

Esta iniciativa del Gobierno autonómico quiere promover el turismo y la hostelería regionales, dentro del plan *Juntos 2020*

---

La Comunidad organiza el circuito gastronómico *Destapa Madrid* con siete estrellas Michelin como protagonistas

- Mario Sandoval, David García, Aurelio Morales, Javier Estévez, Manuel Domínguez, Iván Muñoz y Óscar Velasco elaborarán tapas con productos locales
- Los fines de semana del 5 de septiembre al 3 de octubre la región recupera el tapeo tradicional
- *Garbanzos con velo* es la creación culinaria para *Destapa Madrid* que Mario Sandoval ha presentado en Griñón

**5 de septiembre de 2020.-** La Comunidad de Madrid organiza el circuito gastronómico *Destapa Madrid*, para fomentar la gastronomía basada en productos locales como recurso turístico y como medio para reactivar el sector hostelero regional. La consejera de Cultura y Turismo del Gobierno regional, Marta Rivera de la Cruz, acompañada del chef Mario Sandoval, ha presentado hoy en Griñón *Destapa Madrid*, una iniciativa incluida en el *Plan Juntos 2020* – presentado por la presidenta madrileña, Isabel Díaz Ayuso el pasado mes de julio- que tiene el triple objetivo recuperar el tapeo y la gastronomía como recurso turístico y de ocio; dar a conocer diferentes comarcas y localidades de la región; y promover la mejora de la calidad e innovación de la hostelería local.

Rivera de la Cruz ha señalado que “tras la buena acogida que han tenido las actividades programadas dentro de *Juntos 2020* durante los meses de verano, queremos continuar ofreciendo nuevas experiencias turísticas a los madrileños y visitantes en las próximas semanas”. “Para ello, los fines de semana desde hoy hasta el 3 de octubre contamos con unos aliados de excepción. Siete grandes chefs galardonados con estrellas Michelin crearán una tapa que luego presentarán en siete localidades madrileñas y que serán versionadas por los restauradores locales para incluirlas en su oferta gastronómica”, ha añadido la consejera.

*Destapa Madrid* es un proyecto puesto en marcha por la Comunidad de Madrid en el que siete chefs con estrella Michelin, seleccionados en colaboración con la Academia Madrileña de Gastronomía, que también ha participado en la elección de los productos, diseñarán cada uno de ellos una tapa inspirada en productos locales de la Comunidad de Madrid. Los chefs elegidos son Mario Sandoval,

David García, Aurelio Morales, Javier Estévez, Manuel Domínguez, Iván Muñoz y Óscar Velasco.

Para la presentación de las tapas se han elegido localidades representativas de las diferentes comarcas madrileñas. Lozoya, en representación de la Sierra Norte; Guadarrama, para la Sierra de Guadarrama; Colmenar del Arroyo, en la Sierra Oeste; San Martín de la Vega, en el caso de Las Vegas del Tajo; Olmeda de las Fuentes, para la Alcarria madrileña; Griñón, por la comarca de La Sagra; y Boadilla del Monte en el área metropolitana de Madrid.

En una primera fase de la actividad, los cocineros han diseñado y creado las tapas. Durante los próximos fines de semana hasta el 3 de octubre, cada uno de los cocineros mostrará la receta y el resultado a los restauradores de las localidades designadas. Estos restauradores, siguiendo la receta del chef elaborarán ofrecerán la tapa en sus establecimientos, desde la semana siguiente a cada una de las presentaciones.

Los vídeos ilustrativos de la elaboración de cada tapa por sus creadores estarán disponibles en [www.turismomadrid.es](http://www.turismomadrid.es), con el fin de que tanto los hosteleros como el público general pueda aprender a elaborarlas.

El encargado de iniciar esta experiencia gastronómica ha sido Mario Sandoval hoy en Griñón. Sandoval ha presentado *Garbanzos con velo*, una innovación culinaria creada específicamente para *Destapa Madrid* con ingredientes como los garbanzos de Daganzo, suero de queso de oveja de Colmenar, aceite de Madrid, un toque de coliflor de Griñón y un velo de panceta ibérica. Y como no podía ser de otra manera, el maridaje perfecto para estos garbanzos es un vino de Madrid. En este caso, el vino seleccionado por la D.O. Vinos de Madrid ha sido Licinia, de la bodega de Morata de Tajuña del mismo nombre.

Los establecimientos griñonenses que han participado en la demo de Mario Sandoval son Taberna de Griñón, Mas q Kañas, Cafetería Rosa M<sup>a</sup> Ponce, Hotel Restaurante Vivar, Cúrcuma y Miel, Restaurante Yunque, Azúcar y Limón, Hostel La Posada, La Blanca Paloma y Café y Más. Desde el próximo fin de semana, se podrá disfrutar en esta localidad de la tapa *Garbanzos con velo* recorriendo estos locales para probar las diferentes interpretaciones de la receta desvelada hoy en Griñón.

Las fechas y lugares de presentación de las otras seis tapas son: el 12 de septiembre, en Boadilla del Monte con David García; el 13 de septiembre, en Lozoya donde Aurelio Morales presentará su propuesta; Javier Estévez estará el 19 de septiembre en Colmenar del Arroyo; Olmeda de las Fuentes será el escenario donde Manuel Domínguez presentará su tapa el 20 de septiembre; el 26 de septiembre en San Martín de la Vega estará Iván Muñoz, y para cerrar esta primera edición de *Destapa Madrid*, estará Óscar Velasco el 3 de octubre en Guadarrama.

## MARIO SANDOVAL, DEL COQUE AL UNIVERSO GASTRONÓMICO

El chef Mario Sandoval lidera la cocina de Restaurante Coque, distinguido con 2 Estrellas en la Guía Michelin, 3 M en la Guía Metrópoli y 3 Soles en la Guía Repsol.

En el restaurante familiar fue aprendiendo las técnicas básicas de un oficio que luego consolidó y perfeccionó en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid y en distintos cursos de especialización y estancias en Madrid, Cataluña y Francia. En 1999 tomó el relevo de su padre en la dirección gastronómica de Coque, junto a sus hermanos.

En la actualidad, junto a su trabajo como chef al frente del restaurante, Mario desarrolla una intensa actividad empresarial, coordinando servicios integrales de restauración y ofreciendo consultoría estratégica de restauración y gastronomía para empresas. Entre otros, Mario lidera la propuesta gastronómica del Hotel Orfila de Madrid, el único Relais&Chateaux de la capital.

Además, participa en propuestas de restauración saludable e investiga nuevos registros, técnicas y tecnologías gastronómicas que lo sitúan en la más vibrante vanguardia culinaria española. Mario Sandoval es Premio Nacional de Gastronomía al *Mejor Jefe de Cocina 2013*, *Chef del año 2017* de los premios Gastro&Cía de La Razón, *The Best Digital Chef 2019* de HIP y *Embajador Mundial de la Gastronomía* en los New York Summit del 2019, entre otros.