

Madrid, Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2024-2025

## Proyectos y actividades

### INTRODUCCIÓN

**Madrid** se ha convertido en uno de los **principales destinos nacionales e internacionales**, un **destino de excelencia** por su patrimonio histórico y social, por su oferta cultural y de ocio, por su avanzada infraestructura, sus servicios de calidad, su conectividad, su seguridad... y, por supuesto, por su gastronomía.

Coincidiendo con el **quinto aniversario** de la **Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía**, la Comunidad de Madrid, desde la capital como punto de partida, hasta todos los municipios y territorios que la integran, se convierte en un **escenario para dar a conocer la gastronomía de Europa**, la de los países centroeuropeos, los del Mediterráneo, los nórdicos y los bálticos.

Una gastronomía unida por la influencia histórica y cultural de los países vecinos y, al mismo tiempo, múltiples gastronomías que han sabido conservar sus propias singularidades y riquezas con el paso del tiempo.

#### Objetivos:

- » Dar a conocer la **cultura gastronómica** de los diferentes países de Europa.
- » Consolidar **la gastronomía de Madrid** como referente en Europa.
- » Fomentar una Nueva Gastronomía **saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria**.
- » Promocionar **los cuatro eslabones de la Cadena Alimentaria**: producción, industria, distribución y hostelería.
- » Impulsar **el turismo y el comercio exterior**.

«**Madrid, Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2024-2025**» es un reconocimiento a una de las ciudades más importantes de Europa, una gran celebración y un escenario para dar a conocer la gastronomía de todos los países europeos.

## PROYECTOS Y ACTIVIDADES

El programa de actividades y eventos que se están impulsando en el marco de la Capitalidad se presenta en cuatro grandes bloques:

» **Proyectos gastronómicos:**

- La Cultura de la Viña y el Vino.
- La Cultura de la Cerveza.
- Cena Virtual Europea.
- Premios Gastronómicos: los "Óscar de la Gastronomía".

» **Proyectos culturales:**

- IV Congreso Europeo de Gastronomía: "Turismo y Gastronomía".
- Seminario sobre los "Elementos fundamentales del turismo de calidad: conectividad, hotelería y hostelería".
- Armonía de las Bellas Artes con la Gastronomía: pintura, música clásica, flamenco y cine.

» **Estudios y publicaciones:**

- Informes sobre la Nueva Gastronomía:
  - Informe sobre "El nuevo marco jurídico de la gastronomía".
  - Informe sobre "El nuevo marco educativo de la gastronomía".
- Código Deontológico para los profesionales de la gastronomía.

» **Sociedad y estilo de vida:**

- Menús saludables elaborados por la Fundación Española de la Nutrición.
- Espacio digital con la oferta gastronómica y turística de Europa.
- Madrid, destino de excelencia.

Los contenidos en desarrollo se detallan a continuación.

## 1. PROYECTOS GASTRONÓMICOS

---

### 1.1 La Cultura de la Viña y el Vino

Este proyecto cuenta con el patrocinio de **Herederos del Marqués de Riscal**, una de las grandes bodegas tanto de España como a nivel internacional.

Con el fin de **impulsar la cultura del vino**, se está desarrollando un **espacio digital** donde se dará a conocer la importancia que tiene cada una de las fases del proceso. Se pondrá especialmente el foco en la **conservación, evolución y servicio del vino** y, en general, en todas las características y requisitos que influyen para conseguir un nivel óptimo de consumo, tanto en los establecimientos de restauración como en los hogares.

También se hará énfasis en las armonías con la comida, fomentando en todo momento un **consumo moderado y responsable, en un contexto gastronómico y cultural**. No hay que olvidar que el vino es un alimento que forma parte de la Dieta Mediterránea y una de nuestras mayores señas de identidad.

Para complementar el espacio digital, que incluirá una web exclusiva y redes sociales, se va a convocar el **Premio Marqués de Riscal a la Cultura de la Viña y el Vino**, un premio de carácter anual y de ámbito nacional, que reconocerá el esfuerzo que están haciendo los establecimientos hosteleros y los comercios de alimentación para promocionar la cultura del vino.

El procedimiento quedará registrado en unas **bases reguladoras**, mediante las cuales un jurado especializado elegirá, tras la recepción y evaluación de las candidaturas, a cinco nominados. Posteriormente, se elegirá un ganador, que recibirá un premio (por determinar).

Tanto el espacio digital como la convocatoria del Premio, se darán a conocer a principios de 2025, culminando con la comunicación del ganador en la primavera de ese mismo año.

