vinetur

Hostelería Madrid presenta una guía que une gastronomía y naturaleza en once Villas de Madrid

Incluye 35 establecimientos, 15 recetas de setas y caza y 22 rutas de senderismo

jueves 5 de noviembre de 2026

Hostelería Madrid presentará este viernes, 6 de noviembre, en San Martín de Valdeiglesias la guía gastroturística «Villas Silvestres 2026», una publicación elaborada junto con la Dirección General de Turismo y Hostelería de la Comunidad de Madrid. La entidad informa de que el proyecto reúne 35 establecimientos hosteleros, 15 recetas de setas y caza y 22 rutas de senderismo repartidas entre las once Villas de Madrid.

La guía combina restauración, recetario y propuestas al aire libre en un mismo formato. La publicación propone recorridos por entornos naturales y una oferta de menús otoñales con precios de entre 30 y 40 euros. Según Hostelería Madrid, las setas, las carnes de caza y los productos de temporada son el eje de esta edición.

La iniciativa plantea una fórmula que une una visita a estos municipios con una experiencia gastronómica vinculada al territorio. Con esa combinación, la organización busca atraer al público que realiza escapadas cortas dentro de la Comunidad de Madrid y dar más actividad a la hostelería local fuera de los periodos de mayor afluencia. Hostelería Madrid señala además que el proyecto quiere impulsar el turismo de proximidad y repartir mejor la demanda a lo largo del año.

La presentación tendrá lugar a las 11:30 horas en el Restaurante 7 Capillas, situado en la calle del Pilar, 11, dentro de Hacienda La Coracera, en San Martín de Valdeiglesias. La apertura de puertas está prevista para las 11:15 horas. El programa incluye una recepción institucional, la intervención de los responsables del proyecto y el cierre a cargo de la Dirección General de Turismo y Hostelería.

En el acto participarán Laura Martínez Cerro, directora general de Turismo y Hostelería; Aránzazu Povedano Fraguela, alcaldesa-presidenta de San Martín de Valdeiglesias; José Antonio Aparicio, presidente de Hostelería Madrid; Patricia E. Mota, directora de Desarrollo de Hostelería Madrid; y Gema de Francisco Alonso, propietaria de Hacienda La Coracera y del Restaurante 7 Capillas. También asistirán Tamara González Berrueco, concejal delegada de Cultura, y David Ocaña Sierra, concejal delegado de Turismo del Ayuntamiento de San Martín de Valdeiglesias.

Patricia E. Mota será la encargada de presentar el contenido de «Villas Silvestres 2026». Después está prevista una foto de grupo, una degustación del menú otoñal del Restaurante 7 Capillas y un turno de atención a los medios. El final del encuentro está fijado para las 12:45 horas.

Con las cifras avanzadas por la organización, la nueva guía busca dar forma a una oferta unificada entre naturaleza y gastronomía en once municipios madrileños. Los 35 establecimientos incluidos, las 15 recetas y las 22 rutas conforman una propuesta pensada para ordenar la visita, facilitar la elección de planes y vincular la cocina de temporada con los paisajes y recursos locales de cada destino.