

ABC

madrid
fusión

#alimentos
de España

ABC.ES/GASTRONOMÍA

Revolucionarios

LA XXIII EDICIÓN DE
MADRID FUSIÓN
ALIMENTOS DE ESPAÑA
RINDE HOMENAJE AL
MOVIMIENTO DE LA
GASTRONOMÍA ESPAÑOLA
QUE HACE TRES DÉCADAS
ASOMBRÓ AL MUNDO

**RECINTO FERIA
IFEMA MADRID**

27, 28 Y 29
DE ENERO / **2025**



Ferran Adrià, líder de la
generación de chefs que
cambió los paradigmas
mundiales de la cocina,
analiza su impacto y cuenta
cómo fue por dentro//ABC

Si la vida fuera una ciudad...sería Madrid



En una taberna típica de Madrid
¿Hay algo más rico que una croqueta?

Taberna La Daniela

esmadrid.com

 | MADRID

Si la vida fuera una ciudad... sería Madrid © Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio, S.A. 2021. Todos los derechos reservados.

Recordar el pasado

Carlos Maribona
Crítico gastronómico
de ABC



No todo es avanzar hacia el futuro. De vez en cuando conviene detenerse un poco y echar la vista atrás. Hay mucho que aprender del pasado. Y, desde luego, nunca hay que olvidarlo. Madrid Fusión sigue siendo el escaparate de la vanguardia gastronómica pero, igual que ocurrió en la edición del año anterior, dedica un tiempo a esa mirada al pasado. En esta edición con más fuerza si cabe, porque el eje principal girará en torno a un fenómeno que comenzó hace tres décadas y que cambió radicalmente la forma de entender la gastronomía. La revolución de la cocina que iniciaron unos cuantos cocineros españoles abanderados por Ferrán Adrià, la cara visible, aunque no la única, de un fenómeno que tuvo trascendencia mundial.

Para definirlo me gusta más la palabra catarsis que revolución. Según la Real Academia Española, catarsis es una purificación, una limpieza. Y eso es lo que hicieron aquellos cocineros en los años 90 del pasado siglo: cuestionarse lo establecido, liberarse de los dogmas que hasta entonces marcaban la alta cocina mundial. Acierta Madrid Fusión poniendo en valor aquel movimiento sin el que es imposible entender la gastronomía actual pero que, en un mundo dominado por la inmediatez y por la novedad, tendemos a olvidar los que lo vivimos de cerca y desconocen las jóvenes generaciones.

El programa de Madrid Fusión es tan amplio que empieza a ser inabarcable. Seis espacios cargados de actividades que, inevitablemente, se solapan e impiden a los congresistas asistir a todas. Sin incluir las que tienen lugar en los distintos pabellones de los expositores. Hay que elegir entre ponencias, debates o cocina en directo protagonizados por cocineros y especialistas de primer nivel.

Entre tanta vanguardia caben más miradas al pasado, como el homenaje a Ruperto de Nola al cumplirse 500 años de su libro de cocina. Joan Roca, Pepe Solà, Nacho Manzano e Iván



Bizcocho-LYO de sanguina con su sorbete y vodka, pase de elBulli en 2011, su último año abierto

Cerdeño harán algunas de aquellas recetas para demostrar que cinco siglos después siguen siendo perfectamente viables. Y siempre los concursos, cuyo número sigue creciendo. Nada menos que 17 este año, aunque como siempre los de mejor croqueta y cocinero revelación serán los más mediáticos. Me gusta el de jefe de sala revelación, que hace justicia a unos profesionales insuficientemente valorados.

Especial interés va a tener el espacio Dreams, que ya fue de lo mejor de la pasada edición. Liderado por la Fundación Alicia, entidad que hace un gran trabajo en lo que a innovación tecnológica y a mejora en la alimentación se refiere, este espacio abordará temas importantes como el papel de la inteligencia artificial en la cadena alimentaria, en el diseño de nuevos alimentos o en la nutrición y la salud. Entre los ponentes, el propio Ferrán Adrià.

Como siempre, amplio espacio para los amantes del vino, y una zona para la pastelería y la panadería, actividades que van cobrando cada vez mayor importancia. Mucho y bueno. Como les decía, lo difícil en Madrid Fusión 2025 va a ser elegir.

- 4** **EN PORTADA**
Así fue la gran revolución
- 10** **FERRAN ADRIA**
Entrevista al líder del cambio
- 14** **LOS PROTAGONISTAS**
Un movimiento con nombres
- 16** **PREMIO REVELACIÓN 2025**
Estos son los candidatos
- 20** **GASTÓN ACURIO**
Entrevista al chef peruano
- 24** **MASSIMO BOTTURA**
Emblema de la cocina italiana
- 25** **JORGE VALLEJO**
El chef mexicano es ponente
- 26** **AGUSTÍN BALBI**
Entrevista al chef argentino
- 27** **YOSHIHIRO NARISAWA**
Así es el chef japonés
- 28** **MARK DONALD**
El escocés viene a Madrid
- 30** **DREAMS**
Se celebra la segunda edición
- 32** **THE WINE EDITION**
Todo lo que trae este año
- 34** **MADRID FUSIÓN PASTRY**
El gran encuentro culce
- 36** **PASTELERO REVELACIÓN**
Hay seis candidatos
- 38** **CROQUETAS**
El concurso más popular
- 40** **A COMPETICIÓN**
Más concursos

ABC

C/Josefa Valcárcel 40bis
28027 MADRID

DIRECTOR: JULIÁN QUIRÓS **DIRECTORA GENERAL:** ANA DELGADO

JEFA ESTILO Y GASTRONOMÍA: LAURA PINTOS **GASTRONOMÍA:** ADRIÁN DELGADO

COLABORAN: LAURA S. LARA, ALBERTO VELÁZQUEZ, MARTA CARCELÉN

ARTE Y DISEÑO: EMMA PEÑA TOJO • **EDICIÓN GRÁFICA:** MATÍAS NIETO KOENIG • **INFOGRAFÍA:** JULIÁN DE VELASCO

DIRECTORA COMERCIAL ABC: GEMMA PÉREZ ANTÓN • **DIRECTOR PUBLICIDAD ABC:** JUAN FIGUERAS • **DIRECTOR PUBLICIDAD DELEGACIONES:** JAVIER MIRA

madrid fusión
alimentos de españa

MÁS INFORMACIÓN WWW.ABC.ES/GASTRONOMIA

vocento

1995-2025

La revolución gastronómica que lo cambió todo

Hace tres décadas, allá por los años 90 del pasado siglo, la cocina española lideró una ruptura que supuso un cambio radical en la forma de entender la gastronomía y en la manera de pensar y de trabajar de los cocineros. Siguiendo los caminos abiertos por la primera gran revolución culinaria mundial, la de la 'Nouvelle cuisine' francesa, un grupo de chefs españoles se propuso ir mucho más allá. En un notable ejercicio de rebeldía, ellos empezaron a cuestionarse todo lo establecido y a derribar los dogmas que habían marcado la cocina mundial hasta entonces. Una auténtica catarsis.

La libertad del cocinero y la creatividad fueron las principales claves de una revolución culinaria que, con bastantes transformaciones a lo largo del tiempo, ha llegado a nuestros días. No se puede entender el excelente momento por el que atraviesa hoy en día nuestra cocina sin volver la mirada a aquellos años mágicos y a sus protagonistas, con Ferran Adrià y su equipo de elBulli como máximos exponentes, pero con la imprescindible participación de muchos otros cocineros que realizaron el gran cambio en la cocina de vanguardia.

Repasamos aquí algunas claves de aquella revolución culinaria que se inició hace treinta años.

ANSIA CREATIVA. La creatividad ha sido la gran bandera de esta revolución. El cocinero artesano que hace cocina tradicional o sigue las pautas de la alta cocina francesa se convierte de pronto en un artista, en un creativo que genera emociones al incorporar esa creatividad a su trabajo. En la célebre frase repetida por Adrià, 'crear es no copiar', se resume esta filosofía. Ferran y todos sus colegas se afanaban por crear, por hacer cosas nuevas, diferentes. De esa ansia creativa surgieron estilos no existentes hasta entonces, desde el minimalismo hasta la deconstrucción.

ESPÍRITU DE LIBERTAD. En esta revolución gastronómica el cocinero tiene libertad absoluta para cocinar como quiera. Se eliminan las certezas y se abre la veda para explorar nuevos caminos desconocidos. Cada chef tiene vía libre para marcar su propio estilo, para hacer su cocina de autor.



Menestra en texturas, plato icónico de elBulli creado por Ferran Adrià en 1994 //elBulliFoundation

SOCIALIZACIÓN. Es una de las claves del éxito que tuvo este movimiento. Los cocineros compartieron sus conocimientos con la máxima generosidad y eso permitió que muchos otros colegas pudieran unirse a la revolución. Por otra parte, el nuevo modelo cerraba la brecha que había en el mundo de la gastronomía entre las élites y el resto del público. Se amplió a mucha más gente la posibilidad de acceder al restaurante y a disfrutarlo.

MINIMALISMO. De la suntuosa alta cocina se pasó a un nuevo concepto, el minimalismo. La sencillez en las formas y en las presentaciones como elemento esencial.

UN NUEVO LENGUAJE. Con el gran cambio la cocina planteaba un nuevo lenguaje. O, mejor dicho, empezó a entenderse la co-

cina como un lenguaje. El que mejor lo definió fue Ferran Adrià, el gran artífice, junto a su hermano Albert (siempre en segundo plano), de esta revolución y su cabeza visible. En una de las sobremesas que, gin tonic en mano, tuve la fortuna de compartir con él tras una cena en elBulli, me lo decía: «La cocina es el lenguaje mediante el que me expreso. Con ella transmito, o lo intento, felicidad, belleza, humor, provocación, magia... es mi manera de comunicarme con quien llega al restaurante. En mi cocina hay muchas cosas: técnica, sentimiento, conocimiento, provocación...».

RELACIONES INTERDISCIPLINARES.

Aquella revolución dejó también las relaciones interdisciplinarias como legado. Los cocineros empezaron a trabajar con diseñadores de vajillas, se abrieron a dialogar con la ciencia o con el arte. Un hito en el camino fue la participación de Adrià en 2007 en la Documenta de Kassel (Alemania), una de las grandes citas mundiales del arte. Se fundaron talleres y laboratorios para crear y teorizar. También se incorporó el mundo universitario. Muchas universidades se acercaron a la gastronomía para desarrollar nuevas técnicas o trabajos de investigación culinaria. Incluso la de Har-

EL NUEVO MODELO CERRÓ LA BRECHA QUE HABÍA ENTRE LAS ÉLITES Y EL RESTO DEL PÚBLICO



Ferran Adrià en las cocinas de elBulli en 1995 //elBulliFoundation

Ferran Adrià, en el centro de la imagen, junto a Grant Achatz, José Andrés, René Redzepi, Juli Soler, Albert Adrià, Joan Roca, Massimo Botura y Andoni Luis Aduriz, en la rueda de prensa de la despedida de elBulli en julio de 2011 //Inés Baucells



►►► vard nombró al mismo Adrià doctor honoris causa, primera vez en su historia que lo hacía con un cocinero. En esas relaciones con la ciencia destaca el francés Hervé This, quien en 1988 creó la gastronomía molecular, disciplina científica que, con el auxilio de la técnica, permite explicar las reacciones culinarias. Sus libros, traducidos al español, tuvieron una enorme influencia entre los jóvenes cocineros del momento.

NUEVAS TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS. «La de ahora es la cocina del conocimiento, en la que ciencia y tecnología deben estar al servicio de la emoción. Tecnología y sensibilidad caminan de la mano». Esta frase salió también de labios de Adrià en otra larga sobremesa. Para él y para sus colegas la técnica se convirtió en motor de la creatividad. Cucharros de cocina y artefactos de laboratorio sirvieron para aportar nuevas técnicas, intensificar sabores y per-

feccionar texturas. Todo desarrollado en talleres de ensayo e investigación a imagen y semejanza del que el propio Adrià creó en 1997. La lista de artefactos que surgieron de aquellos años es interminable: sifones, liofilizadoras, licuadora, moldes de silicona, gastrovac, rotaval, ronner, paco jet... Mas la incorporación de otros elementos como el nitrógeno líquido. A partir de ellos surgieron nuevas técnicas y elaboraciones: helados y sorbetes salados, nuevas sopas, salsas, ge-

latinas, polvos helados, aires, espumas, nubes, pompas, destilados, esferificaciones, técnicas con obulato, ahumados al momento, azúcar soplado, papeles comestibles, embutidos marinos o nuevas fermentaciones.

NUEVA MIRADA A LA MATERIA PRIMA. Aunque ciencia y tecnología fueron fundamentales, los cocineros nunca se olvidaron de la importancia de la materia prima. Adrià lo tenía muy claro y así me lo dijo en alguna de nuestras charlas: «Hay que reivindicar el producto por su calidad, independientemente de su valor económico. El caviar es bueno, pero una sardina o un huevo también. Hay que desmitificar y decir sin complejos que un huevo frito es algo genial y barato. Hemos introducido en el menú productos que antes nunca hubieran estado en un restaurante». Los cocineros empezaron a mirar de otra forma al producto, a darle el mismo valor a todos independientemente de su precio y a centrarse en la búsqueda

LOS CHEFS EMPEZARON A VER DE OTRA FORMA EL PRODUCTO, A DARLE EL MISMO VALOR A TODOS SIN IMPORTAR SU PRECIO



Albert Adrià, en 2011

modificó la relación del cocinero con el comensal. El protagonismo de los chefs, que comenzó a darse unos años antes con la 'Nouvelle cuisine' francesa, aumentó de manera considerable. Los cocineros pasaron de ser anónimos a personajes conocidos que aparecían en la sala para saludar a los clientes e interesarse por su experiencia.

NUEVAS FORMAS EN LA SALA. El mayor protagonismo de los cocineros eclipsó de forma notable al personal de sala. Simultáneamente, se eliminaba la rigidez de la vieja escuela de la alta cocina para dar paso a una mayor informalidad en el servicio y a una nueva visión de 'cocinar en la sala'. Además, grandes platos empezaron a servirse en pequeñas raciones. Por su parte, los comensales pasaron de ser sujetos pasivos a actores activos al incorporarse en muchos casos la provocación, el sentido del humor o la ironía. Y, sobre todo, a la aparición de ciertos platos que debían comerse con las manos, el llamado 'finger food', algo novedoso en la alta cocina.

