las I Jornadas de

1 Previamente, el 18 y 19 de abril de 2009, el Consorcio había organizado las jornadas gastronómicas de la Sierra Oeste con «Recetas Típicas de Semana Santa» con muy buena acogida y participación de siete restaurantes (dos de San Martín de Valdeiglesias y uno de Aldea del Fresno, Cadalso de los Vidrios, Robledo de Chavela, Santa María de la Alameda y Fresnedillas de la Oliva) que ofrecieron platos tradicionales de temporada y los típicos de la zona acompañados con vinos de la comarca (www.sierraesteturismo.com).

tapas y pinchos en 2009: el 30-31 de mayo en Santa María de la Alameda, Zarzalejo, Fresnedillas de la Oliva, Robledo de Chavela y Valdemaqueda; el 13-14 de junio en Colmenar del Arroyo, Navas del Rey, Chapinería, Villamantilla y Villanueva de Perales; el 20-21 de junio en Pelayos de la Presa, San Martín de Valdeiglesias, Rozas de Puerto Real y Cenicientos; y el 27-28 de junio en Cadalso de los Vidrios, Villa del Prado, Aldea del Fresno y Villamanta (www.sierraouesturismo.com). En total, participaron 49 establecimientos que ofrecieron tapas o pinchos muy variados más caña, vino o refresco a 2'5 euros en todos: 8 en Santa María de la Alameda y San Martín de Valdeiglesias; 5 en Cenicientos; 4 en Cadalso de los Vidrios; 3 en Zarzalejo, Chapinería y Villa del Prado; 2 en Fresnedillas, Valdemaqueda, Rozas de Puerto Real y Aldea del Fresno; y 1 en Robledo de Chavela, Colmenar del Arroyo, Navas del Rey, Villamantilla, Villanueva de Perales, Pelayos de la Presa y Villamanta (www.sierraouesturismo.com). La diversidad de la oferta pretende atraer visitantes, sobre todo de Madrid, y dar a conocer la variedad gastronómica, paisajística, zonas forestales (castañares, pinares, encinares), pantanos, patrimonio artístico, etc.

El Consorcio Gastronómico de la Sierra Oeste de Madrid organizó en Semana Santa de 2010 unas jornadas gastronómicas, enmarcándolas en el Plan de Dinamización del Producto Turístico de la Sierra Oeste de Madrid, con productos típicos de la zona: queso La Cabezuela de Fresnedillas de la Oliva, verduras de Villa del Prado, vino de Villamanta, etc., con menús cuyos precios oscilaban entre 15 y 38 euros y fueron ofertados por un total de 25 restaurantes: 6 de San Martín de Valdeiglesias, 4 de Fresnedillas de la Oliva, 3 de Zarzalejo, 2 de Cadalso de los Vidrios, Colmenar del Arroyo, Robledo de Chavela, Santa María de la Alameda y Villa del Prado y 1 de Chapinería y Villamanta (www.diariodelasierra.es). Con la finalidad de que los visitantes que acudieran a las jornadas pudieran conocer y recorrer los municipios, un total de 17 alojamientos rurales ofrecieron descuentos de entre un 10 y 20% durante el fin de semana de las jornadas gastronómicas: 4 de San Martín de Valdeiglesias, 3 de Cadalso de los Vidrios, 2 de Navas del Rey y Rozas de Puerto Real y 1 de Cenicientos, Chapinería, Colmenar del Arroyo, Robledo de Chavela, Santa María de la Alameda y Zarzalejo (www.diariodelasierra.es). En la segunda edición (26-28 de noviembre de 2011) participaron más de 20 restaurantes y 12 alojamientos manteniendo el precio de los menús entre 15 y 38 euros y realizando descuentos de entre 10 y 20% en los alojamientos (<http://noticias.lainformación.com>).

En junio de 2010, Arganda del Rey celebró sus I Semanas Gastronómicas Regionales con participación de cinco restaurantes de la localidad en la degustación de puches, ensalada, crema de centollo, gazpacho manchego, entrecot, zancarandon, etc., con vinos de Arganda con D.O. y menús a unos 30 euros (www.madridiario.es).

Durante los fines de semana de mayo de 2010 se celebraron las II Jornadas de Tapas y Pinchos de la Sierra Oeste de Madrid, contando con un presupuesto que ronda el millón de euros y celebrándose gracias al Plan de Dinamización del Producto Turístico de la zona y en el que participa la Comunidad de Madrid a través de la Dirección General de Turismo. Las tapas y pinchos se pueden degustar cada fin de semana en municipios distintos para reducir la competencia entre localidades. Un total de 52 hosteleros participan en estas jornadas elaborando tapas y pinchos con productos de la zona como setas, carne de caza, verduras de huerta, queso de cabra, patés, miel, patatas, morcilla, salmorejo, etc. Estas

tapas acompañadas de bebidas, mayoritariamente vinos de la zona con Denominación de Origen, se sirvieron al precio de 2'5 euros (<http://federacion.centro.ciudadanos-cs.org>).

Otros municipios madrileños celebran ferias de la tapa. La de Madrid Norte se celebró del 30 de marzo al 2 de abril de 2006 en el recinto ferial La Marina (San Sebastián de los Reyes) con participación de 20 restaurantes con 100.000 tapas y 70.000 bebidas consumidas por unos 40.000 visitantes (Qué, 31-3-2006, pp. 7; Metro, 31-3-2006, pp. 5; y 20 minutos, 3-4-2006, pp. 6).

