

## **Madrid se prepara para celebrar la primera edición del festival gastronómico oríGenes los días 22 y 23 de septiembre**

- **Los días 22 y 23 de septiembre tendrá lugar el primer festival gastronómico regenerativo del país en los jardines de la Fundación Ortega – Marañón.**
- **Nueve productores invitados, viticultores, cocteleros, emprendedores, artistas y profesionales de reconocido prestigio en el sector de la gastronomía contribuirán con su presencia a dar forma a un festival que busca dejar una huella positiva y demostrar que hay otras maneras de hacer las cosas.**

**Madrid, septiembre de 2023.-** El festival gastronómico oríGenes llega, por fin, a Madrid en la que será su primera edición celebrada fuera de Cataluña tras dos exitosas ediciones en Barcelona. Una ocasión inmejorable para disfrutar de una experiencia única y ser partícipe del cambio hacia una gastronomía sostenible y de asistir a un encuentro que busca dejar una huella positiva.

Para ello, contará con nueve productores como Xesc Reina, Carlos Piernas, Gonzalo Coalla o Albert Roca, entre otros, que pondrán su punto de vista, su experiencia vital y su producto al servicio del público que asista al festival. Durante los días 22 y 23 de septiembre cocinarán en directo y expondrán su saber hacer y sus prácticas sostenibles en el que se ha convertido en el primer festival regenerativo del país. El compromiso del festival gastronómico oríGenes con la sostenibilidad es firme y uno de los ejes transversales de la compañía, que cuenta entre sus valores con la excelencia, el rigor y el compromiso de ser parte del cambio hacia una huella positiva.

Del mismo modo, oríGenes ofrecerá la posibilidad de asistir a charlas inspiradoras impartidas por ponentes de excepción como el periodista Jesús Terrés, el chef Juanjo López de La Tasquita de Enfrente, el gastrónomo Matoses, el escultor Felipao o Cristina Cubero, entre otros, enfocadas a la toma de conciencia sobre la importancia del cuidado medioambiental. La parte más festiva irá de la mano de Tuccis Band y DJ Raoul by Fortuny, que amenizarán el evento los días 22 y 23 de septiembre. Por otro lado, el cordobés José Roldán, mejor panadero del mundo en el Campeonato Internacional Bread In The City, organizará un taller de masa madre y Monkey 47 o Brandy Fundador estarán también presentes con sus cócteles de autor en un festival gastronómico que cuenta con el apoyo de la Comunidad de Madrid en su compromiso de poner en valor el consumo de proximidad. Todo ello bajo el paraguas de la sostenibilidad y el uso responsable de los recursos. El festival colabora con CREAM, consultora líder en

sostenibilidad con el fin de medir la huella de carbono y compensarla a través de la plantación de árboles autóctonos y créditos verdes. Del mismo modo, una compostadora convertirá los residuos orgánicos en abono que el asistente se podrá llevar, concienciando sobre la importancia de ser parte de una economía circular. El encuentro contará con agua de grifo filtrada de KmZero, la uniformidad del equipo procedente de trabajo orgánico con lavado de prendas en frío y el estudiado escandallo orientado a evitar el desperdicio de comida, contribuirán a minimizar y compensar el impacto medioambiental del evento.

El festival gastronómico orÍGenes se celebrará los días 22 y 23 de septiembre y las entradas están disponibles en su web: [festivalorigenes.koobin.com](http://festivalorigenes.koobin.com).

## BRANDELICIOUS

### **FESTIVAL GASTRONÓMICO ORÍGENES**

#### **PRECIO**

159,50 €

#### **DIRECCIÓN**

Calle de Fortuny, 53. Madrid

#### **HORARIOS**

Viernes 22 de septiembre de 12h a 20h

Sábado 23 de septiembre de 12h a 20h

### **DESCARGA DE MATERIALES**

**Nota de prensa y fotos...**

<https://festivalorigenes.com/media-prensa/>

## CONTACTO DE PRENSA

Más información, gestión de visitas y entrevistas

Javier Vázquez: [javiervazquez@brandelicious.es](mailto:javiervazquez@brandelicious.es) / 628 302 066

Álvaro Pérez: [alvaro@brandelicious.es](mailto:alvaro@brandelicious.es) / 638 960 143