INTERCAMBIO CULTURAL. Los cocineros se centraron en el intercambio cultural con otros continentes, sobre todo con la gastronomía iberoamericana y muy especialmente con la oriental. En 2006, Adrià aseguraba que «el futuro de la cocina viene de Oriente. Cuando China despierte, lo que ocurrirá en pocos años, con el potencial culinario que tiene puede ser algo espectacular. De la misma manera que el descubrimiento de América trajo productos desconocidos a Europa, China nos traerá nuevas hierbas, nuevas legumbres, nuevos frutos, nuevas flores. Además, los orientales son más sensibles en la gastronomía».

LOS MEDIOS. En los inicios de la revolución no existían las redes so-



El legado imperecedero

Benjamín Lana

Vicepresidente de Madrid
Fusión y presidente de
Gastronomía de Vocento



La sociedad actual arroja mucho más polvo sobre su pasado reciente que las anteriores. Pocos años después de que algo relevante haya ocurrido ya se vuelve invisible. El consumo veloz y perpetuo de novedades, así sean soberanamente fútiles, nos aleja de lo profundo. Treinta años después de que en una recóndita cala del Parque Natural Cap de Creus se iniciara una de las más bellas revoluciones del siglo XX, la de la cocina española de vanguardia, en Madrid Fusión Alimentos de España nos hemos empeñado en sacar de nuevo a la luz lo que entonces aconteció, analizar con la perspectiva del tiempo qué aportaciones realizó y cuáles permanecen absolutamente vigentes en estos momentos en los que la gastronomía ha alcanzado niveles de influencia social y económica como nunca antes en la historia.

Vamos a homenajear también a aquellos pioneros locos que se lanzaron desaforadamente a cuestionarse todos los paradigmas vigentes de la cocina profesional, a crear, pensar, buscar en la ciencia y en el arte nuevos caminos hacia los que dirigir una artesanía que se convirtió en una vanguardia con autores, tendencias y un público que ansiaba seguir cada nuevo paso que daban. Además, abriremos el corazón de la revolución a las nuevas generaciones de cocineros que no llegaron a vivir aquellos momentos, que quizás han sentido más cerca la posterior influencia del movimiento nórdico, -mucho más pacato en su profundidad intelectual, aunque a la postre muy eficaz en la difusión global de sus ideas-, y que se sorprenden cuando descubren que buena parte de las convenciones de la actual cocina creativa tienen su origen en aquellos años, desde el formato del menú degustación, pasando por la utilización de instrumentos y tecnología ahora tan común como unas pinzas de cirujano, hasta la participación del sentido del humor en la mesa o la metáfora. Muchos se van a sorprender al conocer el modo en el que se proclamó la libertad, se derribaron los convencionalismos y se abrió la veda para roturar nuevos caminos en lo desconocido. Por último, pero no menos importante, quizás al contrario, van a descubrir cómo el ir todos a una y la decisión de socializar todo el conocimiento producido -con la imprescindible ayuda de congresos como Madrid Fusión- devino en una suerte de cataclismo conceptual sobre el que se levantó un nuevo orden culinario mundial aún vigente.

Esta 23 edición de Madrid Fusión Alimentos de España será muy especial, no solo por este gran tributo, sino por el resto de un programa compuesto por más de 250 ponentes en seis escenarios diferentes, en los que además de las últimas tendencias en cocina, innovación y salud vinculada a la alimentación podremos descubrir a docenas de jóvenes que llegan con fuerza y aspiran a salir relanzados de este congreso culinario, el más influyente del mundo.



ciales, que se incorporaron con mucha fuerza años más tarde. Pero el impulso de los medios tradicionales resultó fundamental al dar un protagonismo a los cocineros que estos no tenían. Periódicos y revistas empezaron a dedicar atención al fenómeno que llegaba con secciones específicas de gastronomía que hasta entonces eran minoritarias o simplemente no existían. Fundamental también la labor del periodista Rafael García Santos a través de su guía 'Lo mejor de la Gastronomía', o el trabajo de la revista del Club de Gourmets de Francisco López Canís. Pero el espaldarazo definitivo fueron las portadas dedicadas a Adrià, primero en The New York Times (2003) y un año después en Le Monde, y a la decisión de la revista de elegir también al chef español como una de las cien personas más influyentes del mundo. Importante también el papel de los blogs gastronómicos. Uno de ellos, el primero elaborado por un periodista profesional, fue Salsa de Chiles, impulsado por ABC y a cargo de quien esto firma.

UN MOVIMIENTO SIN NOMBRE. El gran problema de esta revolución es que, a diferencia de otras, nunca ha tenido un nombre que, como sí sucede con la 'Nouvelle cuisine' o la 'nueva cocina nórdica', la definiera y permitiera recordarla. La citada portada de The New York Times dedicada a Adrià se titulaba ingeniosamente 'La nueva nouvelle cuisine'. El periodista Pau Arenós, en 2006, propuso el nombre de 'cocina tecnomocional'. Y Rafael Ansón, muchos años presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, la llamó 'La cocina de la libertad'. Se propuso también 'cocina molecular'. Pero ninguno cuajó. Lo de utilizar la palabra 'española' no gustaba a determinados sectores nacionalistas.

IMPACTO ECONÓMICO Y CULTURAL.

La revolución no solo cambió la forma de entender la gastronomía, sino que también tuvo (y ha seguido teniendo hasta nuestros días) un impacto económico y cultural significativo. La cocina española se convirtió en un atractivo turístico, y ciudades como Barcelona, Madrid, San Sebastián o Gerona empezaron a ser reconocidas como destinos gastronómicos de primer orden.

EXTENSIÓN INTERNACIONAL. Aquel fue el movimiento más influyente en el mundo de la gastronomía desde la 'Nouvelle Cuisine', y repercutió en la forma de pensar y de trabajar de cocineros de los cinco continentes. Muchos de ellos pasaron por elBulli y por otros restaurantes españoles para conocer de primera mano lo que se estaba cocinando en nuestro país.

CONTRARREVOLUCIÓN. En aquellos años del gran cambio no todos los cocineros importantes apostaron por adherirse a la revolución que se iniciaba. Uno de los más

A DIFERENCIA DE LA FRANCESA O LA NÓRDICA, LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA ESPAÑOLA NO TIENE AÚN NOMBRE



La terraza de elBulli // Francesc Guillamet

influyentes, Santi Santamaría, en aquellos momentos el cocinero con más estrellas de España, arremetió desde sus libros contra Adrià y otros cocineros acusándoles de llenar sus platos de gelificantes y emulsionantes de laboratorio. Incluso en el escenario de Madrid Fusión hizo un alegato contra lo que llamó cocina científica, mientras hacía una defensa cerrada de la cocina apegada al producto y a la tradición. Santamaría aseguraba que tenía con Adrià y lo que él llamaba su cohorte «un divorcio enorme, conceptual y ético».

CONSECUENCIAS. Tres décadas después, el impacto de esta revolución en la cocina española y en el resto del mundo sigue siendo evidente. En España se ha multiplicado el reconocimiento de la excelencia gastronómica y de tres restaurantes con tres estrellas Michelin en 1994 se ha pasado a dieciséis en 2024. Han aparecido nuevos asadores que son considerados los mejores del mundo, marisquerías de autor e infinidad de restaurantes gastronómicos. Y una lluvia de primeros puestos en todos los rankings mundiales. Ya lo aseguraba Adrià hace dos décadas: «Por detrás nuestro hay otra generación de cocineros mucho mejor porque está preparada, es culta, habla idiomas. Es una generación fantástica, que hará una cocina contemporánea superior a la nuestra. Los que ahora estamos arriba tenemos que dar ejemplo a los jóvenes, ser humildes y aprender de ellos».

CARLOS MARIBONA



El espacio que ocupó elBulli es desde 2023 el museo elBulli1846

a! | ARTESANÍA ALIMENTARIA

El sello que garantiza la
Artesanía Alimentaria en Galicia



 XUNTA
DE GALICIA

Descubre los productos y compra
directamente al productor en un click
experienciasdecalidade.gal



FERRAN ADRIÀ

«El gran error de esta revolución es que no tenga un nombre»

En 1973, Henri Gault y Christian Millau dieron, primero a Francia y luego al mundo, el nombre de la revolución culinaria que asestaba la primera estocada al clasicismo codificado que Auguste Escoffier hizo sagrada escritura con 'Le Guide culinaire' en 1902. En la guía de Gault & Millau, ellos acuñaron negro sobre blanco el nombre de la 'Nouvelle Cuisine'. Cuando, en 1994, la publicación hasta entonces netamente francesa hizo su primera incursión en España dando prácticamente su máxima puntuación -19 puntos sobre 20- a elBulli, no puso nombre a lo que allí halló. Lo que vio en casa Montjoie fueron los primeros compases de una revolución que trascendía lo acaecido en Francia décadas atrás y que extendería su influencia por todo el planeta.

Un cambio de paradigma que hoy sigue sin un nombre propio -sí que tiene varios que fueron salpicando su historia- y que Madrid Fusión Alimentos de España homenajea en su XXIII edición. Ferran Adrià, el líder que plantó aquella semilla de transgresión, disrupción y transformación de todo el ecosistema gastronómico mundial hasta llegar a este 2025, se sienta con ABC para conversar sobre lo que ocurrió y lo que está por venir tras estas tres vibrantes décadas.

—¿Qué pasó en ese 1995 en el que se pone el punto de partida a esta revolución mundial?

—En el 94 creo la menestra de verduras en texturas, que es el plato icónico que marca ese cambio. Pero, en realidad, en 1991, 1992 y 1993 es cuando empezamos a plantearnos dejar la cocina tradicional como fuente de inspiración, que concretamos en un libro: 'El Sabor del Mediterráneo'.

—¿Cómo fue ese primer salto?

—De una forma muy naïf. Nos propusimos hacer algo diferente. Queríamos crear un lenguaje y esa decisión llegó en 1994. Hoy lo puedo explicar porque sé lo que es un lenguaje, pero en aquella época todo era muy ingenuo. Ese nuevo código lo creamos a través de la cocina, la oferta de un restaurante y, de forma específica, en la

comida, que fue donde se concretó esa gran revolución. Creamos nuevas técnicas, utilizamos nuevos productos, nuevas elaboraciones intermedias y desarrollamos el concepto de estilo culinario.

—Todo esto está perfectamente documentado.

—Sí. Tenemos el catálogo general de elBulli más toda la parte digital, que suman más de 7.000 páginas. Y el documental 'elBulli: historia de un sueño' que está accesible de forma gratuita en la web. Esto es sobre lo nuestro, pero hubo mucha más gente que estaba allí.

—Siempre comenta que en la gastronomía es importante tener memoria.

—En esta revolución hay que poner los nombres de quienes coexistieron con ella en aquella época. Arzak y Subijana, que estaban en la 'Nueva cocina vasca', se apuntaron al carro. Joan Roca se subió también a él. Quique Dacosta, Andoni Luis Aduriz y Dani García también. Son la primera generación. Gente que después ha sido muy importante y que contribuyó a hacer ese nuevo lenguaje de forma diferente.

—Aquello trascendió a elBulli.

—En este Madrid Fusión no venimos a hablar de elBulli. Lo importante es que venimos a hablar de un movimiento donde diferentes cocineros tienen características parecidas y desarrollan un estilo global. Pero todo esto hay que explicarlo mejor.

—¿En qué va a contribuir esta edición de Madrid Fusión a la historia de ese movimiento?

—Tiene que ser la génesis para hacer un documental, un libro, algo que sirva para explicarlo bien.

—¿Qué cosas cambiaron entonces que hoy reconoceríamos en cualquier restaurante del mundo?

—Por ejemplo, las propias cocinas físicas. Francia, hasta esa fecha, había influenciado todo lo que tenía que ver con la gastronomía durante los últimos 400 años. Por eso, cuando quisimos cambiar la nuestra fuimos a ver las cocinas más modernas de la época, como la de los hermanos Trois-



Ferran Adrià posa para ABC en el patio del ICADE, donde imparte el máster de Restauración Gastronómica de MACC

gros, en Roanne. Pero nosotros hicimos en 1993 una que parecía un museo, abierta, organizada. Esto hizo que muchos cocineros, no solo en España sino en todo el mundo, siguieran ese modelo para las suyas.

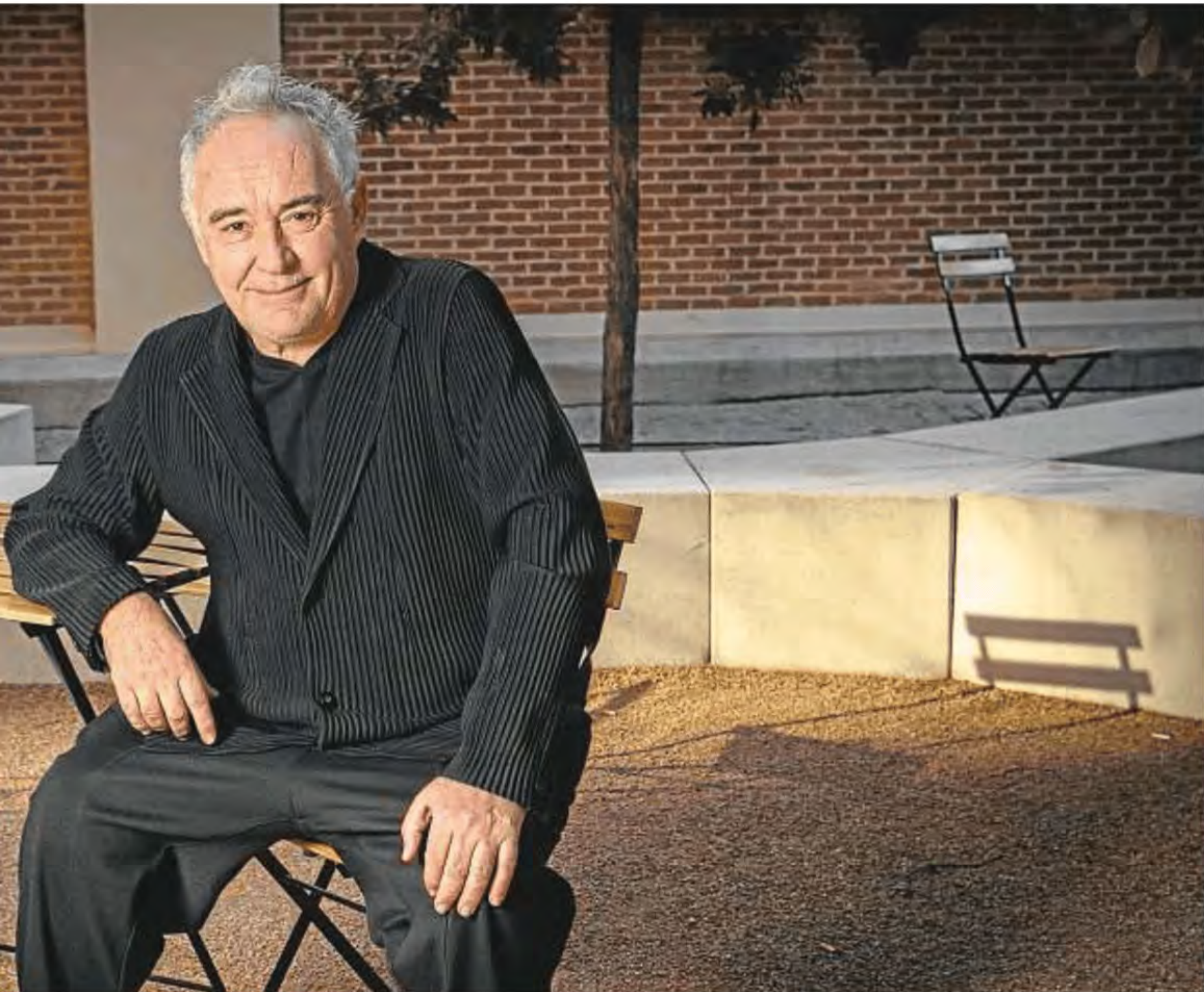
—¿Y respecto a la forma de trabajar?