Madrid celebró la Feria de las tapas, en su segunda edición del 15 al 18 de junio de 2006, en el Recinto Ferial de la Casa de Campo (Metro, 12-6-2006, pp. 15). La Feria de la Tapa 2007, del 31 de mayo al 3 de junio, en el Palacio de los Deportes de la Comunidad de Madrid organizada por Elipse con la colaboración de AMER (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración), La Viña (Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid), Mahou, etc. Es la cita gastronómica de los platos más pequeños (Qué, 28-5-2007, pp. 13). La II Feria de la Tapa Madrid se celebró en el recinto ferial de la Casa de Campo en junio de 2008 con asistencia de más de 50.000 personas que cataron unas doscientas recetas gastronómicas y algunos platos a un euro (pinchos morunos, lomo a la barbacoa, pollo al ajo arriero, pisto, paella, croquetas, pescaítos adobados, etc. (www.vinosyjamón.com)). La VI edición, del 27 al 30 de mayo de 2010 se celebró en el Palacio de Deportes de la Comunidad de Madrid organizada por Elipse con la colaboración de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración y Mahou y promovida por la Comunidad de Madrid (20 minutos, 26-5-2010, pp. 3). Del 8 al 12 de junio de 2011 se organizó en el Palacio de Deportes de la Comunidad de Madrid, en la capital, la VII Feria de la Tapa con la colaboración del Ayuntamiento, Comunidad, AMER (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración), Mahou, etc. (Qué, 3-6-2011, pp. 11), con tapeo por 1'20 euros (20 minutos, 9-6-2011, pp. 6). Esta VII Feria de la Tapa contó con la participación de 29 establecimientos de Madrid y 1 de Getafe, Fuenlabrada, Valdemoro, Móstoles, Pinto, Leganés, Arganda, Torrejón, Las Rozas, Rivas Vaciamadrid y Guadalajara (ABC, 17-6-2011, pp. 52). Hubo unos 92.000 visitantes y se consumieron 390.000 cervezas y tapas en cuatro días. El Cenador de Valdemoro, ganador, lo prolongará en los próximos meses de acuerdo con Mahou a 2'40 euros la tapa y la caña (Qué, 17-6-2011, pp. 25).

Una decena de bares del barrio madrileño de Prosperidad celebraron del 20 al 30 de noviembre de 2008 una muestra de 27 tapas por 2'5 euros (Bravas, solomillo, enchiladas mejicanas, chorizo de olla, jamón ibérico, etc.) con vino de Colmenar Viejo (Metro, 20-11-2008, pp. 5).

En noviembre de 2008, «de tapas por Madrid Centro» incluyó caña y aperitivo a dos euros en cuarenta locales de la zona centro (20 minutos, 21-11-2008, pp. 28), organizada por la asociación hostelera <La Viña>, el Ayuntamiento y Cruzcampo, con premios «la tapa popular» (elegida por madrileños y turistas), «la tapa de la viña» y «tapa Cruzcampo» (por el jurado profesional) (Gente en Madrid, 20/27-11-2008, pp. 6).

Del 8 al 10 de mayo de 2009 se celebra la segunda edición de «De tapas por Madrid» con participación de 60 bares de los distritos madrileños de Chamberí y Salamanca y concursos de tapas popular, La Viña y Cruzcampo acompañadas de cerveza a 2'40 euros (www.soitu.es y www.tapaspormadrid.es).

En julio de 2008 se celebró la I Ruta de las Tapas en San Fernando de Henares con enorme acogida popular por la calidad y variedad de la oferta gastronómica de la localidad. Villarejo de Salvanes organizó el III Certamen de tapas para profesionales con chipirones, gambas a la mejicana y bombón de sidrería con ocho restaurantes compitiendo por la tapa más original y creativa en Agromadrid 2008 (El País, 2-10-2008, suplemento Madrid, pp. 20). Torrejón de Ardoz celebra el fin de semana de tapa en tapa del 26 al 28 de septiembre de 2008 con un botellín de cerveza o un refresco y una tapa por dos euros en su primera edición y bajo el lema «Torrejón se DesTapa», participando 13 establecimientos y contando con el patrocinio promocional por Mahou del ganador y con una comida/cena por importe de 100 euros a uno de los votantes que haya degustado bebida y tapa en, al menos, cinco de los trece establecimientos (www.laquincena.es). En la tercera edición, del 24 al 26 de septiembre de 2010 participaron 37 establecimientos (20 minutos, 24-9-2010, pp. 2). La IV Ruta de la Tapa se celebró entre el 23 y 25 de septiembre de 2011 con participación de 41 establecimientos que ofrecieron una caña y una tapa por dos euros (20 minutos, 15-9-2011, pp. 2).

