

TU INCENTIVO, MÁS SABROSO EN MADRID

La capital, un puro *meeting point* de gente, lo es también cuando se trata de gastronomía, y se ha convertido por tanto en el sitio perfecto donde alimentar el espíritu *foodie* de tu grupo gracias a su fuerza y variedad gastronómica: tradicional, fusión, internacional, alta cocina, de vanguardia, con estrella Michelin o en un restaurante de barrio lleno de encanto... En Madrid encuentras de todo, empezando por 22 restaurantes con estrellas Michelin y el mejor chef del mundo, Dabiz Muñoz. La gastronomía madrileña se puede disfrutar fusionada con deporte, compras, cultura, música y espectáculo, sea en un espectáculo de flamenco con gastronomía de estrella Michelin o un partido de tenis en el Madrid Open con una de las mejores cocinas del mundo. Y Madrid cuenta con eventos gastronómicos donde se expresa esta creatividad, como Madrid Fusión (cumbre internacional de gastronomía) u otros eventos como el "Gastrofestival".

Restaurantes con estrella Michelin

La presentación de la edición 2023 de la Guía Michelin para España y Portugal deja 24 restaurantes con estrella en la Comunidad de Madrid, sea como restaurantes propios o ubicados dentro de hoteles de lujo que se convierten cada vez más en entornos sensoriales y gastronómicos de primer orden y permiten disfrutar de la mejor gastronomía de mil maneras: actividades, talleres, visitas, catas...

El restaurante más antiguo del mundo

La cultura gastronómica de Madrid no es nueva: Casa Botín, fundada en 1725, es **el restaurante más antiguo del mundo** según el Libro Guinness de los Records y uno de los referentes de la cocina tradicional. La revista Forbes le reservó el tercer puesto entre los 10 mejores restaurantes clásicos del mundo y ha recibido a miembros de la realeza, políticos, escritores y estrellas de Hollywood. En la "experiencia Botín", puedes conocer la historia y anécdotas del restaurante a través de una visita por todos sus rincones: la bodega medieval subterránea, el horno original de 1725... Tras la visita, sirven una selección de sus platos más famosos. Al finalizar se hace entrega a cada visitante de un obsequio de cerámica como recuerdo.

Experiencia gastronómica en el Food Hall de Galería Canalejas

El Food Hall de Galería Canalejas ofrece un viaje culinario hacia la gastronomía española e internacional, convirtiéndose en un hotspot gastronómico. Más de 4.000m² y 13 restaurantes entre los que destacan estrellas Michelin como Monchis de Julián Mármol. The Eight destaca por el uso de carbón Binchotan de Japón impregnando sus bocadillos y hamburguesas. Y Mad Gourmets acoge 20 stands de comidas del mundo, en un formato abierto, con espacio para música y espectáculos.



Talleres y clases de cocina

La creatividad de la gastronomía que puedes disfrutar en Madrid, la puedes hacer experimentar, o incluso crear, a tu grupo. La ciudad ofrece un sinfín de experiencias desde showcooking hasta talleres de gastronomías de todo el mundo (aunque... ¡mejor la española!). Repasamos unos ejemplos, pero no dudes en pedir a tu agencia opciones hechas a medida para tu grupo y objetivos.



A Punto es una escuela de cocina, espacio de eventos y librería gastronómica en pleno corazón del Barrio de Chueca que ofrece todo tipo de dinámicas en unas instalaciones de lo más completas para grupos de hasta 25 personas en un espacio con luz y ventilación natural, o en otros espacios. Llevan más de quince años creando actividades para empresas relacionadas con la cocina tradicional hasta juegos de competición al puro estilo de MasterChef, y todo ello en varios idiomas.

Taller / teambuilding de arroces y paellas en un palacio exclusivo

Para los más arroceros, Madrid Experience ofrece actividades de equipo donde descubren quién es el mejor chef. La actividad se puede organizar en los jardines o en el patio cubierto de un palacio privatizado para la ocasión. Tras el taller de arroces y paellas el grupo disfrutará de su propia creación. Puedes también enseñar a tu grupo a preparar un icono de la gastronomía madrileña, con un taller de preparación del cocido madrileño de la mano de Alambique.