—La puesta en marcha de un sistema de innovación, con un equipo propio, un taller de creatividad...

—Pero, ¿qué característica considera que define ese cambio de ciclo?

—La novedad. Teníamos que conocer todo lo existente de forma previa para poder decir que estábamos haciendo algo nuevo. Antes de esto, no existían por ejemplo los equipos creativos en un restaurante. Eso y que fue pacífica.

—¿Aunque rompiera con la 'Nouvelle cuisine'?



Matías Nieto

—Sí, fue pacífica. Había un respeto absoluto a Francia y un respeto absoluto a la cocina tradicional. Estuvo muy basada en la amistad de todos los que participaron. Del 95% de ellos, diría. Y muchos son hoy íntimos míos.

—**¿Hubo un planteamiento formal de cómo iba a ser esa revolución?**

—Para nada. Eso fue lo bonito. Recuerdo cómo en eventos como las Jornadas de Vitoria —un congreso creado a finales de los años 80 dedicado a la cocina de autor— todos nos sentábamos a hablar de cocina mientras tomábamos unos gin tónicos. Era muy romántico. Ahora todo esto no es así, es un 'business', es un 'star system'. Entonces era cocina, cocina y más cocina.

—**Nació la generosidad de compartir lo descubierto o aprendido.**

—Había generosidad. Esta revolución per-

mitió que, cuando los 'stagiers' o los trabajadores se iban de un restaurante se llevaran consigo las recetas, que es el 'know how' de un chef. Hay muchas cosas...

—**Cosas que siguen sin el paraguas de un gran nombre que las defina.**

—El gran error de esta revolución es que no tenga un nombre. Es su gran drama. Porque si no tienes un nombre, no tienes una marca. Sin ella, no eres nada. Hay que hacer un esfuerzo y ojalá salga de este Madrid Fusión.

«NOS PROPUSIMOS HACER ALGO DIFERENTE. QUERÍAMOS CREAR UN LENGUAJE Y ESA DECISIÓN LLEGÓ EN 1994»

—**A falta de uno, son varios los que se postulan, ¿no?**

—Lo interesante es que, en el transcurso del tiempo, han quedado dos: 'tecnoemocional' y 'nueva Nouvelle cuisine'. El primero se lo puso Pau Arenós, el único que yo conozco que escribió un libro explicando toda esta revolución. Y el otro fue el título que le puso el New York Times Magazine en la famosa portada —la que le dedicó, junto a un retrato de Adrià a toda página el 10 de agosto de 2003—. Esta publicación fue un punto de inflexión.

—**¿Cree que se logrará imponer alguno?**

—No lo tengo tan claro. Creo que se van a quedar los dos y que van a funcionar como sinónimos.

—**¿Tiene un favorito?**

—Lo tengo. Pero no lo quiero decir, porque si no estaría influyendo demasiado. Pero sí tengo claro que



▶▶▶ me tienen que convencer. Porque hay cosas que suenan bien, como 'cocina tecnoemocional nórdica', por ejemplo. Pero no funciona igual si decimos 'Nueva Nouvelle cuisine nórdica' [tuerce el gesto]. Si conseguimos una que funcione, sea cual sea, yo firmo.

—**¿Es tan importante?**

—Sí. Yo estoy hasta el gorro de que en entrevistas mundiales y conferencias me pregunten por la 'cocina molecular', la 'cocina modernista' o la cocina no sé qué. Definir una marca es importante.

—**¿También para que las nuevas generaciones de chefs sepan dónde enmarcar su cocina?**

—Chicos como los del restaurante Oba-Javier Sanz y Juan Sahuquillo-, los de Osa -Sara Peral y Jorge Muñoz- o el de BARRO -Carlos Casillas- nacieron cuando estaba fraguándose esta revolución, o incluso después. Y los cocineros que hoy tengan 40, entonces tenían diez años. Para tener contexto de este movimiento hay que tener 50 años. A mí, por ejemplo, me hubiera encantado poder estar en los 70 para ver el nacimiento de la 'Nouvelle cuisine'. Comprender de dónde venimos es vital.

—**¿Y considera que no lo saben?**

—En términos generales, la gente joven cree que siempre hemos sido tan buenos y que esto va a durar siempre. Pero cuidado, que hay amenazas. Cuando yo empecé era Francia, Francia y Francia. Pero ahora está Dinamarca, Tailandia, Corea del Sur, Perú, México, etc.

—**¿Nos comen la tostada?**

—Competencia significa que luchan por lo que tenemos: un turismo gastronómico de calidad, exportaciones de productos como el vino. Porque México o Perú ya están haciendo buen vino...

—**Reclama la necesidad de que España tenga un plan estratégico sobre su gastronomía.**

—Ahora resulta que la gastronomía es todo. El placer de comer en un restaurante, pero también la alimentación... Lo que está claro es que este movimiento lo propició la alta gastronomía. Hace falta un plan estratégico que tenga en cuenta el impacto que esto ha tenido en la sociedad. Requiere de un trabajo muy bonito a nivel sociológico. Y hay ejemplos muy claros fuera de España. Por ejemplo en Perú, un caso que conozco muy bien porque participé en el proceso en el que un señor, Gastón Acurio, generó un cambio social a través de la cocina empoderando a su país. Los niños y las niñas de allí quieren ser hoy cocineros o cocineras antes que futbolistas. Y hay más.

—**¿Quién?**

—A René Redzepi habría que ponerle una estatua enorme en Copenhague, al lado de La Sirenita. Hace 25 años, Dinamarca era un país del que lo último que podías hablar era de gastronomía y de alta cocina. Es muy fuerte. Pero esto se entiende, como se puede entender lo que

pasó en España con la 'Nueva cocina vasca', enmarcada en la Transición. Pero, ¿por qué pasó lo que pasó en España a partir de 1995?

—**¿No hay respuesta?**

—Esto tienen que estudiarlo los sociólogos. ¿Por qué en aquel preciso momento se juntaron una decena de talentos españoles que el tiempo ha demostrado que son extraordinarios? Y ahora mismo, que cada cinco años salga un chico que sea un Dani García, un Quique Dacosta en el futuro... Lo que se consiguió fue una locura, tener a cuatro españoles entre los mejores cocineros del mundo que es como si Federer, Nadal, Djokovic y Sampras hubieran sido los cuatro de aquí.

—**¿Somos los mejores?**

—Hay demasiado buenismo. Es importante el espíritu crítico. No todo puede ser fantástico. En la historia de este movimiento hay un señor que es imprescindible, que se llama Rafael García Santos. Él era un agitador. Polémico, pero muy especial. Amigo mío. Llegaba y se sentaba con los cocineros después de comer dos horas y te podía decir que era, metafóricamente, una mierda. Debatía contigo sobre cocina. Si te lo tomabas como un aprendizaje, era algo brutal. Durísimo, pero necesario.

—**¿Necesario para estar en la élite?**

—Hay 8 millones de restaurantes en el mundo y solo 149 tienen tres estrellas. Y que luchan para estar entre los diez mejores, cada año hay 20 candidatos como mucho. Si llegamos al nivel creativo que llegamos y si hemos sido importantes no fue por el 'star system', sino porque apostamos por la innovación al máximo nivel.

—**Su gran proyecto está en la Universidad con Madrid Culinary Campus (MACC).**

—En diez años tendremos el mejor contenido científico y de investigación que se ha tenido nunca sobre todos estos temas que estoy comentando. Vamos a poner todos los medios para que salgan todos estos 'Quique Dacosta', 'Joan Roca' y 'Dabiz Muñoz' del futuro. Pero no es nada fácil.

—**¿Qué encuentra en sus alumnos hoy?**

—En este momento no estamos obligando a innovar al máximo nivel. Pero, en el futuro, haremos un 'singularity' al estilo de las escuelas a las que van los CEO. Vamos a coger a diez talentos del mundo durante seis meses para que sean los mejores. El gran maestro chocolatero Antoni Escrivà decía siempre: «Yo solo mejoro a los mejores». La mayoría, hoy, solo quieren tener un restaurante amable, ganarse la vida. No quieren estar en esa superélite que es la que nos ha hecho llegar hasta aquí.

«ESTAMOS EN LA LÍNEA DE SALIDA PARA TENER LA MEJOR EDUCACIÓN UNIVERSITARIA GASTRONÓMICA DEL MUNDO. FOMENTEMOS ESTO»



Ferran Adrià en la puerta de elBulli, en 1995



Adrià, sobre el escenario de Madrid Fusión Alimentos de España en 2019

Ferran Adrià posa para ABC en los pasillos de la facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad Pontificia Comillas, en Madrid, donde imparte el Máster en Restauración Gastronómica de MACC



Matías Nieto

—**¿Faltan medios para detectar talento?**

—Faltan becas. No puede ser que una chica o un chico con un talento extraordinario no pueda venir a una universidad como MACC por falta de dinero.

—**Hay nuevos conceptos de restauración de calidad en auge en España.**

—Tenemos 20 ó 25 marisquerías de autor. Es un ejemplo brutal de actualización de un concepto diferenciador que no hay en ningún otro punto del mundo. Puede que haya alguna en Portugal... O los asadores de chuletas, que es otro concepto muy español y joven, que no tiene más de 50 años.

—**En los últimos tiempos, reivindica la importancia de la cocina tradicional.**

—Hay que hacer un inventario, no solo de la alta cocina creativa, sino de la extraordinaria cocina tradicional que existe en España. La idea de que un congreso como San Sebastián Gastronomika se centre en la tradición es un acierto. No se le ha dedicado el tiempo ni el estudio necesario.

—**Y la despensa. Reclama también un inventario sobre los productos.**

—Hay que poner todo en valor. Contamos con algunos de los mejores vinos del mundo, pero Francia e Italia, también. Sin embargo, tenemos cosas únicas que no tiene nadie como el jamón ibérico o las conservas de pescado y, si me apuras, las de vegetales. Soy muy pesado con esto, pero hay que hacer un plan estratégico que tenga todo esto en consideración.

—**¿Nadie se ha dado cuenta antes de ello?**

—No me gusta juzgar el pasado. Lo hecho, hecho está. Puedo analizarlo. Una vez, por el 2008, a una persona muy importante y conocida en Cataluña le dije que todo lo que se estaba haciendo en referencia a la gastronomía era coyuntural, no estructural. Me dijo en catalán: «Si ja ho fa tot fantàstic, per què fer alguna cosa mal» («Si ya lo hacéis todo fantástico, para qué hacer algo mal»). Siempre ha estado ahí la idea de que esto funciona solo. Y, en cierto modo, es verdad porque cuando me han llamado a mí y a otros como al señor Aduriz o a Joan Roca para dar conferencias por el mundo hemos ido con nuestros nombres, pero estábamos haciendo marca España.

—**De nuevo, acusa una falta memoria.**

—Es que ahora mismo hay 16 restaurantes con tres estrellas Michelin en España. Pero cuando yo empecé no había ninguno. En este equipo están todos, también el bar de tapas que lo hace bien, con calidad. Esto es importante: calidad absoluta, no relativa. Y habría que ponerles un monumento por lo que han hecho.

—**¿A ellos también les toca algo?**

—Es que esta revolución es tan importante porque influenció en que los bares de tapas, por ejemplo, tuvieran vinos por copas como Dios mandaba. Y antes tenían tres vinos. Pero es más, MasterChef no existiría de no haber sido por que esta revolución ha tenido un impacto en la sociedad que tiene que ser estudiado desde lo so-

ciológico. La mayoría de técnicas que se emplean hoy en cocina son nuestras...

—**Y las administraciones, ¿entienden la trascendencia de sus reclamaciones?**

—Estamos en la línea de salida para tener la mejor educación universitaria gastronómica del mundo. Fomentemos esto. Hay que poner dinero en lo que ya está en marcha y funcionando. Por ejemplo, en la Fundación Alicia. Y da igual donde esté. Si el MACC está en Madrid, yo, que soy catalán, digo que va a ir bien para el mundo.

—**¿Falta unidad?**

—La unión que tuvimos los cocineros, amigos todos, para hacer esta revolución, tendría que extrapolarse a las administraciones públicas y a la empresa privada. No es populismo. Es la puñetera realidad.

—**Con todo hecho y nada que demostrar ya al mundo, ¿por qué sigue peleando por esto?**

—A mis 62 años tengo la vida solucionada. Tengo una familia maravillosa. He conseguido todo lo que había soñado. Pero tengo amor a la gastronomía. Porque, además de mi familia, esto es mi razón de ser. Y porque hicimos algo tan bonito que no se puede perder.

—**¿Nos hemos dormido en los laureles?**

—Ahora mismo estamos bien. Mi trabajo siempre ha sido ver el futuro y hay que ver de aquí a diez años cómo estamos. Quiero que los chicos de Osa, de Oba-, de BARRO lleguen al nivel de Dabiz Muñoz. Al final, es una decisión suya. No me gusta dar consejos, pero sí compartir lo aprendido. Como cuando yo era joven y escuchaba a Arzak, a Subijana o a Arguiñano.

—**Eso implica ambición.**

—Es bueno. Se puede ser competitivo sin ser cabrón. Los valores fueron muy importantes para esta revolución.