Del 18 de abril al 3 de mayo de 2009 se celebró en Alpedrete el I Concurso de Tapa Cantera con casi treinta bares haciendo platos típicos por dos euros (20 minutos, 13-4-2009, pp. 4). Soto del Real celebra la Feria gastronómica de la tapa todos los fines de semana de febrero de 2010, de viernes a domingo, con participación de doce establecimientos (20 minutos, 5-2-2010, pp. 2). La IX edición de la Ruta de las Tapas se celebró los días 28 de abril a 3 de mayo de 2010 en los distritos de Alcalá de Henares y del 4 al 6 de junio de 2010 en el centro histórico de la localidad (ADN, 4-6-2010, pp. 20; www.ayto-alcaladehenares.es; www.turismoalcala.com). En Villaviciosa de Odón se celebró la V Ruta del Pincho del 17 al 20 de junio de 2010 con posibilidad de elegir entre 30 pinchos en 17 restaurantes (20 minutos, 9-6-2010, pp. 2). En junio de 2010, se celebró en Fuenlabrada la V Ruta gastronómica de tapas por Madrid provincia (Qué, 18-6-2010, pp. 4). La Ruta de la Tapa en Pinto contó, en su primera edición, con la participación de 12 restaurantes del 1 al 4 de julio, a dos euros el pincho con la caña (20 minutos, 24-6-2010, pp. 4). Del 16 al 20 de septiembre de 2010, en el Camino de la Tapa de Pedrezuela y El Molar, se degustaron 36 tapas distintas para difundir la calidad gastronómica de la zona (20 minutos, 16-9-2010, pp. 4). Del 5 al 15 de mayo de 2011, 36 bares y/o restaurantes participan en la séptima ruta «De tapas por Madrid» con caña y tapa por 2'40 euros (20 minutos, 3-5-2011, pp. 3). Del 8 al 11 de junio de 2011, se organizó la II Ruta de las Tapas en torno a la calle de la Ballesta (Gran Vía, Fuencarral y Corredera Baja de San Pablo) con participación de 19 establecimientos que ofertan tapas con copa de vino y/o cerveza a 2'40 euros (ADN, 8-6-2011, pp. 15; y El País, suplemento Madrid, 11-6-2011, pp. 8). Un total de 31 restaurantes de Getafe participan del 3 al 5 de junio de 2011 en la III Ruta de la Tapa con una tapa y un botellín de cerveza a dos euros para promover su consumo (20 minutos, 2-6-2011, pp. 2). Se superaron con creces las degustaciones de los 25.000 visitantes de la II Ruta de la Tapa al incrementarse a 31 restaurantes y contar con la colaboración de la Comunidad de Madrid, Ayuntamiento, Confederación de Empresarios de Comercio Minorista, Autónomos y de Servicios de la Comunidad de Madrid (CECOMA), la Federación de Empresarios del Sur-Suroeste de Madrid (FEDESSO) y la Asociación de Jóvenes Empresarios de Getafe (AJE) (Al Cabo de la Calle, Getafe, 8-6-2011, pp. 8,

y www.alcabodelacalle.com). La III Ruta de la Tapa se celebra en Fuenlabrada del 9 al 12 de junio de 2011 con participación de 29 establecimientos, 9 más que en 2010, y con tapa y bebida a 2 euros (20 minutos, 7-6-2011, pp. 2). En Alcobendas, del 15 al 19 de junio de 2011, una ruta de 25 bares ofrece a los comensales tapa y botellín por 2 euros (ADN, 8-6-2011, pp. 15). Con motivo del Día Mundial del Turismo el 27 de septiembre de 2011 se creó el Concurso oficial de la Tapa de Madrid organizado por la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad con numerosos participantes de todos los distritos madrileños (www.madrid.org y www.hosteleriamadrid.com).

La I Ruta Multicultural de la Tapa (Tapapiés) se celebra en el barrio madrileño de Lavapiés del 20 al 30 de octubre de 2011 con participación de 30 restaurantes con cocineros de España, China, Bangladesh, Argelia, Tailandia, Pakistán, Senegal, Chile y Ecuador y con tapas variadas con ingredientes de su país de origen y a un euro cada tapa. Se esperan más de 30.000 visitantes (Eccus, 329, septiembre 2011, pp. 23). También han participado cocineros de otros países como Italia, Brasil, Suecia y Japón y se han sorteado más de 1.000 tapas gratuitas (20 minutos, 24-10-2011, pp. 19). El éxito se asocia a la gran variedad étnica del barrio madrileño de Lavapiés con habitantes procedentes de los cinco continentes. En la primera semana se sirvieron más de 45.000 tapas (Latino, 28-10-2011, pp. 9).

Un total de seis municipios (El Atazar, El Berrueco, Cervera de Buitrago, Patones, Puentes Viejas y Robledillo de la Jara), que forman la Mancomunidad Embalse del Atazar, celebran del 7 de octubre al 13 de noviembre de 2011 la II Feria de la Tapa los fines de semana y festivos con participación respectivamente de 1, 5, 2, 6, 1 y 2 establecimientos (www.sierranorte.com). Estos ofrecen tapas de la gastronomía serrana como migas serranas, pimiento rellano, revuelto hortelano, costillas asadas a la miel y tomillo, judiones caseros, nido de calabacín, jareñas con setas, callos, dados de bonito en escabeche, etc. Los visitantes que consuman en tres bares de tres municipios distintos participan en el sorteo de un fin de semana en un alojamiento rural (www.laquincena.es). Chinchón celebró la I Feria de la Tapa del 14 al 27 de noviembre de 2011 dentro del Plan de Competitividad Turística que se celebra todo el año en la localidad (20 minutos, 14-11-2011, pp. 6). La Fiesta de la Torta del Casar alcanzó la cuarta edición el 2 de octubre de 2010 en Madrid, organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar que obsequia a los visitantes con una tapa de torta acompañada de vino Ribera del Guadiana (20 minutos, 1-10-2010, pp. 23).

La variedad de productos a degustar está presente en las Fiestas del Real Sitio de El Pardo, organizadas con la colaboración de Patrimonio Nacional, Cuartel Zarco del Valle y Alcampo Vaguada, del 9 al 12 de septiembre de 2010: pincho moruno de gamo el día 10, gran chocolatada con bizcochos el 11 y la tradicional caldereta de gamo (folleto turístico). Del 6 al 27 de noviembre de 2010, impulsado por El Círculo Empresarial Independiente de Aranjuez y conjuntamente con las IV Jornadas Gastronómicas de Caza y Huerta, 40 establecimientos hosteleros de Aranjuez celebraron el II Concurso de Tapas los fines de semana con degustación de tapas variadas a 2 euros de precio único (<http://nutriguia.com>).