### 1.2 La Cultura de la Cerveza

Con el patrocinio de **Mahou San Miguel**, compañía española y líder del sector cervecero en nuestro país, se está desarrollando un **espacio digital** donde se pondrá de relieve la importancia que ha adquirido la cerveza, la variedad y la calidad

de los diferentes tipos, haciendo hincapié en que no se puede hablar de cerveza en singular, sino que hay que hablar de cervezas, en plural.

El espacio digital contendrá información sobre las características y requisitos que deben respetar **el cuidado, la conservación y el consumo de las diferentes cervezas**. La información se presentará de una manera atractiva e intuitiva, en una serie de “escenas”, para facilitar al público toda la información relacionada con lo que representa la **cultura de la cerveza**.

En el marco de ese espacio de contenido divulgativo (que estará apoyado con publicaciones en redes sociales y medios de comunicación), se convocarán los **Premios Mahou a la Cultura de la Cerveza**, con el fin de reconocer el esfuerzo que está haciendo el sector de la hostelería (restaurantes, casas de comidas, bares y tabernas...) para difundir la cultura de la cerveza, ofreciendo una mayor variedad y respetando los requisitos y la liturgia asociados a su consumo.

El procedimiento quedará registrado en unas **bases reguladoras**, mediante las cuales un jurado especializado elegirá, tras la recepción y evaluación de las candidaturas, a cinco nominados.

Posteriormente, se elegirá un ganador, que recibirá un premio consistente en una plaza para el prestigioso **curso de Gestión de Empresas de Restauración impartido por el Basque Culinary Center** en exclusiva para Mahou. Toda la información relacionada con la convocatoria y las características de los Premios estará disponible de manera digital.

Tanto el espacio digital como la convocatoria del Premio, se darán a conocer a principios de 2025, culminando con la comunicación del ganador en la primavera de ese mismo año.

Entre los objetivos de este proyecto, está promocionar el conocimiento de una de las bebidas más consumidas en Madrid y que forma parte esencial de nuestro patrimonio gastronómico, **promoviendo un consumo responsable y de calidad** con el acompañamiento de alimentos.

### 1.3 Cena Virtual Europea

En el año 2021, la **Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG)** llevó a cabo una iniciativa para dar a conocer la gastronomía de los diferentes países de Iberoamérica fuera de sus fronteras. Bajo el título «**Cena Virtual Iberoamericana**», se desarrollaron una serie de vídeos en colaboración con las Academias Nacionales

de Gastronomía, mostrando la elaboración y características de algunas de las recetas más representativas de los países de Iberoamérica. Los vídeos están a disposición del público y pueden visualizarse a través de las redes sociales de la AIBG.

Ahora, siguiendo ese mismo esquema, la **Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía** está trabajando para elaborar una «**Cena Virtual Europea**», con un plato representativo de cada uno de los países de la Unión Europea.

Con la colaboración del sociólogo y periodista especializado en gastronomía, **Miguel Ángel Almodóvar**, se ha realizado una preselección de los platos más tradicionales de los países pertenecientes al espacio Schengen.

A través de las **Embajadas de los países europeos en España**, se está coordinando una segunda fase de consulta para determinar el listado definitivo de los platos que se utilizarán como referencia para elaborar el recetario virtual.

#### 1.4 Premios Gastronómicos: los “Óscar de la Gastronomía”

Actualmente, la gastronomía se encuentra entre las principales motivaciones para viajar. Por ello, es fundamental que los profesionales de la comunicación den a conocer los **atractivos gastronómicos** de los diferentes destinos, incentivando un turismo sostenible y de calidad.

La **Federación Mundial de Periodistas de Turismo en España, FIJET España**, (adscrita a FIJET World), en colaboración con la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía, convoca los primeros «**Premios de Gastronomía y Turismo**» dedicados al sector gastronómico y su influencia en el turismo.

Siguiendo el ejemplo de los Óscar, los Premios de Gastronomía y Turismo servirán para dar a conocer y para reconocer a aquellos profesionales, entidades o proyectos que se hayan significado, a lo largo del año, en las diferentes categorías.

Estos premios se mueven en el marco de la Nueva Gastronomía, una gastronomía que otorga una **importancia destacada a la salud, la solidaridad y la sostenibilidad**, además de la satisfacción, y especialmente en lo que se refiere a la influencia que la gastronomía tiene en el turismo.

Entre las **categorías**, se encuentra el Premio a la Mejor Presencia Digital, a la Mejor Bodega, a la Mejor Cocina Creativa o al Proyecto más Sostenible. En todos los casos, los premios se concederán a los proyectos más destacados del año.