—**¿Cuáles son esos valores?**

—Respeto, honestidad, generosidad y agradecimiento fueron vitales.

—**¿Ha sentido ese agradecimiento que cita en su figura?**

—Sí. Tengo 500 premios. En 2002 me dieron la Cruz de Sant Jordi, pero nunca hicimos esto por los premios. En el Bulli nunca celebramos nada. Lo único que queríamos era crear, crear y crear.

—**¿Qué ventaja tienen los jóvenes que no tuvo usted?**

—Nunca antes un profesional había tenido la posibilidad de tener el conocimiento que puede tener ahora. Pero para estar en el 9,9 hay que hacer un gran esfuerzo. Yo sigo hoy dedicando cinco horas al día a estudiar lo que me interesa.

—**¿Y lo que no tienen ellos que sí tuvo usted?**

—El ser naif, inocente.

—**¿Cuál es la siguiente revolución?**

—Difícilmente las revoluciones se estructuran. No tengo ni idea. Pero hay cosas lógicas. En China de aquí a diez años van a pasar cosas importantes.

ADRIÁN DELGADO



Martín Berasategui

MARTÍN BERASATEGUI ***



Juan Mari Arzak

RESTAURANTE ARZAK***



Pedro Subijana

AKELARRE***



Joan Roca

EL CELLER DE CAN ROCA ***



Dani García

GRUPO DANI GARCÍA



Quique Dacosta

RTE. QUIQUE DACOSTA ***



Carme Ruscalleda

CUINA ESTUDI RUSCALLEDA



Andoni Luis Aduriz

MUGARITZ **

Revolucionarios

LOS GRANDES NOMBRES DEL CAMBIO DE PARADIGMA

Madrid Fusión Alimentos de España 2025 pretende ser un sincero e inclusivo tributo al movimiento que homenajea y a las tres décadas incesantes de innovación y creatividad que han posicionado al país con su gastronomía en todo el mundo. Así, la XXIII edición de esta cumbre culinaria global contará con la destacada presencia del grupo pionero que emprendió este cambio de paradigma encabezado por Ferran y Albert Adrià. Son quienes, en palabras de Ferran, «se subieron al carro» impulsado por los hermanos que dieron vida a elBulli. Nombres destacados que han hecho historia, de forma paralela, en este congreso: Andoni Luis Aduriz, Dani García, Quique Dacosta, Joan Roca,

Carme Ruscalleda, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o Martín Berasategui, entre muchos otros grandes maestros dentro y fuera de nuestras fronteras. Casi todos ellos estarán presentes en Madrid Fusión este año.

La lista es ingente: el trío de Disfrutar, el mejor restaurante del mundo y exjefes de cocina de elBulli, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas; bullinianos como Albert Raurich (Dos Palillos); Gastón Acurio; Massimo Bottura (Osteria Francescana); Heston Blumenthal (The Fat Duck) o Yoshihiro Narisawa (Narisawa). También quienes una generación más tarde han tomado la voz conquistando el mundo, como Dabiz Muñoz (DiverXO); Eneko Atxa (Azurmen-

dí); Ángel León, (Aponiente); Diego Guerrero, (DSTAge); Javi Ollerós (Culler de Pau), Jordi Vilà, (Alkimia); Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurante), Pepe Solla (Casa Solla), Iván Cerdeño (Rte. Iván Cerdeño) o Nacho Manzano (Casa Marcial, flamante tres estrellas Michelin).

Estarán además otros chefs internacionales igualmente alineados con esta revolución: Dylan Watson-Brawn (Ernst, Alemania); Mark Donald, (The Glenturret, Escocia); Agustín Ferrando (Ando, Hong Kong); Albert Franch (Nolla, Finlandia); Chiara Pavan y Francesco Brutto (Venissa, Italia); Jorge Vallejo (Quintonil, Ciudad de México); Bruno Verjus (Table Bruno Verjus, Francia); o Katuhito Inoue (Table by Katuhito Inoue, Japón).

A ellos se sumarán sobre alguno de los seis escenarios de esta gran cita jóvenes –incluso menores de 30 años– que también se consideran ‘revolucionarios’, en la senda que otros antes que ellos abrieron: Pedro Aguilera (Mesón Sabor Andaluz); David Chamorro, (Food Idea Lab); Javi Estévez, (La Tasquería); Marco Antonio Iniesta (Frases) o Iago Pazos (Abastos 2.0), entre otros. Un congreso para la historia, en el que nadie quedará fuera de este sentido tributo.

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE
VES, ES.



aragonalimentos.es

 **GOBIERNO
DE ARAGON**

GANADORES ANTERIORES



2003
CARMELO
BOSQUE



2004
DAVID
YÁRNOZ



2005
ÍÑIGO
LAVADO



2006
RICARD
CAMARENA



2007
VICENTE PATIÑO



2008
DABIZ MUÑOZ



2009
RODRIGO
DE LA CALLE



2010
JAIME
TEJEDOR



2011
ÓSCAR CALLEJA



2012
JESÚS SEGURA



2013
IAGO CASTRILLÓN



2014
LUIS MORENO Y DANIEL OCHOA



2015
DIEGO GALLEGOS



2016
JAVIER ESTÉVEZ



2017
JESÚS MORAL



2018
NANÍN PÉREZ



2019
FERNANDO
ALCALÁ



2020
CAMILA
FERRARO



2021
JUAN SAHUQUILLO
Y JAVIER SANZ



2022
PEDRO
AGUILERA



2023
JAVIER RIVERO Y
GORKA RICO



2024
SARA PERAL Y
JORGE MUÑOZ

Cocinero Revelación 2025

22 AÑOS DE BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA

S ara Peral y Jorge Muñoz, del restaurante OSA, ganaron en la pasada edición de Madrid Fusión Alimentos de España el premio Cocinero Revelación. Un título que este joven tándem de la oferta culinaria madrileña recibió entonces con una flamante estrella Michelin colgando de la puerta de su proyecto, situado en la colonia del Manzanares de la capital.

Fue una muestra más del nivel altísimo que hace vibrar, con cocineros que apenas superan los 30 años, la escena gastronómica española. Un sector al que esta cumbre global de gastronomía –que se celebra, un año más, en el recinto ferial de Ifema– lleva tomando el pulso desde sus bases hace 22 años.

Este galardón, que en esta XXIII edición elegirá ganador entre una docena de cocineros y jefes de sala –pues algunos de ellos conforman una pareja sentimental al frente del mismo proyecto–, se celebra desde 2003. Con él, catapultaron su éxito algunos nombres hoy consagrados como Dabiz Muñoz –tres estrellas Michelin, mejor chef del mundo por ‘The Best Chef Awards’ tres veces consecutivas y cuarto con DiverXO en la lista ‘The World’s 50 Best Restaurants de 2024’–; Ricard Camarena –dos estrellas con su restaurante homónimo en Valencia y colíder, hoy, de la iniciativa ‘Desde Valencia para Valencia’ para ayudar a los afectados por la DANA–



o Rodrigo de la Calle –uno de los referentes de la cocina verde y estrella Michelin con su restaurante El Invernadero en Madrid–, entre otros.

La mayoría de los premiados con este reconocimiento a lo largo de las últimas dos décadas –en 2023 lo obtuvieron también Javier Rivero y Gorka Rico, de Ama Taberna– lograron tiempo después estrellas Michelin y otros galardones en sus respectivos establecimientos. Cocineros y cocineros de sólida formación cuyo trabajo llama la atención del jurado de Madrid Fusión por la claridad de sus ideas, el entusiasmo que muestran, la preparación técnica que ostentan y capacidad para anticiparse al futuro que tienen.

Uno de estos siete proyectos pasará en este 2025 a engrosar la lista.

ADRIÁN DELGADO



Rita Llanes y Manu Lachica

Restaurante Leartá, Sevilla

Rita y Manu hacen gala a diario de su sensibilidad y conocimiento. Cocinan en un restaurante con encanto y capacidad para pocos comensales donde ahondan en sabores populares de su tierra que reinterpretan desde la alta cocina. O lo que es lo mismo, Andalucía en bocados que expresan la complicidad que demuestran con los pequeños proveedores artesanos que abastecen su despensa. Las sopas frías, los salpicones, picadillos y pucheros les permiten demostrar su imaginación y dominio técnico. Cocina joven que expresa mucho con pocos elementos.

Beatriz y Rodrigo Fernández

Restaurante Arsa, Logroño

El éxito acompaña a esta pareja de jóvenes cocineros, andaluza y riojana, en un restaurante de interiorismo llamativo tan alegre como sus propias recetas. Beatriz, sevillana, y su esposo, Rodrigo, entablan un diálogo entusiasta entre sabores distantes. Cocinan con un desenfado ajeno a reglas y ataduras platos impredecibles, no exentos de técnica, donde entrelazan recetas y sabores de sus respectivos lugares de origen. En La Rioja, constituyen un torrente de aire fresco presidido por el atrevimiento y una ilusión a raudales.



Ausiàs Signes y Felicia Guerra

Restaurante Ausiàs,
Pedreguer (Alicante)

Ausiàs Signes interpreta la cocina salada de manera diferente. En 2022, con 26 años, se alzaba con el premio Pastelero Revelación en Madrid Fusión en la categoría de postres de restaurante, cuando oficiaba en la partida de pastelería del Tatau de Huesca. En Pedreguer gestiona ahora su propio proyecto con la ayuda de su esposa, Felicia Guerra, a su vez cocinera y pastelera. En su doble papel componen platos ligeros que ensamblan con el mismo atrevimiento salazones, hierbas aromáticas, chacinis y casquería, que levaduras de panadería, encurtidos y frutas. Platos que transmiten inmediatez y engrandecen productos cotidianos con la precisión de un pastelero.

Premio sostenibilidad

Por quinto año, el 'Premio Revelación en Sostenibilidad Madrid Fusión byAquanaria' será fallado en el marco de esta cumbre global de gastronomía. Este certamen selecciona y premia a cocineros que por su actitud, su labor e iniciativas novedosas trabajan en favor de la protección del planeta, haciendo un uso sostenible de los recursos, apoyando la protección de su entorno y luchando contra el calentamiento global. En esta edición, los tres seleccionados son: Blanca y Samuel Moreno, de El Molino de Alcuneza (Alcuneza, Guadalajara); Lara Roguez, del restaurante Abarike (Gijón, Asturias); y Miguel Ángel de la Cruz, de La Botica de Matapozuelos (Matapozuelos, Valladolid).

Lucía Gutiérrez

Restaurante Lur,
Madrid

Lucía Gutiérrez, discípula del gran maestro Hilario Arbelaitz, comenzó a llamar la atención del sector muy pronto desde el barrio madrileño de Legazpi. A sus 22 años defiende su proyecto con un minúsculo equipo que atiende a poco más de diez comensales. Un año después de su inauguración, en su nueva etapa, demuestra una madurez que pocos cocineros tienen a su edad en las parcelas saladas y dulces. Elabora platos tranquilos, re-



conocibles, de fondos trabajados a conciencia, con un sello propio. Gutiérrez arriesga y demuestra atrevimiento con los puntos de cocción que controla al milímetro. Meticulosidad que alcanza también al momento dulce.



Àngel Esteve

Restaurante Sisé, Lérida

Los platos de Àngel Esteve dejan traslucir detalles de sus vivencias. Actualiza una cocina que alude a recuerdos de familia, a cazuelas y brasas a partes iguales. Reinterpretaciones cercanas, sentidas y modernas derivadas del recetario de su entorno y de su infancia. En sus avatares cotidianos le respalda Marc Chic, con quien sintoniza en afinidades y criterios. Ambos se desenvuelven en un espacio abierto de cara a los comensales. «Nuestra forma de trabajar pasa por dar aplicaciones diferentes a productos conocidos», asegura. Su bagaje profesional revela tanta sensibilidad como conocimientos técnicos, que aplica asimismo en la partida dulce con postres ya célebres como su tarta de chocolate.

Icía Pérez Cejas y Juan Carlos Pérez

Restaurante Moral, Santa Cruz de Tenerife

Después de trabajar juntos en el restaurante Poemas de los hermanos Padrón en Las Palmas, Icía y Juan Carlos cambiaron de isla para inaugurar Moral en Santa Cruz de Tenerife. Local pequeño, con solo seis mesas donde hacen valer una carta que, aunque demuestra su compromiso con los productos isleños, se abre a horizontes más amplios. Han sido elegidos por su cocina sabrosa y muy técnica, respaldo de su creatividad y voluntad de perfeccionismo. «Hacemos platos ricos, con buenos productos, sin ajustarnos a un estilo concreto», cuenta Icía. De la raya con salsa de mejillones y perejil, al lomo alto de vacuno con mantequilla Café de París. Una prometedora apuesta gastronómica en Canarias.



Claudia Merchán y Áxel Smyth

Restaurante Simpar, Santiago de Compostela

Los platos de Claudia y Áxel, ligeros y contemporáneos, ponen de manifiesto sus sólidos anclajes en las raíces gallegas. En su moderno restaurante sirven un único menú en el que alternan creaciones de temporada con otras que reformulan recetas tradicionales de su tierra. Por ejemplo los callos, ganadores de la 'VII edición del Concurso de los Mejores Callos del Mundo' en la última edición del congreso San Sebastián Gastronomika. Siempre con detalles que sorprenden, como su escabeche cítrico de bonito, los pescados al horno con la clásica ajada interpretada a su manera o la tarta de Santiago 'deconstruida', ejemplos de la sensibilidad y dominio técnico que defienden.

Premio Sala Revelación Talento joven (y femenino)

La XXIII edición de Madrid Fusión acogerá por segundo año el Premio Sala Revelación, con el que reconoce el trabajo de los jóvenes que sobresalen en el manejo del servicio y la hospitalidad de los restaurantes. Un oficio cada vez más valorado por un sector en el que el nivel es altísimo, con talentos que apenas superan los 30 años. Este año se elegirá al ganador entre seis finalistas, entre los que figuran cinco mujeres. Un hecho que, a juicio de los organizadores de este premio, demuestra el «extraordinario trabajo que están realizando las mujeres en la

sala, dejando su huella como maitres, camareras o sumilleres en los comedores de restaurantes de todo tipo. Profesionales que sobresalen por su madurez para dirigir los servicios y, en la mayoría de los casos, también por su amplia formación en el mundo del vino».

Cada vez son más los restaurantes españoles que tienen al frente de la sala o como sumiller a una mujer. De hecho ya la ganadora del año pasado, en su primera edición, fue Leticia Palomo, encargada de la parte líquida en Ugo Chan –una estrella Michelin en Madrid–.