El mercado gastronómico urbano de Madrid (La Plaza) se inclina por alimentación sana y de calidad al alcance de todos y sortea frecuentemente productos del mercado, siendo el más reciente sorteo del 1 al 10 de abril de 2011 (folleto turístico de Madrid). Coincidiendo con Madrid Fusión, que convierte a la ciudad en la capital mundial de la

gastronomía, se celebra la segunda edición del gastrofestival con catas en el mercado de San Miguel del 24 de enero al 6 de febrero de 2011 incluyendo degustaciones, tapas, catas, cursos de cocina, etc., hasta que «la gastronomía inunda la ciudad» (www.todosacomer.net). En dicho Gastrofestival se incluyeron: vinos de Jerez, aceites, jamón, butifarras, vinos con D.O. Navarra, conservas, productos lácteos, quesos, etc., a 6 euros/persona (www.todosacomer.net y www.mercadodesanmiguel.es).

Del 1 al 10 de abril de 2011 se celebran las Jornadas Gastronómicas de San Lorenzo de El Escorial organizadas por la Asociación San Lorenzo de El Escorial de la Pequeña y Mediana Empresa con la colaboración del Ayuntamiento y con la participación de 22 restaurantes y 2 pastelerías que ofrecen una variada gama de platos típicos de la cocina tradicional serrana con precios que oscilan entre 12 y 45 euros (www.diariodelhenares.com).

Colmenar del Arroyo celebró del 30 de abril al 2 de mayo de 2011 las II Jornadas del Pincho y la Cazuelita, organizadas por el Ayuntamiento, con degustaciones de pinchos en los establecimientos del municipio y en la carpa instalada en la Plaza de España y de otros productos típicos de la zona como miel, vinos, quesos, jamones y aceites que pueden degustarse y/o comprarse. Se acompañan con talleres relacionados con los alimentos para los más pequeños (de 4 a 10 años), taller de corte de jamón, actuaciones musicales, exhibición ecuestre, etc. (www.madrid.org y www.colmenardelarroyo.es). La Concejalía de Turismo de Villanueva de la Cañada organiza el 17 de junio de 2011 en el restaurante La Partida un concurso de bocadillos (20 minutos, 9-6-2011, pp. 5). Como prototipo de comida variada, la III Semana del Restaurante, del 8 al 12 de junio de 2011, contó con la participación de más de 100 restaurantes, 19 bares y un pabellón de 4.000 metros cuadrados que ofrecen menú (primero, segundo, postre, bebida y una copita de brandy) a 20 euros al mediodía y a 27 en la cena (ADN, 20-6-2011, pp. 15; y www.semanadel-restaurante.com).

La Guía de la Sierra organiza, con el patrocinio entre otros de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, las Primeras Jornadas Gastronómicas de la Sierra de Madrid del 9 al 18 de junio de 2011 en 29 restaurantes de doce municipios de la Sierra de Madrid: Guadarrama, El Boalo (en Mataelpino), Moralarzal, Navacerrada, San Lorenzo del Escorial, Torrelorones, Alpedrete, Becerril de la Sierra, Cercedilla, Collado Mediano, Collado Villalba y Galapagar. En los menús se incluyen platos típicos de la zona como carne de la sierra de Guadarrama y vinos de Madrid. Se acompañan de cursos de cocina, taller de cocina infantil, cata de vinos, etc. (www.infoaliment.com).

Quijorna, con motivo de las Fiestas del Pilar 2011, organizó una Sardinada y chocolatada el 12 de octubre como complemento de platos tradicionales como cordero, conejo, perdiz, tapas, etc. (www.madrid.org).

4. JORNADAS EN OTRAS CC.AA. Y PAÍSES

«Made in Madrid» es un programa para promocionar la cultura madrileña en Alemania en el que se incluyen cine, teatro, música y gastronomía. En septiembre de 2008 se celebró en Berlín (Metro, 17-9-2008, pp. 2). La gastronomía madrileña, patrocinada por Promoción Madrid, la Comunidad de Madrid y Turespaña, participa en mayo de 2011 en el World Gourmet Summit en Singapur, el mayor evento gastronómico asiático, que

contó con unas 15.000 personas en 2010 de las que un 33% fueron visitantes extranjeros (www.madrid.es). Del 25 al 27 de octubre de 2008, tres empresas de vino de la región representan a la Comunidad en la Feria Iberwine, la mejor oferta vitivinícola en Estados Unidos (20 minutos, 7-10-2008, pp. 4).

La Comunidad de Madrid pretende promocionar su gastronomía para que sirva para atraer turistas. Las Jornadas estelares de la cocina madrileña se han llevado a cabo en Málaga, Barcelona, Lisboa y Oporto (www.absolutespana.com). En los meses de enero a marzo de 2011 se han realizado jornadas gastronómicas con productos madrileños en Santander, Valladolid y Valencia (www.madrid.org). En Valencia y Santander se acompañaron con degustación de productos con Denominación de Origen de la Comunidad de Madrid (www.gentedigital.es).

Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa) organizó las III jornadas gastronómicas dedicadas a la cocina madrileña, en colaboración con el restaurante madrileño Lhardy, del 14 al 20 de febrero de 2011 en los hoteles escuela de Santa Brígida y Santa Cruz de Tenerife. Se basaron en cocido madrileño, consomé Lhardy, sopa marinera al pernod, sopa de cocido, callos, chipirones en su tinta, pato silvestre al perfume de naranja, perdiz estofada, etc. Se acompañaron de clases magistrales para profesionales de la restauración y los alumnos de Hecansa sobre platos fundamentales de la cocina española (www.hecansa.com; y www.nexotur.com).