## 2. PROYECTOS CULTURALES

---

### 2.1 IV Congreso Europeo de Gastronomía: “Turismo y Gastronomía”

#### 2.1.1 Antecedentes

En 2019, tuvo lugar la primera Capitalidad Europea de la Cultura Gastronómica en la ciudad de **Cracovia, en Polonia**. Ese año, se celebró el primer **I Congreso Europeo de Gastronomía**, dedicado a la «**Comida, Arte y Tecnología**».

En 2022 (pasada la época más crítica de la pandemia del Covid-19), en el marco de la Capitalidad de **Oeiras (Lisboa, Portugal)**, se organizó el **II Congreso Europeo de Gastronomía** centrado, en esta ocasión, en los aspectos básicos de «**La Nueva Gastronomía**»: la salud, la solidaridad, la sostenibilidad y la satisfacción.

En 2023, durante la Capitalidad de **Estocolmo (Suecia)**, se organizó el **III Congreso Europeo de Gastronomía**, bajo el título «**Stockholm Gastronomy Conference 2023**».

Con motivo de «**Madrid, Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2024-2025**», tendrá lugar el **IV Congreso Europeo de Gastronomía**, que estará dedicado al «**Turismo y Gastronomía**».

#### 2.1.2 Justificación y contenido

Es evidente **la influencia que está teniendo la oferta gastronómica en la motivación turística**, especialmente en lo que se refiere al turismo de calidad. Concretamente, España se ha convertido, en los últimos tiempos, en líder mundial en turismo, en gran medida gracias a la gastronomía.

En el Congreso, se abordarán las **relaciones y sinergias que se generan entre ambos sectores**, poniendo de relieve todos aquellos aspectos que influyen en el desarrollo turístico, desde la oferta global hasta otros factores como la conectividad o la comunicación. Se pondrá especial énfasis en analizar e impulsar los elementos que promueven un **turismo sostenible y de calidad**.

Como modelo de referencia, se expondrá **el caso de España, y concretamente de Madrid**, analizando las claves de su evolución hasta convertirse en uno de los destinos de preferencia a nivel internacional.

### 2.1.3 Desarrollo del Congreso

El Congreso se desarrollará en el entorno de la **Feria Internacional de Turismo de Madrid, Fitur 2025**. Se llevará a cabo de manera **presencial**, y contará con un **soporte digital**, con información sobre la convocatoria, los ponentes y las distintas temáticas a abordar.

Finalizado el Congreso, se trasladarán las **conclusiones** a los diferentes agentes implicados. Entre el público objetivo, se encuentran las organizaciones sectoriales, las cadenas hoteleras, las compañías aéreas, ferroviarias y marítimas, las agencias de viajes, el público general y autoridades políticas relacionadas con el sector.

## 2.2 Seminario sobre los “Elementos fundamentales del turismo de calidad: conectividad, hotelería y hostelería”

Previo a la celebración del IV Congreso Europeo de Gastronomía sobre «Turismo y Gastronomía», se organizará un **seminario** con la participación de expertos del sector gastronómico, profesionales y académicos, en el que se expondrán y analizarán los **elementos fundamentales del turismo de calidad**, con especial referencia a **la conectividad, la hotelería y la hostelería**.

Este encuentro servirá como reunión de trabajo preparatoria para el desarrollo del posterior Congreso, donde se expondrán las conclusiones alcanzadas y los principales temas de debate.

## 2.3 Armonía de las Bellas Artes con la Gastronomía

Cuando entra en juego el proceso creativo, **la gastronomía se convierte en un arte**. Al igual que ocurre con otras disciplinas y manifestaciones artísticas, la gastronomía del siglo XXI se ha convertido en un medio de expresión, en una actividad creativa, capaz de inducir la percepción estética, estimular la imaginación y evocar sentimientos y emociones en el comensal.

Para poner de relieve la **estrecha relación que existe con otras bellas artes**, algunos de los grandes chefs españoles se han inspirado en obras clásicas de la pintura, la música, el cine y el flamenco para crear composiciones gastronómicas únicas.

### 2.4.1 Pintura

Con la colaboración del **Museo Nacional Thyssen-Bornemisza**, se ha hecho una selección de 10 cuadros de autores europeos, que sirven de inspiración para crear platos dignos de los mejores museos.

### 2.4.2 Música clásica

La **Fundación Excelentia** ha sido la encargada de elegir algunas de las mejores obras musicales de todos los tiempos, para redondear una experiencia gastronómica que se disfruta con los cinco sentidos.