CAMINO ESTRADA
ANSILS (HUESCA)



ANDREA MARTÍN
TRAGATÁ (RONDA)



MARTÍN JUNCAL
L'ENRIC (GERONA)



PILAR NAVAJAS
LA MILLA (MARBELLA)



ELI GOMES
GRUPO MANERO
(MADRID Y ALICANTE)



FELICIA GUERRA
AUSIÀS (PEDREGUER)

SABOR A GALICIA

DEL VINO AL QUESO, LA HUERTA Y LAS CARNES: 'EXPERIENCIAS DE CALIDADE'

Gastronomía y Galicia se han convertido en dos vocablos inseparables el uno del otro. Hoy en día no se puede entender ni apreciar la riqueza gastronómica española sin la aportación gallega, de la misma forma que la gastronomía se ha convertido en una seña de identidad inequívoca de esta comunidad, con productos destacados a lo largo y ancho de su geografía. Una amplia oferta que se refleja en los 36 sellos de denominación de origen o indicación geográfica protegida, a los que se suman la Artesanía Alimentaria y la Agricultura Ecológica para conformar un total de 38 de las denominadas 'Experiencias de Calidade'.

Ya sea para los amantes de los quesos, el buen vino, los productos cárnicos o de la huerta, Galicia tiene mucho que ofrecer, lo que la convierten en un lugar atractivo para los miles de turistas que la visitan cada año. Y para que la búsqueda del alimento indicado sea menos tediosa, desde la Xunta de Galicia cuentan con un portal web desde el que consultar las experiencias de calidad que tienen que ofrecer, un punto de encuentro donde ver el catálogo de productos y ponerse en contacto directo con los artesanos y productores de los manjares más destacados de este universo agroalimentario.

Carnes, leche y queso

Para los que buscan degustar carnes de calidad, el prestigio y reconocimiento con el que cuenta Galicia es prueba de la buena elección de los comensales que optan por productos de la comunidad. En el caso del vacuno, destaca el sello de calidad 'Terneira Gallega', la indicación geográfica protegida más importante del sector cárnico español. Además, también en la Comunidad se encuentran la Indicación Xeográfica Protexida Vaca gallega y Buey gallego, que nació en 2017 para proteger y amparar este sector, de acuerdo a los altos estándares de calidad por los que se identifica. Dentro de las carnes tampoco se puede obviar la relevancia del porcino gallego a través de productos como la indicación geográfica protegida Lacón Gallego o el tradicional Capón de Vilalba en el caso de la carne avícola.

Por otra parte, el sector lácteo es vital para la economía gallega, uno de los más importantes de la Comunidad. Ya sea a través de la leche, donde cuenta con un indicativo propio que certifica la calidad



Galicia cuenta con cuatro denominaciones de origen protegida para quesos y cinco en el caso de los vinos

diferenciada con el sello Galega 100%, como su procedencia, o en el caso de los derivados. Respecto a los quesos, Galicia cuenta con cuatro denominaciones de origen protegidas: Arzúa-Ulloa, Cebreiro, Quiexo Tetilla y San Simón da costa, desde la suavidad y cremosidad al toque ahumado, para todos los gustos.

De la huerta al plato

Los productos de la huerta son otro indispensable de la gastronomía gallega, con embajadores como el reconocido pi-

miento gallego, del que se producen cinco variedades -Herbón, O Couto, Oímbra, Arnoia y Mougán- o la indicación geográfica protegida de Grelos de Galicia.

Además, dentro de la comunidad gallega destacan otros productos como las castañas, la miel o las patatas, con sendos reconocimientos por su calidad. Algunos, ligados especialmente al lugar donde se producen como la faba de Lourenzá que se cultiva en la provincia de Lugo como variedad única o el pan de Cea, ligado a la parroquia orensana que le da nombre.

Otros indispensables

También dentro de esta categoría de arraigo se encuentra uno de los postres favoritos para los visitantes de la capital gallega, la famosa Tarta de Santiago. Tampoco pueden quedar fuera de la degustación los vinos de las cinco denominaciones de origen (Rías Baixas, Ribeira Sacra, Valdeorras, Monterrei y Ribeiro), y como colofón, los tradicionales licores de orujo, crema de orujo y licor café.

Múltiples opciones gastronómicas en las que se garantiza el escrupuloso respeto por el medio ambiente y el bienestar animal en el caso de la Agricultura Ecológica y su proceso de elaboración artesanal y de defensa de los productores que brinda la categoría de Artesanía Alimentaria.



La variedad de productos reconocidos con sello gallego abarcan desde la huerta a la granja

Gastón Acurio

Lima, Perú

EL ABOGADO DE LA COCINA PERUANA

Desde un pequeño restaurante en Lima hasta un imperio gastronómico presente en doce países, Gastón Acurio ha liderado la revolución culinaria peruana, elevando la cocina de su país al estatus de fenómeno global. Aunque sus comienzos fueron poco convencionales. Nacido en el seno de una familia que esperaba que se convirtiera en abogado, Acurio encontró su verdadera pasión en la gastronomía desde muy joven. «Mi momento más emocionante era ir con mis padres a un restaurante: coleccionaba los menús y, en casa, devoraba los libros de cocina de mi abuela», recuerda.

A pesar de iniciar estudios de Derecho en Madrid para complacer a los suyos, no pudo resistir la llamada de los fogones. Inspirado por la imponente figura del renombrado chef vasco Juan Mari Arzak, Acurio tomó la valiente decisión de abandonar la carrera y seguir su verdadera vocación inscribiéndose en secreto en una escuela de hostelería.

Más tarde, su formación en Le Cordon Bleu de París no solo le proporcionó las habilidades técnicas necesarias, sino que también le presentó a Astrid Gutsche, chef pastelera que se convertiría en su esposa y socia culinaria tiempo después.

Juntos abrieron Astrid & Gastón en Lima en 1994, inicialmente ofreciendo cocina francesa clásica. Pero el verdadero giro en la carrera de Acurio llegó cuando se lanzó a explorar y celebrar los sabores de su tierra natal: «A principios de los 2000 decidimos entregarnos a la búsqueda de una cocina peruana contemporánea, abra-

zando no solo los productos del Perú, sino también las distintas influencias que las comunidades peruanas de diversos orígenes han aportado a nuestra gastronomía», recuerda el cocinero días antes de acudir a Madrid Fusión, donde comparte escenario con Dabiz Muñoz para hablar de cebiches.

Esta decisión transformó a Astrid & Gastón y catapultó la cocina peruana al escenario mundial. «Como toda cocina que empieza a darse a conocer, siempre hay un plato que se convierte en el buque insignia y que abre el camino. Fue la pasta con Italia, el sushi con la cocina japonesa; en nuestro caso, sin duda, ha sido el cebiche», señala el chef a ABC.

EL PERUANO MÁS FAMOSO

Con 71 restaurantes repartidos en diez países, la expansión internacional de Acurio ha sido impresionante. Mantener la autenticidad de la cocina peruana en el extranjero es un desafío que él aborda con creatividad y respeto por los ingredientes locales. «Las cocinas que viajan llevan consigo cuatro o cinco ingredientes esenciales para marcar el sabor auténtico de sus platos», explica. Y añade: «la japonesa lo hace con el alga nori, la soja y el wasabi; la tailandesa lleva sus currys y su leche de coco; la española el jamón, el pimentón y el aceite de oliva. En el caso de la cocina peruana, viajamos con ají amarillo, rocoto, ají panca, maíz morado, pisco y algunos más. Con ellos podemos construir el universo de platos clásicos con autenticidad».

El impacto del cocinero en la percepción global de Perú ha sido profundo. En los últimos años, la gastronomía peruana ha sido un motivo de unión y orgullo para la nación, un poderoso atractivo turístico y un promotor importante de sus productos, su cultura y su imagen internacionalmente. A través de su creatividad y dedicación, Acurio ha ayudado a redefinir la identidad cultural de todo un país desde el plato. El joven aspirante a abogado que terminó convirtiéndose en embajador culinario es un testimonio del poder transformador de seguir la vocación y celebrar las raíces culturales.



Gastón Acurio, presente en doce países con sus restaurantes. A la derecha, uno de sus platos –el cebiche de erizo– en Yakumanka Barcelona



27
lunes
11:25h.
EN EL
AUDITORIO

LAURA S. LARA



SIEMPRE ES

TEMPORADA

PARA LOS ALIMENTOS DE MADRID

Descúbrelo por tí mismo en nuestro Stand
IFEMA, PABELLÓN 14.0 STAND 0C014



DESCARGA
NUESTRA APP

Download on the
Google Play

Download on the
App Store



Madrid.Calidad



madridcalidad



@MadridCalidad

comunidad.madrid/m-producto-certificado



**Comunidad
de Madrid**



R paco**roncero**
restaurante

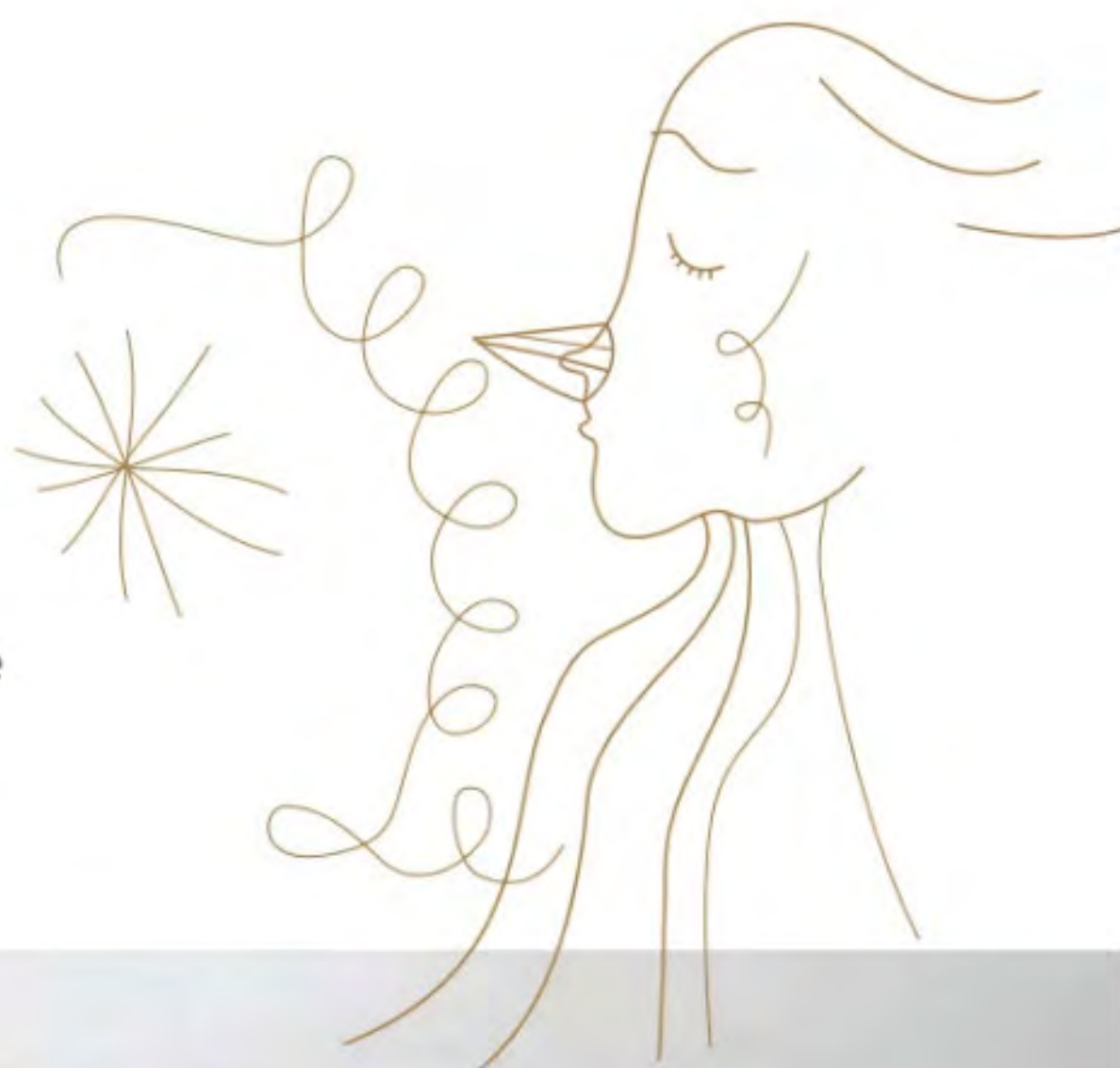


Salón de Paco Roncero Restaurante

Paco Roncero Restaurante: una experiencia sensorial única

Con dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol, Paco Roncero fusiona la creatividad y la influencia de los grandes clásicos de la cocina internacional.

Deléitate con una propuesta culinaria estimulante en la que la técnica más actual y contemporánea convive con la gastronomía más tradicional y primitiva.



Lenguado a la mantequilla negra



C. de Alcalá, 15. Madrid
+34 915 321 275
www.pacoronceroestaurante.com
@pacoronceroestaurante

Agustín Balbi

Ando (Hong Kong)

«CRECÍ CON LOS SABORES ESPAÑOLES»

Fue el primer chef argentino en ganar una estrella Michelin en Asia, en 2021, con un restaurante que había inaugurado solo cinco meses antes. Pero detrás hay un largo recorrido que comenzó en Buenos Aires, donde Agustín Ferrando Balbi (1988) se formó en cocina, y siguió en Japón, tierra que escogió para perfeccionarse en varios locales de alta cocina. Seis años estuvo allí antes de abrir las puertas de su Ando en Hong Kong, un gastronómico solo para 20 comensales sin menú fijo, cercado a un omakase en su funcionamiento, y con una propuesta de gastronomía japonesa aunque con influencia de la española, de donde era su abuela.

—**¿Qué surge de su mezcla de culturas?**
—Si bien soy argentino, crecí comiendo cocina española en la casa de mi abuela Lola, quien emigró a Argentina junto a su familia cuando era una adolescente y me cocinaba las recetas que su madre le había enseñado. Tiempo después elegí a Japón como el lugar perfecto para desarrollarme y crecer como cocinero y Ando es un fruto de ese viaje entre culturas que pueden ser muy diferentes, pero en la idea de cómo se piensa la cocina son muy cercanos. Los sabores españoles con lo que crecí y los sabores japoneses que aprendí son el vocabulario que uso para escribir del libro que llamo Ando. Uso técnicas, memorias y emociones de estos dos lugares para encontrar mi propio estilo y cocinar mi propio y único viaje.