5. JORNADAS CON PRODUCTOS FORÁNEOS

a) De otras zonas de España:

La X edición del Mercado Gastronómico Urbano en la madrileña Plaza de Santa Ana, con productos de toda España, se decantó con una especial atención a productos de Andalucía: catas de aceite de oliva virgen, degustación de quesos gaditanos y embutidos sevillanos (20 minutos, 10-10-2008, pp. 20).

El Ayuntamiento de Sevilla organizó en Madrid, el 2 y 3 de marzo de 2011, las Jornadas Gastronómicas para promocionar sus productos (un mes antes lo hizo en Milán y a finales de marzo de 2011 en Barcelona), contando con la colaboración del consorcio de Turismo, Diputación Provincial y Asociación de Hoteles de Sevilla que pretenden difundir la gastronomía andaluza para aumentar la demanda de los 650.000 viajeros que visitan anualmente Andalucía motivados por la gastronomía (<http://sevilla.redperiodista.es>).

En Alcobendas, el 15 de mayo, festividad de San Isidro, la Casa Regional de Extremadura ofrece una degustación de picadillo» (AA. VV., 2005, pp. 25).

Del 21 al 25 de mayo de 2008 se celebraron las jornadas gastronómicas gallegas en Valdemoro con pulpo a feira, empanada, churrascos, chorizos a la brasa, navajas, zamburriñas, tarta de Santiago, Albariño, Ribeiro, etc., en bares, restaurantes y cafeterías (vivevaldemoro.wordpress.com). Del 1 al 5 de octubre de 2008 se celebró en Collado Villalba la I Semana Gastronómica y Cultural Gallega con motivo de su hermanamiento con el municipio de Villalba (Lugo) con productos gastronómicos, charangas, queimada, música celta, etc. (ABC., suplemento Noroeste, 2-10-2008, pp. 4). Entre el 2 y 13 de marzo de 2011, el parque de La Vaguada de Madrid acogió las Primeras Jornadas Culturales y Gastronómicas

Gallegas, organizadas por la Compañía Gourmet La Toja y la Federación de Asociaciones de Gallegos en Madrid. Junto con proyecciones de documentales y actuaciones de grupos folklóricos se celebraron comidas y cenas típicas gallegas como las lambetadas do Entroido, etc. (www.berenguela.com). Del 16 al 25 de julio de 2011, Galicia organiza las «I Jornadas Culturales, Gastronómicas y Artesanas» con degustaciones, música, artesanía y un montón de actividades en la Plaza de España (Madrid) de 12 de la mañana a 12 de la noche. Organizadas por FAGAMA (Federación de Asociaciones Gallegas de la Comunidad de Madrid) con la colaboración de Gourmet La Toja y el Ayuntamiento de Madrid. A otras tradiciones gallegas, como la queimada y artesanía, se suma la oferta de productos típicos como mariscos (centollo, vieiras, cigalas, zamburrinas, mejillones, ostras), pulpo, empanadas, ternera gallega, chorizos, tartas de Santiago, etc., todos acompañados con apreciados vinos gallegos como albariños, ribeiros y otros licores (www.diarioya.es).

En septiembre y octubre de 2008, la Asociación de Pastores y Productores (Artzai-Gazta) de queso Idiazábal (de leche de oveja latxa) lo difunden y comercializan con degustaciones en seis restaurantes de la ciudad de Madrid (Metro, 26-9-2008, pp. 22).

Las exquisiteces de la gastronomía burgalesa se dieron a conocer en Madrid a fines de junio de 2009 (Gente Madrid Centro, 1-7-2009, pp. 4). Aranda de Duero celebró entre el 5 y 27 de junio de 2010 las X Jornadas Gastronómicas del Lechazo Asado en Madrid con participación de diez asadores con horno de leña que ofrecen lechazo asado y otros derivados de cordero lechal, otros platos destacados de la gastronomía de Aranda como morcilla, picadillo, pimientos a la leña, etc., siempre acompañados de vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero (www.diariodelduero.com).

Madrid celebró durante todo el mes de septiembre de 2008 las Jornadas gastronómicas del arroz al estilo marinero con zamburiñas, chocos, xouvas y verduras, pulpo, bogavante, bacalao y verduras, mariscos, etc., con participación de más de una veintena de restaurantes gallegos, asturianos, valencianos, italianos, griegos, suizos, etc. (La Razón, 12-9-2008, pp. 78). El Día Mundial de la Tolerancia, en Vallecas se celebró con degustación de paella en una fiesta de diversidad cultural y racial (Metro, 17-11-2008, pp. 8).

El Gran Casino de Aranjuez celebra en el restaurante Buffet la Vega, con menús a 23 euros, unas Jornadas Gastronómicas en las que apuesta por la gastronomía más destacada de las Comunidades Autónomas: Valencia en marzo, Andalucía en abril, Madrid en mayo, País Vasco en junio, Galicia en julio, Cataluña en septiembre, Aragón en octubre y Asturias en noviembre (www.facebook.com). A comienzos de abril de 2011, la Sociedad Regional de Turismo (SRT) de Asturias inició una campaña de promoción de la gastronomía asturiana «Pedacitos del Paraíso» en Madrid con la colaboración de doce restaurantes asturianos en la capital que difunden la gran variedad y calidad de los quesos asturianos como aperitivo o en la sobremesa y con la esperanza de que despierten el interés de los madrileños por visitar el Principado (www.lavozdeasturias.es).