### 2.4.3 Flamenco

De la fusión entre el cante, el baile y el toque nace una manifestación artística que es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En este proyecto ha participado el **Corral de la Morería**, referente en el mundo del flamenco.

### 2.4.4 Cine

Como actividad esencial del ser humano, la gastronomía ha acompañado al cine desde sus orígenes. Con la colaboración del historiador y experto gastronómico, **Carlos Ruiz del Castillo**, se hace aquí un repaso por las grandes obras del cine europeo.

### 2.4.5 Detalles del proyecto

Se ha realizado una selección de **10 obras clásicas del patrimonio europeo** en cada categoría (pintura, música clásica, flamenco y cine), cada una de las cuales se ha asignado a un **chef español**. Entre los chefs se encuentran algunos de los más reconocidos de nuestro país, como la familia Arzak o los Roca, y otros emergentes.

Cada chef elaborará una receta inspirada en la obra correspondiente, reuniendo una **colección de recetas de alta cocina**, que se pondrá en formato digital a disposición del público.

Este proyecto se está realizando con la colaboración del Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, la Fundación Excelentia, el Corral de la Morería y el historiador y experto gastronómico, Carlos Ruiz del Castillo.



### 3. ESTUDIOS Y PUBLICACIONES

---

#### 3.1 Informes sobre la Nueva Gastronomía

La gastronomía se ha convertido en una de las actividades más importantes del ser humano en el siglo XXI, por lo que se hace necesario que haya una **regulación jurídica más especializada**, que dé solución a las cuestiones que se plantean en el sector.

De la misma forma, surge la necesidad de **introducir, mejorar y reglar los conocimientos gastronómicos en todos los niveles del sistema educativo**, desde la edad infantil hasta la formación universitaria y profesional.

En ese contexto, se están desarrollando **dos informes especializados**, que analizarán el panorama actual del sector en lo que respecta al plano jurídico y al educativo, y los posibles escenarios de mejora que se presentan en el futuro.

##### 3.1.1 Informe sobre “El nuevo marco jurídico de la gastronomía”

La evolución que ha experimentado el sector gastronómico en los últimos años, ha generado grandes beneficios, pero también problemas y cuestiones que antes no existían.

Los nuevos tiempos requieren nuevas soluciones que aporten **seguridad jurídica a los profesionales de todos los eslabones de la cadena alimentaria**, desde el productor hasta el consumidor final.

##### 3.1.2 Informe sobre “El nuevo marco educativo de la gastronomía”

El nuevo marco educativo de la gastronomía debe abordarse desde un nivel tanto **profesional como poblacional**. En ambos casos, un aspecto que cobra especial importancia es la salud.

Una **alimentación saludable y equilibrada** permite el correcto desarrollo del ser humano, y es aquí donde la educación y la formación son **claves para conseguir implementar en la población hábitos de vida saludables**.

### 3.1.3 Fases del proyecto

Este proyecto se está desarrollando con la colaboración del despacho de abogados **Cremades & Calvo-Sotelo**, la **Universidad Nebrija** y la **Fundación Española de la Nutrición**.

En la primera fase del proyecto, ya **se han elaborado los borradores iniciales** de los dos informes por un comité formado por expertos en derecho, educación y gastronomía.

Durante el último trimestre de 2024, se llevará a cabo una segunda fase consistente en una **ronda de consultas** para promover la participación activa del sector (asociaciones, organizaciones sectoriales y colectivos profesionales de los cuatro eslabones de la cadena alimentaria).

En enero de 2025, se presentará la **versión definitiva** de los dos informes, junto con unas **conclusiones finales y recomendaciones** para desarrollar una estrategia de actuación a nivel nacional.

Las conclusiones y recomendaciones se trasladarán a la Comisión Europea, con el objetivo de que puedan ser consideradas en la toma de decisiones y el desarrollo de políticas comunitarias.

## 3.2 Código Deontológico para los profesionales de la gastronomía

Como consecuencia de la evolución que ha experimentado el mundo de la gastronomía en los últimos años, surge la necesidad de enmarcar la labor de los profesionales del sector, al igual que ocurre en otros ámbitos de la actividad humana, dentro de **unas normas éticas que persigan el bien común y el servicio a la comunidad**.

Hoy en día, el sector gastronómico está considerado como una de las actividades más importantes para el ser humano. Una actividad que abarca **los cuatro los eslabones de la cadena alimentaria**, desde la producción hasta la industria, el comercio y la hostelería, y alcanza otras especialidades transversales como son la salud y la nutrición, el turismo o el derecho.