—**¿Cómo le ha influido la cocina española y la revolución de Adriá y el resto de nuestros grandes cocineros?**

—Todo en Ando está basado en la hospitalidad que experimenté y aprendí en la mesa de mi abuela Lola. Ella usaba la cocina para transmitir amor y para mí eso es algo hermoso que trato de llevar a cabo día a día en el restaurante. Aunque suene simple, es una de las cosas más difíciles de lograr. Cuando empecé a cocinar muy temprano en restaurantes, el Bulli estaba en su mejor momento. Me acuerdo que nos había llegado un CD con recetas de allí y todo me parecía de otro planeta, en el mejor de los sentidos, y a raíz de eso me dije, 'yo quiero hacer eso'.

—**¿Cómo es la escena gastronómica en Hong Kong?**

—Increíble. Hay muchos restaurantes y muy buenos, yo siempre digo que el deporte nacional aquí es comer, hay muchas personas que están totalmente obsesio-

nadas con restaurantes de alto nivel y la gente tiene mucha curiosidad por probar todo tipo de comida. Al mismo tiempo, valoran mucho la calidad del producto, ya sea la comida o la bebida. Para un 'foodie', creo que Hong Kong tiene que estar en la lista de lugares a visitar, sin ninguna duda.

—**¿En qué se diferencia Ando?**

—En mi viaje único. Desde el principio todo se basó en un concepto, por eso también decidí ir a Japón cuando la mayoría de los jóvenes argentinos que quieren ser cocineros van a España. Pensé que si quería tener un restaurante que verdaderamente fuera diferente, mi camino tenía que serlo. No es que leí un libro de cocina japonesa, sino que viví allí, hablo el idioma, mi esposa es japonesa. Son dos culturas muy cercanas a mí y eso me hace muy fácil sacar recursos de ambas para formar mi propio estilo.

—**¿Cómo os cambió la estrella?**

—Fue muy hermoso. Fue durante la pandemia y no sabíamos muy bien lo que iba a pasar, pero decidimos ir para adelante y hacer todo lo que estuviera a nuestro alcance. La estrella nos colocó en el mapa de

los mejores restaurantes de Hong Kong y Asia, pero además nos lo tomamos sumamente en serio, como una responsabilidad de hacer feliz a las personas que nos visitan cada día. En cuanto a la demanda, pasamos de estar llenos con una semana de antelación a estarlo dos meses antes, algo enorme para nuestro pequeño restaurante.

—**¿Cómo es su propuesta?**

—Contamos con un solo menú de pasos que cambia de acuerdo a las temporadas. Nos guiamos por la naturaleza y dejamos que el menú fluya con el clima y siempre teniendo un sentido de pertenencia al lugar donde estamos y respetando a rajatabla nuestro concepto para lograr una cocina que no solo tenga personalidad, sino también sentido. En Ando tenemos un plato clásico de la casa, que está desde el primer día y jamás salió del menú ni lo hará, que es el arroz caldoso de mi abuela, el que solía prepararme después del colegio.

—**¿Por qué una experiencia tipo omakase?**

—Me parece que es algo sumamente sincero y que genera una confianza entre el comensal y el chef. Ando es un restaurante muy pequeño, y este tipo de concepto nos ayuda a ser mucho más sustentables y responsables a la hora de comprar productos y generar el menor desperdicio posible.

—**Por motivos de sostenibilidad ha eliminado el atún...**

—Desde que trabajamos con la SRA (Sustainable Restaurant Association) tomamos muchas medidas. Tratamos la sostenibilidad como un conjunto y muy seriamente. Utilizamos ingredientes locales, reciclamos botellas de vidrio y también los desperdicios de comida. Son algunos ejemplos.

LAURA PINTOS

28
martes

17:55h.
EN EL
AUDITORIO



Agustín Balbi, oriundo de Argentina, tiene su restaurante solo para 20 comensales, Ando, en Hong Kong

El chef japonés Narisawa, del restaurante homónimo, y uno de sus creativos platos



Yoshihiro Narisawa

Narisawa (Tokio, Japón)

COMERSE EL BOSQUE

En los últimos 20 a 30 años, la principal preocupación de la humanidad ha sido el deterioro del medio ambiente. Algo que también afecta al arte culinario. Pero el reconocido chef Yoshihiro Narisawa cree tener la respuesta. Pionero en la integración de la sostenibilidad en la alta cocina, la cara visible del restaurante Narisawa, en Tokio, recurre a la filosofía 'satoyama' para asegurar el futuro de la gastronomía. «Nuestro objetivo es ayudar a los comensales a sentir el bosque y reconocer la importancia de este en la Tierra, ofreciendo platos que evoquen la sensación de naturaleza», afirma. El chef revela que han descubierto ramas comestibles, hojas y plantas silvestres que nadie había consumido antes, manteniéndolas en una relación directa con el bosque al recibir las directamente de ubicaciones 'satoyama', un término japonés que se aplica a la zona existente entre las colinas al pie de las montañas, el piedemonte y la llanura cultivable.

Enfocado en la armonía entre gastronomía y sostenibilidad desde 2009, Narisawa va un paso más allá aplicando principios ecológicos no solo en restaurantes,

sino también en la cocina cotidiana. «Los chefs profesionales que nos dedicamos a la comida las 24 horas del día, los siete días de la semana, también debemos prestar atención a la cocina casera y actualizarla para que sea más saludable y respetuosa con el medio ambiente», declara. Así, el chef japonés se encuentra trabajando en un concepto diferente para otro restaurante, que se centra en platos sencillos como sushi, tempura y ramen, elaborando cada elemento desde cero utilizando los ingredientes adecuados.

El uso de materias primas respetuosas con el entorno natural es importante para apoyar a los productores, pero no basta con utilizarlos. «Es fundamental visitar a los productores, hablar con ellos directamente, entender los problemas a los que se enfrentan y cómo los están abordando. A partir de ahí, debes pensar en qué acciones puedes emprender tú mismo. Aunque sea por poco tiempo, asegúrate de salir de la cocina y tomarte un tiempo

para afrontar los verdaderos problemas medioambientales a los que nos enfrentamos», aconseja a esa nueva hornada de cocineros que siguen sus pasos.

Conocido por platos tan creativos como su 'sopa de tierra', al hablar sobre el equilibrio entre innovación y sabor, el cocinero se muestra tajante: «En Japón, los platos servidos en nuestro restaurante deben ser deliciosos como requisito fundamental. No importa cuán innovador o filosóficamente profundo sea un plato, si no es sabroso, los comensales tendrán dificultades para entenderlo».

Una perspectiva que afecta directamente al papel de la fusión cultural en la preservación de las tradiciones culinarias: «En la cocina, para preservar la tradición, no se trata solo seguir la receta paso a paso. Lo importante es sentir y comprender el espíritu oculto detrás del plato y lo que realmente se valora en él», advierte.

Para Narisawa, elaborar una receta tradicional tal como es no significa necesariamente que se adapte a los gustos modernos. «Si no hago los ajustes necesarios para asegurar que el plato sea agradable para los comensales de hoy, no resonará con ellos y no lo aceptarán», afirma. El papel de la fusión cultural es, según cree, preservar y transmitir la filosofía, la historia y el mensaje de la tradición, conectándolo con la próxima generación a través de su propio filtro.



28
martes

16:10h.
EN EL
AUDITORIO

LAURA S. LARA

Massimo Bottura

Osteria Francescana (Módena, Italia)

«LA CULTURA ES EL INGREDIENTE MÁS IMPORTANTE PARA EL CHEF DEL FUTURO»

Massimo Bottura ha recorrido un largo camino desde sus días de aprendiz en la cocina de su abuela, en Módena. Después de trabajar con grandes cocineros como el francés Alain Ducasse, el renombrado chef italiano fundó Osteria Francescana en 1995, fusionando tradición e innovación. Hoy, su imperio culinario abarca restaurantes en todo el mundo, un hotel, una acetaia y la marca Villa Manodori.

Más allá de la gastronomía, Bottura y su esposa, Lara Gilmore, crearon 'Food for Soul' en 2016, un proyecto cultural que combate el desperdicio alimentario y el aislamiento social. Con tres estrellas Michelin en el primero y hasta 12 comedores

en nueve países, Bottura demuestra que la cocina también puede ser un poderoso agente de cambio social.

Su filosofía revela una visión única sobre el futuro de la gastronomía y el papel de los cocineros en la sociedad actual. Para Bottura, la innovación no es un lugar, sino un estado mental. «En mi futuro siempre habrá futuro, porque así nació», afirma el chef. La cocina italiana contemporánea ya no trata de defender la tradición, sino de romperla para construir nuevas tradiciones. Así, señala que la sociedad europea, y particularmente la italiana, está en constante cambio debido a la inmigración, lo que trae consigo nuevos sabores y productos.



El chef italiano Massimo Bottura en su María Luigia

El plato 'Las mil y una noches'



En el diccionario de Bottura hay cuatro palabras clave que definen esa cocina del futuro: cultura, conocimiento, consciencia y sentido de responsabilidad. «La cultura es el ingrediente más importante para el chef del futuro», asegura, explicando cómo estos elementos se interconectan para formar la base de la innovación culinaria.

Por otro lado, subraya la relevancia del servicio en la experiencia gastronómica, afirmando que representa el 50% del éxito que pueda tener una velada: «Si tienes una gran experiencia con un servicio mediocre, vas una vez y nunca vuelves. Si vas a un restaurante y tienes un servicio increíble y una comida bastante buena, volverás una y otra vez porque te sientes cómodo», advierte. Todo su equipo de servicio está involucrado en el proceso creativo de la cocina. Esto les permite comprender mejor la complejidad de la creación culinaria y mejorar su capacidad para transmitir la historia detrás de cada plato.

24
martes

13:15h.
EN EL
AUDITORIO

CONTROL DEL DESPERDICIO

Como fundador de la organización 'Food for Soul', el chef italiano ha sido reconocido recientemente por las Naciones Unidas como uno de los 15 defensores de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Bottura destaca la importancia de abordar el desperdicio de alimentos, ya que es una de las principales causas del cambio climático. «Producimos alimentos para 12.000 millones de personas, somos 7.800 millones en la Tierra, 800 millones de personas no tienen nada que comer y aún así desperdiciamos el 33% de los alimentos que producimos. Esto en 2025 es totalmente inaceptable», declara con firmeza. En su opinión, la industria culinaria debe centrarse en dar y apoyar a la comunidad.

Bottura presenta una visión holística de la gastronomía que va más allá de la simple elaboración de recetas. Su enfoque integra innovación, servicio excepcional, responsabilidad social y desarrollo del equipo, estableciendo un nuevo estándar para los cocineros y restaurantes en todo el mundo. Mirando hacia el futuro de la cocina, el cocinero de Módena pone énfasis en la importancia de la educación y el compromiso. «Invertimos mucho dinero en la biblioteca que compartimos con todos para que puedan leer libros, no solo mirar los teléfonos», comenta. Para él, el futuro se construye colectivamente: «Por mí mismo soy Massimo Bottura, pero con mi equipo somos la familia Osteria Francescana».

LAURA S. LARA



El chef mexicano Jorge Vallejo en su restaurante Quintonil

Jorge Vallejo

Quintonil (Ciudad de México)

EL ALQUIMISTA DE LA COCINA MEXICANA

Originario de Ciudad de México, Jorge Vallejo se ha convertido en uno de los chefs más destacados de la escena gastronómica mexicana e internacional. Su restaurante Quintonil, fundado en 2012 junto a su esposa Alejandra Flores, cuenta con dos flamantes estrellas Michelin y un lugar destacado entre los mejores restaurantes del mundo según el ranking 'The World's 50 Best Restaurants'.

Su filosofía culinaria fusiona disciplina y creatividad, enfocándose en ingredientes locales y en técnicas tradicionales mexicanas con un toque contemporáneo. Si por algo es conocido el chef mexicano es por rescatar ingredientes poco convencionales como quelites y nopal, contribuyendo significativamente a la evolución y al reconocimiento global de la gastronomía azteca.

La trayectoria de Vallejo es un testimonio de dedicación y pasión por la cocina. Comenzó su carrera en cruceros, una ex-



Plato del menú gastronómico de Quintonil

periencia que describe como fundamental para su formación: «Te forma y afina mucho tu oficio. Hay que ser muy disciplinado, madrugador, exigente e impecable. Estás preparando buena comida para cientos de personas día tras día, y nada puede salir mal», asegura. Esta experiencia le inculcó un riguroso sentido de la disciplina que aún hoy influye en su enfoque culinario. Su paso por restaurantes de re-

nombre internacional como Noma, en Copenhague, también marcaron un antes y un después en su visión gastronómica. «Estar en sitios así te enseña a hilar más fino: es un acercamiento más experimental, meticuloso y cultural, ligado al conocimiento ya la sensibilización de los sentidos para ser creativo e innovador», dice.

En Quintonil, Vallejo ha logrado fusionar estas influencias internacionales con un profundo respeto por la tradición culinaria mexicana. «La innovación y las raíces no requieren necesariamente un equilibrio, porque su relación es más bien cooperativa. Se trata de entender qué significa innovar», defiende. La sostenibilidad y el trabajo con productores locales son pilares fundamentales en su cocina. «La sostenibilidad ya no es y no debería ser una moda. Toda filosofía culinaria debe considerar el uso de recursos de manera responsable y retribuir lo que toma la sociedad y al entorno», afirma el cocinero. Esta visión se refleja en su estrecha colaboración con productores regionales, lo que le permite obtener ingredientes de la más alta calidad.

COCINAR, COCINAR Y COCINAR

La visión comprometida y colectiva de la cocina ha llevado a Vallejo a participar activamente en iniciativas como 'Orígenes', junto a otros chefs destacados, con el objetivo de preservar y revalorar técnicas e ingredientes tradicionales de comunidades latinoamericanas. Se trata de un proyecto que «busca explorar las raíces, la historia y las costumbres para comprender nuestro presente».

La trayectoria del mexicano es un ejemplo inspirador de cómo la pasión, la disciplina y el respeto por las tradiciones pueden converger para crear una cocina innovadora y de clase mundial. Su trabajo en Quintonil no solo ha puesto a México en el mapa gastronómico global, sino que también ha contribuido a redefinir y elevar la cocina mexicana contemporánea. Sin embargo, el éxito de su gastronomico y el reconocimiento internacional que él mismo ha recibido a lo largo de su carrera no han cambiado su enfoque humilde y dedicado hacia la cocina.