Tres Cantos acogió a finales de mayo de 2010, en la Plaza de la Familia, las XIII Jornadas Gastronómicas, en las que participaron siete asociaciones de la localidad. La degustación de productos típicos de diferentes regiones españolas, unida a tres actuaciones musicales, volvió a congregarse a cientos de tricantinos que se acercaron a las carpas levantadas para la ocasión. Las casas regionales de Andalucía, Asturias, Aragón, Castilla y León y Galicia compartieron espacio con otras asociaciones como la de Amigos del

Pueblo Saharaui o la Fundación Integración y Solidaridad. El evento contó con una media de unas 400 personas cada día (www.madriidiario.es).

El 21 de marzo de 2011 se iniciaron en el Club Financiero Génova, los Talleres y las Jornadas Gastronómicas para poder disfrutar de la gastronomía navarra en Madrid, para lo que se cuenta con el chef del restaurante Remigio, que ofrece (este restaurante) su cocina tradicional navarra desde antes de 1850 en Tudela y que utiliza productos con Denominación de Origen, en especial las verduras de la huerta tudelana. Los menús, también con los mejores vinos navarros, cuestan 45 euros por persona. Se pueden elegir de primer plato: espárragos, alcachofas o cogollos de Tudela, aceitunas de Ablitas. De segundo plato: menestra con cordero lechal, carrilleras de ternera de Navarra con cebollicas estofadas a la tudelana, pimientos del piquillo de Lodosa rellenos de bacalao y salsa tradicional. En los postres se puede elegir entre cuajada de leche de oveja socarrada con miel de Navarra, canelón de membrillo y queso Idiazabal con helado de nueces. Se acompaña con una selección de vinos de Navarra y un sorbete de Pacharán Navarro (www.400kilometros.com).

El 3 de abril de 2011, el Consejo Regulador de la I.G.P. Cordero de Extremadura invita a una caldereta de cordero al que se acerque a la Feria de Extremadura en Getafe con unos mil comensales que degustan esta receta tradicional extremeña con cordero, cebolla, laurel, pimiento rojo, vino blanco, agua, sal, perejil, ajos, aceite de oliva y pimentón (www.conmuchagula.com).

Collado Villalba celebró la Feria del Marisco Gallego del 20 de septiembre al 2 de octubre de 2011 con queimada gratuita (20 minutos, 23-9-2011, pp. 2).

Del 7 al 16 de octubre de 2011, Coslada celebró las Jornadas Gastronómicas de Galicia con marisco, mejillones, navajas, berberechos, pulpo, empanada, etc., con los mejores caldos de la zona, música, folclore, etc. (www.gentedigital.es).

La cocina tradicional de cada zona de España ha estado presente en Madrid Fusión 2011, se ha difundido a 93 Paradores de Turismo y ha contado con la participación de más de 1.500 expertos en gastronomía, periodistas gastronómicos y gastrónomos de numerosos países. Se mantienen estos menús en los Paradores de Turismo durante todo el año 2011: salmorejo cordobés, migas de pastor castellanas, costrada de Alcalá, paella valenciana, fabada asturiana, caldereta de cordero extremeña, bacalao ajoarriero navarro, arroz con leche de Cangas de Onís, tarta de Santiago de Compostela, quesadilla de El Hierro, etc. (www.diariocritico.com).

b) de otros países:

Como constatamos a continuación, en los últimos años se han difundido, en la Comunidad de Madrid, productos gastronómicos de un elevado número de países: 11 de América (Estados Unidos, Méjico, República Dominicana, Nicaragua, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile, Argentina y Uruguay), 3 de Europa (Italia, República Checa y Rumanía), 5 de Asia (Líbano, Pakistán, China, India y Tailandia) y 3 de África (Marruecos, Túnez y Mozambique). Estas jornadas dan a conocer alimentos distintos y elaborados también de forma diferente, de acuerdo con la tradición culinaria de los cocineros/as de cada cultura, país, región, etc.; y pueden asimismo servir de atracción posterior en restaurantes puestos

en marcha por inmigrantes de dichos países y, especialmente, de los numerosos de dieta china, ubicados mayoritariamente en la capital y otros núcleos urbanos.

En julio de 2006 se celebraron las II Jornadas Gastronómicas Dominicanas en Madrid en el restaurante Veritas del Hotel Gran Meliá Fénix con gran variedad de productos: pierna de cerdo al horno, plátano maduro al caldero, chicharrón de pollo, arroz blanco con habichuelas rojas y/o negras, arroz con leche, arepa de maíz, papaya, coco, batata, bolitas de tamarindo, etc. (www.directoalpaladar.com).

El 12 de julio de 2008, Tielmes organizó una jornada gastronómica intercultural para intercambio de conocimientos culinarios entre vecinos e inmigrantes con productos típicos de las nacionalidades con mayor representación en el municipio (www.tielmes.org).

Conjuntamente con Tenerife y Bogotá se celebró en Madrid, del 6 al 12 de octubre de 2008, el Festival Vivamérica con cine, música y gastronomía con cocina chilena, uruguaya y mejicana entre otras en <Vivamérica Sabores> en distintos restaurantes de la Comunidad (20 minutos, 10-10-2008, pp. 20). Organizado por Casa América en consorcio integrado por el Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento. Los debates y degustaciones gastronómicas se celebraron en la Plaza Mayor y el resto de actividades en Casa América (Gaceta local, 6/12-10-2008, pp. 4).