Con esa nueva realidad como punto de partida, hace unos años, los alumnos del Grado en Gastronomía de la **Universidad Francisco de Vitoria (UFV)**, en la última etapa de su formación, comenzaron un proyecto para desarrollar el primer Código Deontológico orientado a los profesionales de la gastronomía. En colaboración con la **Academia Iberoamericana de Gastronomía**, el trabajo culminó en un documento

sin precedentes, que sienta las bases para conseguir una mayor regulación ética del sector.

*«...sabemos que en la actividad gastronómica confluyen elementos dispares que la convierten tanto en un arte, como en una ciencia y un oficio. Por ello proponemos un código deontológico que los aborde desde la dimensión ética que guía toda actividad humana.*

*(...) Para que esta declaración de intenciones se desarrolle de manera idónea, asumimos los principios éticos generales en los que se inspira todo quehacer profesional: dignidad, moralidad, transparencia, responsabilidad, servicio al bien común, legalidad e integridad».*

*Asimismo, «proponemos como inspiradores los principios globales de la gastronomía: satisfactoria, saludable, sostenible y solidaria».*

Como continuidad del proyecto desarrollado por los alumnos de la **Universidad Francisco de Vitoria**, la **Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía** junto con la universidad, en colaboración con la **Academia Iberoamericana de Gastronomía** y el despacho de abogados **Cremades & Calvo-Sotelo**, está trabajando para buscar un mayor consenso entre todos los agentes involucrados, trasladar el documento a las autoridades nacionales y europeas y lograr el objetivo final de transmitir su conocimiento y adopción por parte de todo el sector gastronómico.

## 4. SOCIEDAD Y ESTILO DE VIDA

---

### 4.1 Menús saludables elaborados por la Fundación Española de la Nutrición

La **Fundación Española de la Nutrición (FEN)**, con la colaboración del **Centro de Información, Cerveza y Salud (CICS)**, ha elaborado una serie de **menús regionales saludables** basados en la Dieta Mediterránea. Estas guías pretenden impulsar la gastronomía regional española, a la vez que ofrecen al consumidor adulto recetas sencillas para facilitar una alimentación saludable.

Los menús han sido elaborados por reconocidos chefs de todas las Comunidades Autónomas de España, orientados y valorados por expertos en nutrición y armonizados con cervezas por la experta en armonías Sara Cucala. Incluyen recetas accesibles a todos los consumidores, compuestas por un primer plato, un segundo plato y un postre, todos ellos con información gastronómica y nutricional.

En el marco de «Madrid, Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2024-2025», la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía colaborará con la Fundación Española de la Nutrición para realizar una **guía de alimentación saludable que estará dedicada a la Comunidad de Madrid**, a su gastronomía, sus cocineros y restaurantes locales.

Entre los objetivos se encuentran promocionar la gastronomía madrileña, promover un estilo de vida saludable y crear un modelo replicable en otros países y ciudades europeas.

### 4.2 Espacio digital con la oferta gastronómica y turística de los países de Europa

**Europa** en su conjunto, así como cada uno de los territorios que la integran, dispone de un **patrimonio cultural y gastronómico inigualable**, que hace que sea uno de los destinos turísticos más valorados a nivel internacional. En ese sentido, es fundamental seguir impulsando un turismo orientado hacia la competitividad, pero también hacia la calidad y la sostenibilidad, haciendo compatible el uso de nuestro patrimonio con su protección y conservación.

Con motivo de «Madrid, Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2024-2025», se presentará un espacio digital donde **todos los países de la Unión Europea podrán**

**exponer su oferta turística más destacada**, sus atractivos culturales y medioambientales, su patrimonio histórico y su oferta gastronómica y de ocio.

El objetivo es dar a conocer toda esa riqueza que tienen los destinos europeos, facilitando a los potenciales visitantes y turistas una planificación de sus viajes más rica y completa, orientada a conocer la historia, las tradiciones, el estilo de vida y el patrimonio de las diferentes regiones desde un punto de vista cultural.

### 4.3 Madrid, destino de excelencia

En estos momentos, **Madrid figura entre las principales ciudades internacionales**, como destino turístico y lugar de preferencia para vivir. Algunos de los aspectos que más se valoran son la amplia oferta de ocio y cultura, la conectividad y el transporte, la calidad de los servicios e infraestructuras, la seguridad y la libertad de sus ciudadanos.

Por ello, con la colaboración de una de las **empresas tecnológicas más importantes del mundo** y el apoyo de la **Comunidad de Madrid**, se está trabajando en el desarrollo de un **espacio digital** donde se plasmarán todos los elementos y condiciones que convierten a esta ciudad en un **destino de excelencia**.