Para los jóvenes chefs aspirantes, Vallejo, ponente en este Madrid Fusión 2025, tiene un consejo claro: «No busquen la fama. Cocinen, cocinen y cocinen. Perfeccionen su oficio. Cultívense: observen, lean, viajen, vean películas; siembren lo que puedan, vean cómo crece; preparen comida en el campo, un pescado que hayan pescado ustedes mismos. Dejen que las abuelas les enseñen a hacer mole y tortillas y, sobre todo, sigan cocinando».

LAURA S. LARA

27
lunes
17:50h.
EN EL
AUDITORIO

Mark Donald

The Glenturret Lalique (Crieff, Escocia)

UN TOQUE DE HUMOR EN LA ALTA COCINA ESCOCESA

En el corazón de las Tierras Altas de Escocia, a orillas del río Turret, se encuentra The Glenturret Lalique Restaurant, un establecimiento único que ha logrado un hito histórico al convertirse en el primer restaurante con estrella Michelin –ya tiene dos– dentro de una destilería. Al frente de esta joya culinaria está Mark Donald, un chef cuyo camino hacia la gastronomía fue tan inesperado como fascinante.

Antes de que se cruzara en su camino, el escocés soñaba con los escenarios. Sin embargo, el destino tenía otros planos para él. Abandonada su carrera como actor, Donald se sumergió en el mundo culinario, llevando consigo la pasión y la creatividad que caracterizan a los artistas.

A pesar de haber trabajado en prestigiosos restaurantes alrededor del mundo, incluyendo breves estancias en Copenhague y Londres, así como un período en Australia, el chef siempre ha mantenido un fuerte vínculo con su tierra natal. «Aprecio mis raíces escocesas», afirma, «y eso se refleja en cada plato que creo», añade.

Donald ha hecho de la despensa escocesa el corazón de su cocina. Trabajando estrechamente con cultivadores, productores, criadores y pescadores artesanales locales, el cocinero y su equipo suelen salir a buscar sus propios ingredientes. «Disfruto de los beneficios de tener la despensa de Escocia en nuestra puerta», asegura. «Usamos setas recolectadas de las orillas del río Turret y ajo silvestre, peras y membrillo de mi propio jardín. Mi vecino proporciona la miel, obtenemos caza de Castle Game, carne de Wagyu de Highland Wagyu (Bridge of Allan), pescado de David Lowrie en Edimburgo, vieiras de Orkney y hierbas de Tomnah'a Market Garden, justo al final de la calle», defiende con orgullo.

La filosofía culinaria del escocés se ha forjado a través de sus experiencias en restaurantes de renombre mundial como Noma y Andrew Fairlie's. «En Noma, me introdujeron a un enfoque revolucionario de la cocina, enfatizando un profundo respeto por los ingredientes silvestres y las técnicas innovadoras», recuerda. «Esta exposición me dio una profunda apreciación por la recolección y el uso de productos locales y de temporada, elementos que ahora son parte integral de mi cocina», revela a ABC días antes de Madrid Fusión.



Pase de langosta en The Glenturret Lalique, en Crieff

27
lunes

16:40h.
EN EL
AUDITORIO

Sin embargo, Donald no se limita a replicar lo aprendido. Su creatividad se manifiesta en platos únicos que fusionan la tradición escocesa con un toque de innovación. Un ejemplo es su versión de los 'Tattie Scones' con trufa y caviar, un plato que juxtapone sus modestos orígenes con ingredientes opulentos.

La personalidad fresca y divertida del cocinero se refleja en elementos sorprendentes de su menú, como los Buckfatics, servidos en platos de cristal. «En Reino Unido es una bebida elaborada por monjes en una abadía en el sur de Inglaterra. Tiene la reputación de ser consumida por adolescentes y adultos jóvenes», descubre Donald. «Hay una ironía en esta presentación, ya que es un lujo reflejado con lo opuesto. Me gusta empujar los límites de la cocina escocesa», confiesa.

FUTURO ABIERTO

El talento y la dedicación de Donald han sido reconocidos con dos estrellas Michelin, un logro que el chef describe como «un momento extático» para él y para todo el equipo, ya que no solo celebra la excelencia del restaurante, sino que pone de relieve a Escocia como un destino gastronómico de primer nivel.

Mirando hacia el futuro, el chef mantiene su entusiasmo y su deseo de seguir innovando. «¿Qué sigue? Muy buena pregunta», reflexiona, dejando entrever que su viaje culinario está lejos de terminar. Donald representa a toda una nueva generación de chefs escoceses que, arraigados en su tierra y tradiciones, no temen explorar nuevos horizontes culinarios.

LAURA S. LARA



El chef escocés Mark Donald, dos estrellas Michelin

COMUNIDAD DE MADRID SIEMPRE ES TEMPORADA PARA LOS ALIMENTOS DE MADRID

La Comunidad de Madrid ha preparado un amplio programa de actividades para difundir la excelencia de los productos cultivados, producidos o elaborados en la región en la XXIII edición de Madrid Fusión. Este congreso internacional de alta cocina, el más importante del panorama internacional, se celebrará del 27 al 29 de enero en IFEMA bajo el lema 'Revolucionarios', reconociendo a los pioneros de la cocina de vanguardia que siguen influyendo en los jóvenes cocineros y obteniendo el reconocimiento internacional.

El Gobierno autonómico ha participado en 16 ocasiones en esta cita que reúne a cocineros, periodistas especializados, estudiantes y otros profesionales de la gastronomía de todo el mundo, siempre llevando lo mejor de la gastronomía y producción madrileñas. Este año lo hará con un stand renovado, más abierto y eficiente, bajo el lema 'Siempre es temporada para los alimentos de Madrid'. Un espacio en el que participarán más de 20 empresas, así como chefs y baristas que presentarán deliciosas elaboraciones con productos con el sello de calidad M Producto Certificado, sello creado hace diez años por la Comunidad de Madrid que certifica los productos cultivados, elaborados o procesados en la región y que ya cuenta con 505 empresas adheridas y 4.143 referencias.

Diversos eventos

En el espacio institucional habrá presentaciones, degustaciones, catas, baristas, showcookings y demostraciones para valorar el producto de proximidad y dar cabida a los productores regionales. Además, los investigadores del IMIDRA presentarán el día 29 su investigación sobre los beneficios de los probióticos del kéfir y la elaboración de yogures con subproductos de sandía y melón).

En el auditorio principal se impartirán las ponencias 'Potenciadores de sabor a partir de desperdicios', por Diego Guerrero, del restaurante DSTAgE el lunes 27 a las 16 horas y 'La ocultación del producto', por Javier Estévez, del restaurante La Tasquería, el miércoles 29 a las 11 horas.

Nuevo embajador M Producto

El lunes 27 por la mañana se designará al nuevo embajador de la Marca de Garantía de los Alimentos de Madrid M Producto Certi-



La chef Pepa Muñoz, embajadora M Producto 2024, y el consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid, Carlos Novillo, en Madrid Fusión



Miriam Hernández (2019), Daniel Ochoa y Luis Moreno (2021), Julián Mármol (2022) y Juan Pozuelo (2023).

V Concurso Alimentos de Madrid

Ese mismo día tendrá lugar el V Concurso de Alimentos de Madrid, que organizan la Comunidad de Madrid y ACYRE (Asociación de Cocineros y Reposteros de la Comunidad de Madrid). Optarán seis finalistas que harán sus elaboraciones en la propia feria y realizarán una receta con presa de la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama y dos ingredientes de la marca de garantía M Producto Certificado, maridada con un vino de la DO Vinos de Madrid. El ganador se conocerá en la misma jornada.

ficado, que cogerá el testigo de la chef Pepa Muñoz y abanderará a lo largo de este año la representación de los alimentos regionales a través de la gastronomía y la restauración.

Los distinguidos en anteriores ediciones fueron Mario Sandoval (2016), Javier Estévez (2017), Iván Muñoz (2018),

MADRID FUSIÓN DREAMS

La IA como herramienta para el futuro de la alimentación

Dreams se ha convertido, con solo una edición a sus espaldas, en el foro de debate más moderno y rompedor del sector de la gastronomía y la alimentación. Con un espacio propio, abierto a todos los visitantes de Madrid Fusión Alimentos de España, este año repetirá y tendrá como gran protagonista a la inteligencia artificial (IA). Lo hará con un programa liderado por la Fundación Alicia, en colaboración con el ICEX –entidad pública empresarial que tiene como misión promover la internacionalización de las empresas españolas y la promoción de la inversión extranjera–. En él, se abordará desde una perspectiva futurista cómo gracias a esta nueva herramienta tecnológica se pueden crear nuevos productos o mejorar la nutrición.

Durante tres jornadas, este fenómeno que hoy genera un gran debate –y cierta controversia– en todos los ámbitos productivos se estudiará como una clave para el sector de la alimentación mundial. Así, en la primera de sus citas –el lunes 27, jornada inaugural– los ponentes confirmados para Dreams ofrecerán una visión futurista, explorando cómo la IA puede transformar de manera disruptiva la cadena alimentaria.

Se debatirá sobre las tendencias emergentes y las tecnologías que marcarán el futuro de la alimentación. En la mesa, de la mano de la experta Cecilia Tham –cofundadora y CEO de la empresa Futurity Systems–, se lanzarán varias preguntas: ¿cuál es el futuro de la IA en la gastronomía? ¿Cómo afectará a un restaurante? ¿Cómo entender sus ventajas y afrontar sus debilidades? Las redes de esta herramienta se van extendiendo de forma silenciosa e imparable en campos cargados de artesanía como la repostería. Uno de sus máximos exponentes en Barcelona, el maestro Christian Escribà, traerá desde su casa los primeros pasos que está dando con ella en este universo dulce.

Las innovaciones que transforman ya nuestras mesas –en el restaurante y en el ámbito doméstico– y que se han colado en la cesta de la compra serán el tema principal de la ponencia que impartirá Pedro Luis Prieto, director general de Be Food Lab –uno de los laboratorios de innovación para la industria agroalimentaria más punteros del momento–. Asimismo, chefs de la talla de Juanlu Fernández –una estrella en Lú Cocina y Alma, en Jerez de la Frontera– o Albert Adrià –una estrella Michelin



Ferran Adrià, en una de sus intervenciones en la primera edición de Madrid Fusion Dreams

LA GASTRONOMÍA CIRCULAR, LA DIMENSIÓN SOCIAL DE LA COCINA O SU PODER PARA REVITALIZAR TERRITORIOS SERÁN TEMAS A DEBATIR

en Enigma, en Barcelona–, debatirán junto profesionales del periodismo si el menú degustación «ha muerto» y la tendencia es regresar a la carta.

La comunicación está muy presente en este Dreams como una de las ciencias multidisciplinares que participan en el fenómeno gastronómico, con discusiones sobre la influencia, actualmente, del boca a boca, de los medios o de las redes sociales a la hora de llenar un restaurante. O el efecto que tiene la cocina en la internacionalización de la marca España en el mundo con protagonis-



Dreams se celebró por primera vez el año pasado, en el marco de la XXII edición de Madrid Fusión Alimentos de España

tas de la talla de Oriol Castro –tres estrellas Michelin en Disfrutar, Barcelona– y Nieves Barragán –chef de Sabor, en Londres–. Los cocineros hablarán de su experiencia junto al gastrónomo Ignacio Medina, José Miguel Herrero –director de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación– y María Naranjo –directora de Industria Alimentaria ICEX–.

PRODUCTOS A MEDIDA

La segunda jornada de este encuentro con el futuro se centrará en la aplicación de la IA en el diseño de productos alimentarios, destacando cómo estas herramientas permiten optimizar procesos de innovación, mejorar la calidad de los productos y adaptarse a las nuevas demandas del mercado. Lo harán de la mano de expertos y pioneros del sector como Juan Francisco Delgado –vicepresidente ejecutivo Fundación INTEC–, Juan Pablo de Giacomini –CEO de Innomy–, Enrique García Gavira –CEO Avolution Lab–, Peter Yu –director de Asia Pacific Society for Cellular Agriculture– y Lara Neira –CEO de NIGAL–. Juntos expondrán cómo las nuevas tecnologías revolucionarán la experiencia culinaria del futuro.

Las empresas y proyectos que las están aprovechando ya para transformar la industria agroalimentaria en un sector más moderno, sostenible y eficiente tomarán



la palabra en el escenario de Dreams. Sobre los retos que plantea su uso en todas sus etapas, desde la elaboración de los alimentos hasta la distribución y el consumo, será objeto de debate en una mesa redonda dedicada al 'foodtech' no están exentas de retos. Identificarlos, abordarlos y hablar con sus protagonistas será el objetivo de esta charla.

Esta segunda cita del martes será también importante por la presentación de la Estrategia Nacional de Alimentación que está desarrollando el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y que será pre-

sentado en primicia por Ana Rodríguez Castaño, secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria. El campo tendrá un hueco preferente con varios temas sobre la mesa. Estarán los 'hijos pródigos de la cocina rural' -Iris Jordán, del estrellado Ansils, en Anciles (Huesca); Xune Andrade, estrella también en Monte, ubicado en San Feliz (Asturias); Juan Carlos García, de Vandelvira, el estrella Michelin en Baeza (Jaén); o Alejandro Hernández, que defiende otra en Versátil, en Zarza de Granadilla (Cáceres)-. Sus protagonistas conversarán sobre si este fenómeno que recorre España es un

compromiso con sus territorios o si, por el contrario, es una moda. En esta línea se pondrá sobre la mesa el valor del producto local para revitalizar el territorio, especialmente en zonas de la denominada como 'España vaciada', con casos de éxito como el de Amaterro o el del chef Luis Alberto Lera, en el restaurante que lleva su apellido, reconocido con una estrella Michelin y otra verde en un pueblo como Castroverde de Campos (Zamora), con 254 habitantes.

Por último, se dará visibilidad a la dimensión social de la cocina y el esfuerzo que el sector de la restauración ha demostrado en acontecimientos trágicos recientes como la dana de Valencia o el volcán de La Palma. Sobre esta faceta solidaria y comprometida de la gastronomía hablarán los jóvenes chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo -del grupo Cañitas- y la veterana cocinera Pepa Muñoz, de El Qüenco de Pepa (Madrid).

GESTIÓN 360º DE UN RESTAURANTE

El miércoles, Madrid Fusión Dreams profundizará en el impacto de la IA en los ámbitos de la nutrición y la salud, mostrando cómo estas tecnologías contribuyen a mejorar la gestión de alérgenos, la planificación de menús personalizados, la interpretación de etiquetas nutricionales o la evaluación de la sostenibilidad de los alimentos. De este modo, expertos como Daniel Ramón Vidal -catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Cardenal Herrera (Valencia)- hablarán sobre biogenética y alimentación desde una perspectiva ética.