Desde la tradición, vamos al futurismo: Kitchen Club ofrece talleres de cocina molecular, a través de varias técnicas con las que se elaboran recetas de cocina innovadoras. Prepárate para experimentar nuevos procesos tecnológicos, como el batido, la gelificación, el aumento de la viscosidad, etc.

Clases de cocina española de lujo: paella, tapas, vinos, aceites de oliva. Esta actividad de Insider's Travel se puede hacer en la cocina-estudio de un prestigioso chef cerca del Palacio Real, donde el grupo aprenderá a hacer una paella u otros platos españoles, pero también aprenderá sobre el papel cultural y la historia del producto y la gastronomía en España.



Y esta creatividad gastronómica, tu grupo la puede vivir también en coctelería, muchos bares y coctelerías ofrecen clases en las que una mixing master enseña a preparar cócteles. Por ejemplo, en el Museo Chicote - todo un clásico de la noche madrileña - Stop Incentive Trips & Corporate Events ofrece talleres de coctelería de la mano de auténticos barmans con los que aprender a preparar las mejores copas (ver foto).

Ruta del Vermut

La hora del vermut en España es una costumbre de fin de semana, y en Madrid el vermut se sirve cada vez con más cuidado y variedad. Stop Incentive Trips & Corporate Events propone sumergirse en esta costumbre a través de una ruta por diferentes bares y locales en Chamberí o Malasaña (centro de Madrid) o más a las afueras como Rivas-Vaciamadrid o Alcalá de Henares.



Fuera de la ciudad, visitas a la D.O Vinos de Madrid

Quizás te sorprenderá (¡nada mejor que sorprender a tu grupo!): Madrid tiene vinos, e incluso su propia denominación de origen. Una escapada hacia los viñedos de Vinos de Madrid es un atractivo tour de un día donde podréis aprender sobre los procesos de producción, probar vinos de autor y adquirir una visión fascinante del patrimonio culinario de la región. Se pueden recoger tres prestigiosas bodegas de la zona.

¿Algunos viñedos cerca de Madrid? **En Aranjuez, la bodega El Regajal** ofrece visitas guiadas que explican las técnicas de cultivo, con cata en la bodega, y almuerzos para grupos en sus jardines y terrazas. La **Bodega Carlos III de Aranjuez**, la única de una casa real del mundo, es monumento Histórico Artístico. Este edificio neoclásico a media hora de Madrid ha sido rehabilitado para eventos, con salas, una galería subterránea y un jardín de estilo francés. Ofrece actividades enológicas donde construir equipo: «Crea tu Propio Vino» y «Casino del Vino», entre otras, permiten poner a prueba todos los sentidos. Otro ejemplo es la **Bodega Pablo Morate y su museo del vino**, edificio construido a finales del s.XV, sin duda uno de los lugares con mayor tradición y solera vinícola de España. En la bodega se realizan visitas guiadas, catas-cursos de vinos, y cocteles, vinos españoles y catering en el museo (ver foto).

14

Dynamic & Partners propone experimentar y degustar los vinos locales en bodegas próximas al pueblo de Arganda, con explicación de su historia y según la época, poder incluso recolectar uvas y hacer su propio vino. La experiencia sigue hacia uno de los pueblos más bellos de la región: Chinchón. En uno de sus restaurantes con cuevas construidas como almazaras la agencia ofrece los más antiguos y tradicionales asados como el cordero o cochinito, entre otras delicias.



Bodega Carlos III

Reinventando el arte de cortar el jamón

¿Y si reinventamos el arte de cortar esta joya? El conocido como el Samurai del Jamón ofrece un impactante show gastronómico: recibe a sus asistentes con un corte a dos cuchillos. La primera interacción con los invitados es una “perfumación” de las manos con una Ginebra o un destilado para eliminar los olores y depurar las manos. Luego, explica ese peculiar estilo de corte y los más de 30 sabores y matices que extrae a la pieza seleccionada, como si de una melodía gastronómica se tratara. El show ofrece una inmersión sensorial a través de apoyo audiovisual.