Las IV Jornadas Gastronómicas Interculturales fueron organizadas por el Ayuntamiento, la Consejería de Inmigración de la Comunidad de Madrid y la Asociación de Vecinos de Arganda del Rey (AVA) en noviembre de 2008 en el Centro de Mayores con platos típicos de Italia, Rumanía, Pakistán, Líbano, Marruecos, Ecuador, Perú, Chile, Nicaragua, Argentina y Colombia y de diversas Comunidades Autónomas españolas (Madrid, Castilla-La Mancha, Andalucía, Extremadura, Cataluña, Aragón y Galicia) con un total de veinte recetas diferentes y gratuitas. Se trata de fomentar la integración de la gran variedad de procedencia de los inmigrantes que convierten Arganda en multicultural (www.estedemadrid.com).

Los jueves de octubre, noviembre y diciembre de 2008, el Museo de América, en colaboración con la Asociación de Amigos del Museo, organiza cursos de cata de vinos americanos (Gaceta local, 6/12-10-2008, pp. 15).

El CEPI Hispano-Marroquí organiza en Madrid la fiesta del cordero en diciembre (periodo clave en el mundo musulmán para consumir cordero) para tratar de promover el intercambio cultural entre madrileños y marroquíes. Se acompaña de representaciones teatrales, cuentos para niños... (Sí. El periódico de la integración, 20/25-12-2008, pp. 13).

En enero de 2008 se celebró «Madrid Fusión 2008» en el Palacio Municipal de Congresos con más de cincuenta cocineros nacionales e internacionales y «se ha convertido en una de las citas gastronómicas más relevantes del panorama mundial» (La Rioja, 11-1-2008, pp. 53). Madrid Fusión 2009 ha sido el foro mundial más suculento para chefs, pinches, gourmets y cocinillas del 19 al 22 de enero de 2009 con conferencias sobre despensa natural del Amazonas, mil caras de aceite, alta cocina con quesos italianos, moda de las tapas en Estados Unidos, etc. (Metro, 16-1-2009, pp. 5). Jaén promociona diez de los mejores aceites de oliva virgen extra en la feria Madrid Fusión 2009 (Qué, 16-1-2009, pp. 4).

Del 26 de septiembre al 1 de octubre de 2009 se celebraron en Madrid las Jornadas Gastronómicas Tunecinas organizadas por la Oficina Nacional de Turismo de Túnez, la

Embajada, la compañía Aérea Nacional Tunisair y dos hoteles con motivo de la inauguración de un nuevo vuelo directo Madrid-Tozeur. Se incluyeron aperitivos con pescados fritos, huevo duro o habas calientes, harissa (pimientos molidos, ajos, aceite de oliva), cuscus con cordero o pescado (plato muy frecuente en las naciones árabes), etc. (www.infohoreco.es).

Del 2 al 16 de diciembre de 2008, el restaurante La Manzana (en el Hotel Hespería Madrid) organizó las jornadas «La Gastronomía Chilena: un mundo por descubrir», basándose en la gran variedad de mariscos, pescados y carnes, acompañados de vinos chilenos, considerados como de los mejores del mundo. Los menús fusión costaban 36 euros (www.lasescapadas.com).

Del 29 de septiembre al 4 de octubre de 2009 se celebraron en Madrid las III Jornadas Gastronómicas de Chile organizadas por ProChile (agencia de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile) con la finalidad de dar a conocer en el exterior productos y potenciar su exportación. En el 2008 acudieron unos 400 comensales en el restaurante que, en 2009, ofreció robellones de Curicó, merluza austral, crocante de maquí, etc. (www.horecadigital.com).

En el antiguo colegio Tirso de Molina, en la calle Batalla del Salado (Madrid), se celebró la XII edición (junio de 2010) de jornadas gastronómicas para integrar a los alumnos adultos procedentes de otros países con 42 recetas elaboradas por cocineros de Mozambique, Bolivia, Ecuador, Colombia, Argentina, China y España, incluyendo consumo e intercambio de recetas entre los asistentes (La Voz de Arganzuela, 161, junio 2010, pp. 2). En la XIII edición (junio de 2011) participaron cocineros de Senegal, Perú, China, Polonia, Rusia y España que ofrecieron 40 recetas distintas (La Voz de Arganzuela, 171, junio 2011, pp. 4).

La Embajada de Tailandia organizó un festival gastronómico tailandés en Madrid del 23 al 30 de junio de 2010 con cursos de cocina y unas jornadas gastronómicas del 28 de junio al 3 de julio (www.c-cultural.com).

El Hotel Intercontinental de Madrid organizó del 26 al 29 de octubre de 2010 las Jornadas Gastronómicas Checas coincidiendo con la conmemoración (el 28 de octubre) de su independencia del imperio Austro-Húngaro en 1918 y la creación de la República Checoslovaca. Se pretende dar a conocer en Madrid la comida checa al no haber ningún restaurante en la capital española especializado en la misma. Se incluyen en estas jornadas: sopa espesa (con cebolla, patatas, setas, huevo escalfado, etc.), jamón de Praga, carne de pato, cerdo y/o ternera, buñuelos de patas con salsa, cerveza Pilsen, vinos blancos, etc. (www.directoalpaladar.com). La gastronomía checa sigue fiel a sus productos locales de gran calidad y a recetas tradicionales. El precio de cada menú, en las jornadas citadas, fue de 42 euros más IVA (www.hacemosturismo.ddoble.es).

