



Descubre el gran boom gastronómico en Gran Bretaña en 2024

Desde locales vanguardistas a experiencias inmersivas, 2024 es el año para los foodies.

Gastronomía

Inglaterra

Londres

Noreste de Inglaterra

Escocia

Gales

July 2024

A continuación, te dejamos varias ideas que sin duda te harán la boca agua:

Locales inmersivos e innovadores llenos de sabor

Boxpark, Liverpool

Tras el notable éxito de sus tres locales en Londres, [Boxpark](#) se expande más allá de la capital con la apertura de un nuevo local en Liverpool este pasado mes de abril. Situado en el vibrante barrio de Baltic Triangle, en el corazón de la escena creativa y cultural de Liverpool, Boxpark promete una variada selección de comida callejera de comerciantes independientes. Más allá de su deliciosa oferta culinaria, este innovador local servirá como centro de entretenimiento para música en directo, cenas al aire libre y reuniones íntimas. Desde bailes de salsa los lunes hasta noches de concursos los jueves, hay algo para todos los gustos.

Cambridge Street Collective, Sheffield

A partir de este mes de mayo, [Cambridge Street Collective](#) ofrecerá un nuevo y vanguardista salón de comidas situado en pleno centro de Sheffield. Este nuevo centro social será uno de los más grandes de Europa. Repartidas en tres plantas, las cocinas ofrecerán menús culturalmente diversos, con lo mejor de la cocina asiática y una mezcla de emocionantes platos de comida callejera. El local albergará más de 24 cocinas, una escuela de cocina y panadería, y una terraza en la azotea con magníficas vistas de la ciudad.

Guinness Microbrewery, London

Este invierno se ha producido una de las aperturas más esperadas de Londres. Guinness abrirá una [microcervecería](#) con cocina al aire libre y un bar en la azotea en Old Brewer's Yard, en el corazón de Covent Garden. Las raíces cerveceras del lugar se remontan a 1722, y su nueva remodelación lo han convertido en un centro para beber, cenar y divertirse, todo ello en un impresionante local de 4.600 metros cuadrados. Además de ofrecer visitas a la fábrica de cerveza con expertos de Guinness, organizará eventos en un patio central cubierto, venderá recuerdos de edición especial en sus tiendas y dará a los visitantes la oportunidad de probar nuevas cervezas negras exclusivas. Salud.

Silo, London

Situado en el ecléctico barrio londinense de Hackney Wick, [Silo](#) es un restaurante de residuo cero diseñado para demostrar la sostenibilidad en la industria alimentaria. Los residuos cero se consiguen mediante un sistema alimentario preindustrial que utiliza materiales reutilizables en todo el proceso y elimina por completo los contenedores. El restaurante cuenta con un menú euroasiático muy apetitoso elaborado únicamente con ingredientes frescos y enteros para crear comida de verdad

Bombay Sapphire Distillery, Hampshire

Visite la destilería [Bombay Sapphire](#) para descubrir la innovación sin límites que se vierte en esta marca icónica. Desde visitas entre bastidores hasta clases magistrales de coctelería y noches de cine. Experimente una increíble maravilla de la ingeniería en el galardonado invernadero de la destilería, que cuenta con diez plantas botánicas únicas y ha sido galardonado con el Premio BREEAM al Diseño Industrial, estableciendo el estándar de las mejores prácticas en diseño sostenible.

Sumérjase en lo mejor de la gastronomía británica en estos festivales

Spirit of Speyside Whisky Festival & Spirit of Speyside Distilled: Food & Drink, Elgin, Scotland

Del 1 al 6 de mayo de 2024 y del 6 al 7 de septiembre de 2024

Cada año, las destilerías de [Speyside](#) abren sus puertas e invitan a visitantes de todo el mundo a degustar los mejores whiskies. Celebrado en la región de Speyside, en las Highlands escocesas, conocida especialmente por su riqueza en destilerías, experimente la pasión que se esconde tras

la famosa bebida de la región en mayo de 2024 y vuelva para otra degustación que incluirá eventos gastronómicos exclusivos, música en directo, visitas guiadas y mucho más durante el [festival gastronómico de septiembre](#).

