

## PROGRAMACIÓN:

### Música

BarrocoGlam, cheese & wine

Sala Polivalente del 24 al 26 de enero, 20:30 horas

Tarifas: completa 20 €, reducida 18 €

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

Gastrotonadilla

Auditorio, miércoles 31 de enero, a las 19:30 horas

Entrada libre previa retirada de invitación en taquilla una hora antes de comienzo del espectáculo

La Compañía Lírica Madrid Goyesco presenta *El café de Barcelona ossia al corazón por el estómago*, un espectáculo basado en una selección de tonadillas del extenso fondo de música para la escena conservado en la Biblioteca Histórica Municipal, dedicadas a la comida y su relación con diversos personajes. Mediante un montaje sencillo y efectivo que integra a los instrumentistas en la escena y cuenta con vestuario exclusivo de la compañía, este espectáculo recupera para el público el sabor y la experiencia de asistir a una auténtica tonadilla del siglo XVIII.

Al finalizar el acto habrá una degustación a cargo de Bodegas Alcardet, en el vestíbulo del Auditorio.

### Experiencias sensoriales

Pelea de gallos (en 6 tragos)

Sala Polivalente 26 de enero, a las 20:30 horas

Tarifas: completa 15 €, reducida 13 €

Tres asaltos contra las catas tradicionales y los tópicos del mundo del vino para subir al ring en un debate cuerpo a cuerpo. Seis valerosos bodegueros se verán las caras en esta épica pelea en la que defenderán las virtudes y bondades de sus vinos, hablarán con brío y arrojo de sus uvas, tierra, sabores y aromas, y nos descubrirán todo lo que hay en juego en una copa de vino.

Dirección General de Comunicación  
Calle Montalbán nº1 Planta 3  
Código Postal 28014 Madrid

**diario.** [diario.madrid.es](http://diario.madrid.es)  
**twitter.** [twitter.com/madrid](https://twitter.com/madrid)  
**site.** [madrid.es](http://madrid.es)

**teléfono.** +34 91 588 22 40  
**email.** [prensa@madrid.es](mailto:prensa@madrid.es)  
**site.** [madrid.es/prensa](http://madrid.es/prensa)

Una lucha singular en la que no habrá ganadores ni perdedores, sino una nueva forma de comunicar, muchas agallas y un solo deseo: mostrar que lo único que se necesita para beber vino es disfrutarlo.

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

#### Cata socrática

Sala Polivalente del 1 al 2 de febrero, 20:30 horas

Tarifas: completa 15 €, reducida 13 €

En esta peculiar actividad, el participante catará los vinos más sorprendentes del mercado esforzándose por descifrar todo su encanto a nivel sensorial y conversará de temas que van más allá de la copa. La filósofa M<sup>a</sup> Ángeles Quesada y el enólogo Boris Olivas guiarán la cata con una sencilla metodología socrática que estimula el pensamiento colaborativo. No se requieren conocimientos previos. Incluye tres vinos y aperitivo gastronómico *gourmet* elaborado por el chef Enrique Sierra.

### La gastronomía en el cine

Gastrocultura nos propone dos sesiones dobles de cine con contenido gastronómico. Además, entre sesión y sesión, se ofrecerá una degustación de Freixenet en la Sala Polivalente.

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

#### **Programa**

Martes, 30 de enero (sesión doble)

Salón de Actos

17:30 horas

*Ratatouille*, 2007 (110 min). Brad Bird.

V.O. inglés, subtítulos en español.

Comedia de animación, apta para todos los públicos.

Rémy es una simpática rata que sueña con convertirse en un gran chef francés a pesar de la oposición de su familia y del problema evidente que supone ser una rata en una profesión que detesta a los roedores. El destino lleva a Rémy a las alcantarillas de París, donde su situación no puede ser mejor, ya que se encuentra justo debajo de un restaurante que se ha hecho famoso gracias a Auguste Gusteau, una estrella

Dirección General de Comunicación  
Calle Montalbán n°1 Planta 3  
Código Postal 28014 Madrid

**diario.** [diario.madrid.es](http://diario.madrid.es)  
**twitter.** [twitter.com/madrid](https://twitter.com/madrid)  
**site.** [madrid.es](http://madrid.es)

**teléfono.** +34 91 588 22 40  
**email.** [prensa@madrid.es](mailto:prensa@madrid.es)  
**site.** [madrid.es/prensa](http://madrid.es/prensa)

de la nouvelle cuisine. A pesar del peligro que representa ser un visitante poco común (y desde luego nada deseado) en los fogones de un exquisito restaurante francés, la pasión de Rémy por la cocina pone patas arriba el mundo culinario parisino en una trepidante y emocionante aventura.

20 horas

*La cocinera del presidente (Les saveurs du Palais)*, 2012 (95 min.). Christian Vincent.  
V.O. francés, subtítulos en español.  
Comedia, apta para todos los públicos.

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

Miércoles, 31 de enero (sesión doble)  
Salón de Actos

17:30 horas

*Amarcord* (Mis recuerdos), 1973 (123 min.). Federico Fellini.  
V.O. italiano, subtítulos en español.  
Drama/Comedia, apta para todos los públicos.

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

20 horas

Dirección General de Comunicación  
Calle Montalbán n°1 Planta 3  
Código Postal 28014 Madrid

**diario.** [diario.madrid.es](http://diario.madrid.es)  
**twitter.** [twitter.com/madrid](https://twitter.com/madrid)  
**site.** [madrid.es](http://madrid.es)

**teléfono.** +34 91 588 22 40  
**email.** [prensa@madrid.es](mailto:prensa@madrid.es)  
**site.** [madrid.es/prensa](http://madrid.es/prensa)

*Soul Kitchen*, 2009 (103 min.). Fatih Akin.  
V.O. alemán, subtítulos en español.  
Comedia, no recomendada por menores de 7 años.

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

### Menús de voz y palabra

Un año más, con motivo de Gastrofestival, el Museo de Arte Contemporáneo convoca su Concurso de Ilustración de Greguerías Gastronómicas de Ramón Gómez de la Serna, en su tercera edición.

Como en años anteriores, el museo propondrá una lista de greguerías de Ramón Gómez de la Serna, todas centradas en algún aspecto de la gastronomía, para que los participantes puedan expresar toda su creatividad y genio al ilustrar esas pequeñas joyas poéticas y humorísticas del escritor.

Una selección de los trabajos entregados será expuesta al público en la Biblioteca Municipal de Conde Duque.

Toda la información del concurso, las bases, así como la lista de greguerías propuestas pueden consultarse en las salas de exposición, en la página web del museo y en redes sociales.

[www.madrid.es/museoartecontemporaneo](http://www.madrid.es/museoartecontemporaneo)

Facebook y Twitter: @MACCondeDuque

Más información en [www.condeduquemadrid.es](http://www.condeduquemadrid.es)

Dirección General de Comunicación  
Calle Montalbán nº1 Planta 3  
Código Postal 28014 Madrid

**diario.** [diario.madrid.es](http://diario.madrid.es)  
**twitter.** [twitter.com/madrid](https://twitter.com/madrid)  
**site.** [madrid.es](http://madrid.es)

**teléfono.** +34 91 588 22 40  
**email.** [prensa@madrid.es](mailto:prensa@madrid.es)  
**site.** [madrid.es/prensa](http://madrid.es/prensa)