El restaurante Midnight Rose, en el hotel ME Madrid, celebró del 3 al 6 de febrero de 2011 las Jornadas Gastronómicas Mexicanas en las que se combinan sabores de productos costeros y recetas del centro de la república: los platos estrellas son mancha mantel (sabores frutales), caldo de mercado hidalgo de Guanajuato, lomo de pescado en tierra de chiles, chicharrón de cerdo en salsa de tomate verde y doradita de maíz con escamoles (huevas de hormiga) y guacamole. Se acompañaron con tequila, chupitos, etc., a 30 euros la comida y 40 la cena (www.revistaviajar.es).

Perú ha participado en otros festivales gastronómicos como Madrid Fusión 2005 y 2006 y en la Presentación de la Gastronomía Peruana en Madrid en noviembre de 2005 (www.perumuchogusto.com). Del 20 al 27 de enero de 2011, la Embajada de Perú puso en marcha la «Semana Gastronómica de Perú en Madrid» (Sí. Comunidad de Madrid, 22-28 enero 2011, pp. 4). La gastronomía peruana se ha difundido ampliamente en otros núcleos urbanos americanos y europeos al asistir a festivales gastronómicos en Vancouver (Canadá), Seattle, Tacoma y Washington (Estados Unidos), Bogotá (Colombia), Sao Paulo (Brasil), Milán y Cerdeña (Italia), Ginebra (Suiza), Hamburgo (Alemania), París (Francia), Lisboa (Portugal), etc. (www.perumuchogusto.com).

En Ifema se celebró el XXV Salón del Gourmets del 11 al 14 de abril de 2011 con la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad con 1270 expositores (6'5% más que en la edición anterior). Incluyó degustación de cocina tradicional como milhojas de rabo de toro, fast food, platos de caviar Nacarii, sal de Añana... Al tiempo, se celebró el XVIII Concurso de Cortadores de Jamón que ganó por primera vez una mujer, el XIII Campeonato de Cocineros y el IV Concurso de abridores de ostras... Lo mejor de la cocina mundial se dio cita en Madrid (ADN, 12-4-2011, pp. 3).

Del 1 al 5 de junio de 2011 se celebró la IV edición del «Bolly Madrid 2011», festival de la cultura hindú en Lavapiés con cine, bailes y jornadas gastronómicas con 50 participantes en las plazas de Lavapiés y Agustín Lara que ofrecen platos típicos hindúes a 1 euro (Gente en Madrid, 3-6-2011, pp. 8).

En Villanueva de la Cañada se celebró la IV Semana Gastronómica del 13 al 19 de junio de 2011 con participación de más de 70 establecimientos de restauración que ofrecen alimentos variados de cocina española, italiana, japonesa, árabe, tailandesa... (20 minutos, 14-6-2011, pp. 2).

La Plaza Mayor de Madrid acogió del 3 al 6 de noviembre de 2011 la gastronomía de varios países de «cocinas del mundo»: Colombia, Japón, Turquía, Italia, España, etc. (www.madridpress.com).

El número de países y productos gastronómicos de los mismos se ha incrementado en 2012 con FITUR en su XXXII edición desde el 18 de enero de 2012 con cata de licores Sobieski a base de vodka (Polonia); sake (licor de arroz) de Japón; pan con aceite de oliva y tomillo, desayuno típico de Palestina; sopas de pescado, carne a la brasa y pastel de frambuesa (Serbia); cócteles pisco sour y de algarrobita (Perú); cerveza de República Checa; ron de la República Dominicana; café y frutas tropicales de Colombia, etc. (20 minutos, 20-1-2012, pp. 24).

6. BIBLIOGRAFÍA

- AA.VV. (2001): *Guía gastronómica de la sierra de Madrid*, Madrid, Fareso, 128 pp.
- AA.VV. (2005): *Guía gastronómica de la Zona Norte*, Guadalix de la Sierra, Sierra Pren, 228 pp.
- AA.VV. (2006): *Guía de turismo rural de la Comunidad de Madrid*, Madrid, Comunidad, 360 pp.
- AA.VV. (2008): *Guía de turismo gastronómico en España 2009*, Madrid, Anaya, 792 pp. (Madrid, pp. 618-643).

- AA.VV. (2010): *Guía de turismo gastronómico en España 2010*, Madrid, Anaya, 782 pp.
- CORRAL, J. DEL (1992): *Ayer y hoy de la gastronomía madrileña*, Madrid, La Librería, 212 pp.
- FEO PARRONDO, F. (2005): «Turismo gastronómico en Asturias», *Cuadernos de Turismo*, 15, pp. 77-96.
- FEO PARRONDO, F. (2006): «Jornadas de turismo gastronómico en Cantabria», *Nimbus*, 17-18, pp. 23-42.
- FEO PARRONDO, F. (2007): «Jornadas de turismo gastronómico en Navarra», *Nimbus*, 19-20, pp. 99-126.
- FEO PARRONDO, F. (2009): «Jornadas de turismo gastronómico en La Rioja», *Nimbus*, 23-24, pp. 105-131.
- FLAVIAN, C. y FANDOS, C. (Coords.) (2011): *Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito*, Zaragoza, Prensas Universitarias, 264 pp.
- GANDARA, J.M. y SCHLÜTER, R.G. (Coords.) (2003): *Gastronomía y turismo. Una introducción*, Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 192 pp.
- MARTÍN INIESTA, F. (1994): *Antología de la gastronomía madrileña*, Ávila, Incodávila, 220 pp.
- PARDELLAS DE BLAS, X.X. (Dir.) (2009): *Turismo gastronómico: recursos e itinerarios*, Vigo, Universidad de Vigo, 168 pp.
- TRESSERRAS, J. y MEDINA, F.X. (Eds.) (2008): *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, Ibertur, 442 pp.