Street Food Circus: The Big Banquet, Caldicot, Wales

24 de mayo - 2 de junio de 2024

Sumérgase en la energía nómada que rodea al castillo de Caldicot disfrutando a la vez de deliciosos manjares. Le espera una emocionante lista de vendedores callejeros de comida gourmet, actos circenses salvajes e incluso un espectáculo de fuego al atardecer. Esta experiencia inmersiva surge de las mentes de un grupo de veteranos del sector de la hostelería que lideran la revolución de las experiencias gastronómicas inmersivas, el dinámico colectivo [Street Food Circus](#).

Norwich Wine Week, Norwich

14 - 22 de junio de 2024

La [Semana del Vino de Norwich](#) volverá por segundo año tras el éxito del festival de 2023. El evento comienza con un festival de dos días en los pintorescos jardines de Chapelfield. El fin de semana, ofrece degustaciones de vino, talleres, música en directo, puestos de comida local y la oportunidad de relacionarse con apasionados viticultores, productores y propietarios de viñedos de la próspera escena vinícola de Norwich. *ce to engage with passionate wine growers, producers, and vineyard owners from Norwich's thriving wine scene.*

Brit Fest, Cheshire

5 - 7 de julio de 2024

Al igual que en Gran Bretaña, este festival tiene algo para todos los gustos. Desde la cocina clásica tradicional, como el pescado y las patatas fritas, hasta una variada gama de sabrosos vendedores ambulantes de comida. También hay espectáculos de primer nivel. Pruebe suerte con la artesanía en madera o el tallado, o sumérgase tranquilamente en una discoteca silenciosa. El [Brit Fest](#) celebra lo mejor de la tradición y la cultura británicas con un crisol de lo mejor del país.

York Food and Drink Festival, York

20 - 29 septiembre 2024

Descubra la gastronomía local en uno de los mayores festivales gastronómicos de Gran Bretaña. El [York Food and Drink Festival](#) celebra lo mejor de la cocina local y regional. En años anteriores se han celebrado numerosos eventos, desde catas de vino y comida hasta demostraciones de cocina y talleres prácticos en algunos de los edificios históricos más emblemáticos de la ciudad.

[Great British Wine Tours, Sussex](#)

Great British Wine Tours ofrece flexibles recorridos autoguiados en autobús para los visitantes a los que no les gustan las visitas guiadas ni los horarios estrictos. Explore viñedos y cervecerías galardonados, degustaciones y deliciosas ofertas gastronómicas. Destacan Artelium Estate, Court Garden Vineyard, Ridgeview Wine Estate y Bedlam Brewery. Los visitantes reservan las degustaciones y experiencias a lo largo del recorrido y se toman su tiempo para encontrar su propio camino o eligen uno de los itinerarios sugeridos. Los autobuses salen de Brighton Pier, Haywards Heath y Burgess Hill.

Visita a las bodegas de Galahad Tours, Bath

Galahad Tours, que cuenta con un gran número de bodegas y viñedos de primera calidad a sus puertas, iniciará en breve sus visitas enológicas privadas, una nueva adición a sus experiencias inmersivas en Somerset. Viajando en un lujoso Mercedes Clase V y conducido por el experto guía local Matthias, cada tour será personalizado para sus participantes. Habrá paseos guiados por gloriosos viñedos, la oportunidad de husmear en bodegas legendarias y numerosas degustaciones.

BUENOS reportajes en Alimentación, Bristol

GOOD stories in Food presenta a proveedores independientes que utilizan productos locales y de temporada, dando a conocer a los visitantes nuevos e increíbles sabores. Únase a su recorrido «Bristol Hotspots and Hidden Treasures», que se realiza la mayoría de los sábados entre mediados de abril y finales de noviembre. O explore la campiña circundante en la excursión «Degustación de vinos y quesos en el valle de Cheddar», disponible el primer viernes de cada mes entre mayo y octubre. Su última oferta es la excursión «La hora más feliz», que se realiza los jueves de cada mes.

Experiencia Glasgow, Glasgow

Diríjase a Glasgow y embárguese en una visita guiada por la ciudad, recomendada por los lugareños, a base de café o cerveza. Esta experiencia autoguiada se pondrá en marcha en otoño de 2023. Los visitantes conocerán los mejores lugares para saborear una o dos bebidas mientras conocen a productores locales y apasionados propietarios de negocios.