La salud estará presente en la jornada de clausura de esta cumbre global de gastronomía con Serafín Murillo, nutricionista del Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, quien presentará sus conclusiones sobre un problema tan extendido como la diabetes. Al mismo tiempo, en otra de las citas agendadas, se intentará exponer cómo hemos cambiado la manera de incorporar nuevas tendencias saludables en la vida cotidiana. Y la salud, en este caso en los ambientes de trabajo de los restaurantes, será el eje de la conversación que protagonizará el dos estrellas Michelin de DSTAGE (Madrid) Diego Guerrero.

Ferran Adrià tendrá, como en la primera edición de Dreams, un marcado protagonismo con su participación directa en dos ponencias. La primera de ellas, el lunes al final de la jornada, versará sobre el minimalismo para llegar a un consenso sobre este estilo y su reflejo en gastronomía. Participarán además Toni Massanés, director general Fundación Alicia; Alba Torres, profesora en el máster en Restauración Gastronómica de MACC; y cocineros de la talla de Pedrito Sánchez, Josean Alija o Artur Martínez. La segunda, al día siguiente, será un taller sobre la visión global de lo que implica montar y gestionar un restaurante: desde el marketing a la comunicación, pasando por la comercialización.



Toni Masanés, director de la Fundación Alicia, en la pasada edición de Dreams

ADRIÁN DELGADO

Madrid Fusión The Wine Edition 2025

LA GRAN CITA CON LOS MARIDAJES IMPOSIBLES

Por quinto año consecutivo, The Wine Edition, el congreso de vinos más importante de España, volverá a ofrecer una experiencia enriquecedora del 27 al 29 de enero. Siguiendo la misma filosofía que en ediciones anteriores, el certamen, que se celebra en el marco de Madrid Fusión Alimentos de España, continúa en su afán de descubrir nuevas tendencias y talentos de la enología, así como de servir como foro de discusión y aprendizaje de un sector que es parte fundamental de nuestra cultura y gastronomía.

Catas magistrales con enfoque en vinos volcánicos, blancos de guarda y rosados del mundo; sesiones teóricas sobre construcción de marca, 'storytelling' y la revolución de la fermentación, o maridajes de máxima actualidad que incluyen vinos naturales y opciones sin alcohol son algunos de los puntos fuertes de este evento anual que, a lo largo de tres días, ofrecerá una mezcla equilibrada de experiencias prácticas y actividades teóricas para aficionados o profesionales del mundo vinícola.

Entre las personalidades que este año llenarán de sabiduría y experiencia el escenario de 'The Wine Edition-Wines from Spain' se encuentran la Master of Wine Sarah Jane Evans, la Co-Chair de Decanter World Wine Awards Beth Willard, la experta en té Henrietta Lovell, chefs como Hugo Muñoz (Ugo Chan) e Ismael Álvarez (Chispa) y enólogos de la talla de Raúl Pérez, Tao Platón o Jonatan García Lima, quienes darán paso a colegas internacionales como la griega Angeliki Karakosta o el portugués Antonio Maçanita.

Tampoco faltarán otros nombres ya habituales del congreso, como Ferran Centelles, ex sumiller de elBulli; Mohamed Benabdallah, sumiller y jefe de sala de Etxebarri; Pilar Cavero, crítica de vinos de ABC; Agustín Traperó, antiguo director de bebidas y Head Sommelier de Four Seasons Madrid, o Alberto Segade, sumiller y jefe de sala de Kadeau.

NO SOLO VINO

Otra de las novedades de este año es que el congreso no se limitará solo al vino, sino que también explorará otras bebidas como el sake, los fermentados y el vino sin al-

cohol, posicionándose como un evento de máxima actualidad que combina educación, novedades, degustación y 'networking', además de música y arte como cierre final.

LAS PONENCIAS

Cavero abrirá la jornada de mesas redondas invitando a los asistentes a viajar a regiones tan evocadoras como Canarias, Grecia o Azores para descubrir el carácter único y la personalidad de los vinos nacidos en tierras de fuego. Lo hará el lunes por la mañana, acompañada de algunos de los productores de vinos volcánicos más importantes del mundo: Jonatan García Lima, de Suertes del Marqués, Tenerife; Angeliki Karakosta, de Hatzidakis, Santorini; y Antonio Maçanita, de Azores, Portugal.

La construcción de marca, la comunicación y la transmisión es el enfoque elegido por Centelles para su sesión teórica de ese mismo día. Junto a Gabriel García de Oro, experto en 'storytelling' emocional, el ex sumiller de elBulli tratará de desbloquear herramientas para aplicar las nociones básicas de la narración de historias al mundo del vino a partir de ejemplos prácticos.

Esa misma tarde, Lovell, de Rare Tea Company, realizará una de las catas más esperadas de esta quinta edición: maridajes sin alcohol, una degustación que pondrá de manifiesto la actualidad y versatilidad de una alternativa cada vez más demandada.

Para cerrar la primera jornada, Samuil Angelov, vicepresidente del Finnish Sommelier Association, ofrecerá un recorrido por las bebidas que forman parte de la cultura finlandesa.

El martes será el día grande de los Top Tastings. La jornada comenzará con la selección de Traperó de vinos españoles en el Liv Ex, plataforma global online y un mercado de referencia para el comercio de Fine Wines. En esta ponencia, el sumiller se centrará en las bodegas españolas que están dentro de esta plataforma: Vega Sicilia, Pingus, Rioja Alta, Álvaro Palacios, Castillo Ygay. Una ocasión única para degustar alguno de estos grandes vinos de la mano de sus elaboradores.

Justo después, Robert Ruiz, de Lov Ferments, llevará al escenario el contrapunto al vino con otras bebidas fermentadas que también pueden tener su lugar en el mundo de la gastronomía y los maridajes. Será el momento de 'La revolución de la fermentación' explicada por uno de los españoles que más saben sobre el tema.

Willard cerrará la mañana del martes con una cata magistral de rosados internacionales y nacionales. Una degustación que pondrá de manifiesto las posibilidades gastronómicas de estos vinos elegantes y sutiles, cada vez más apreciados dentro y fuera de nuestras fronteras.

Durante la tarde, en tanto, Ismael Álvarez, sumiller de Chispa, seleccionará algunos de los jóvenes productores que más están dando que hablar para llevar a cabo una cata del presente y el futuro del sector.

A su vez, el enólogo Tao Platón se acompañará de elaboradores de renombre como Raúl Pérez, Alberto Ruffoni, Paco Berciano y Diana Berrouet García, para señalar y degustar algunos de los vinos más premiados a nivel internacional.

El miércoles, Evans entrará en defensa de los blancos de guarda definiendo lo que hace grande



PONENTES DE EXCEPCIÓN



TAO PLATÓN



SARAH JANE EVANS



FERRÁN CENTELLES



PILAR CAVERO



RAÚL PÉREZ

a esta categoría de vinos. ¿Es la variedad, el terruño, las manos del enólogo o el envejecimiento en bodega? La experta tratará de dar respuesta a estos temas y algunos más en una cata excepcional que contará con la presencia de tres de los productores más destacados de España: Rafael Palacios (Rafael Palacios) y María Vargas (Marqués de Murrieta y Pazo de Barrantes).

El cierre del congreso correrá a cargo Caveró, quien llevará al escenario a artistas de otras disciplinas en un encuentro distendido y sorprendente que clausurará la quinta edición con un concierto irrepetible.

INNOVACIÓN A LA HORA DE COMER

Con el objetivo de proporcionar una visión completa de las tendencias actuales en la industria del vino, los Vinomios volverán a ser una parte integral del Wine Edition.

A través de estas experiencias culinarias únicas llevadas a cabo a la hora de la comida, reconocidos chefs y sus equipos realizarán demostraciones conjuntas, permitiendo a los asistentes disfrutar de ex-

quisitas combinaciones de vinos y platos.

Rafa Peña, chef y copropietario de Gresca, y Alberto Segade, sumiller y jefe de sala de Kadeau, llevarán a cabo el primer Vinomio de esta edición, el lunes 27, cuando mostrarán a los asistentes las posibilidades de los vinos sin alcohol a la hora de crear armonías.

El martes será el turno de James Henry, chef de Le Doyenné Saint-Vrain, estrella verde francés, quien realizará un ma-

ridaje inspirado en la propuesta de este proyecto gastronómico y agrícola nacido en las inmediaciones de castillo de Saint-Vrain, al sur de París. Un paraíso culinario en el que vincula la cocina y la naturaleza, reflejando el terruño original y el respeto por el ritmo de las estaciones.

El último Vinomio del año tendrá lugar el miércoles de la mano del chef Hugo Muñoz, al frente de la cocina de Ugo Chan. En esta ocasión, el objeto de estudio no será el vino sino el sake, en un maridaje que contará con la experiencia de Marco Chan, sumiller del restaurante.

LAURA S. LARA

LAS CATAS Y PONENCIAS SE COMPLEMENTAN CON LAS COMIDAS MARIDADAS DE LOS VINOMIOS



Madrid Fusión Pastry

UNA VENTANA AL TALENTO Y LAS TENDENCIAS EN PANES Y DULCES

Madrid Fusión Pastry Tu provincia Huesca La Magia Dulce 2025' celebra su tercera edición en paralelo con el congreso gastronómico español en el pabellón 14.1 de Ifema, con una agenda repleta de novedades, actividades y grandes protagonistas. El evento que surgió con el objetivo de darle una atención especial al mundo del postre, la pastelería y la panadería se ha convertido en una de las citas más destacadas del evento y este año no defraudará.

El chocolate, los helados y las cremas dulces también tendrán su lugar, así como los turrones creativos, las milhojas y el panettone, entre otros. No faltarán figuras de la alta pastelería española como Jordi Roca, Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, Ricardo Vélez o Raúl Bernal (mejor maestro chocolatero de España en 2011, mejor maestro chocolatero en 2023 y mejor bombón artesano en 2023).

También pasarán por allí expertos como José Roldán, pastelero y panadero, campeón del mundo en Rímini en 2023 con el equipo de España; el panadero danés Richard Hart, el mayor revolucionario de la panadería artesanal; Albert Adrià y Alfredo Machado, ideólogos de Gelato Collection, con sus nuevas recetas inspiradas en el universo de los perfumistas; Fernando

Saéz, de la Heladería Dellasera en Logroño, quien busca convertir este producto en aperitivos salados: la japonesa Sayuri Ikeda, del restaurante Choshoku Kishin, para mostrar sus originales desayunos; Lluc Crusellas, mejor chocolatero del mundo en 2022 en el concurso internacional World Chocolate Masters (WCM) celebrado en París; el profesor Jordi Butrón, exdirector de la Escuela Espai Sucre, creador en su momento del primer restaurante de postres del mundo; el ceramista Carlos Pardo, quien enseñará sus vajillas, o Carlos Gumiel, del Restaurante Biosfera, en Guadalajara, quien hablará de las mieles de Alcarria.

Además, una temporada más no se pierde la oportunidad de dar visibilidad a los jóvenes talentos de la repostería. De la mano del prestigioso Premio Pastelero Re-

velación, seis jóvenes profesionales competirán para llevarse este reconocimiento. El ganador se conocerá el día de la gran final que tendrá lugar el miércoles 29 en el escenario del Madrid Fusión Pastry. El año pasado, María Claudia Covarrubias, del restaurante madrileño Ramsés, se alzó con el galardón, y en 2023 fue Noelia Tomishige, de la Pastelería MonroeBakes, ubicada en Getafe, Madrid, la que encabezó el podio.

MIGAS DULCES

Este 2025, Madrid Fusión Pastry cuenta con varias novedades, entre ellas la primera edición del Concurso Nacional que elegirá las mejores migas dulces. El campeonato tendrá lugar la primera tarde y los participantes mostrarán sus habilidades culinarias elaborando una receta dulce que busca rendir homenaje a este tradicional postre de la gastronomía popular. Esta iniciativa llega por parte de La Diputación Provincial de Huesca a través de la sociedad TuHuesca (Turismo de la Provincia de Huesca) para promocionar la marca 'Tu provincia, Huesca, la Magia Dulce'.

PREMIOS 'CIUDAD DE MADRID'

El segundo día de congreso, Isabel Maestre, de Catering Isabel Maestre, recibirá el pre-

HAY NUEVAS EDICIONES DE LOS CONCURSOS DE MEJOR BOCADILLO Y PASTELERO REVELACIÓN, ENTRE OTROS



Fernando Sáenz, el helado al poder

Madrid Fusión Pastry está marcado por la presencia de los grandes del mundo de la alta repostería y panadería artesanal. Uno de los que este año dará la nota es Fernando Sáenz, director y propietario de Obrador Grate y de la heladería DellaSera, en Logroño (La Rioja), junto a su mujer Angelines González. Él dará una ponencia –el lunes 27, a las 12.30 horas– sobre su propuesta de llevar el helado al momento del aperitivo salado. En sus 20 años de trayectoria como maestro heladero, Sáenz se hace llamar ‘el chef del frío’ y ha revolucionado este producto en cuanto a su concepción y utilización. En sus elaboraciones, son los ingredientes que combina para lograr equilibrio e intensidad –caldos, jugos y extracciones–, los que marcan la estructura del helado. El experto cuenta con distintos reconocimientos, entre ellos el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Repostero 2016, y es el creador del encuentro ‘Conversaciones Heladas’, foro de pensamiento en clave gastronómica que se celebra desde 2012. Además, durante seis años fue profesor de heladería en Carpigiani Gelato University, en la ciudad italiana de Bolonia.



mio ‘Ciudad de Madrid’ al mejor pastelero de la capital. Con más de 30 años de experiencia, la pastelería ya ha recibido otros reconocimientos anteriormente. En 2021 fue galardonada con el ‘Premio Cervantes de Gastronomía’, en 2006 fue nombrada como Mejor Empresaria del año y en 1996 alzó el ‘Premio Nacional de Gastronomía’. Además, Maestre ha escrito numerosos libros de cocina de reconocido éxito y prestigio y es profesora de cocina.

Por su parte, John Torres, de John Torres Panadero, recibirá otro de los premios ‘Ciudad de Madrid’. En su caso, al mejor panadero la ciudad. Tras 22 años en España, el peruano lidera hoy su propia marca con cuatro tiendas. «El buen pan es cuestión de tres cosas, materia prima, tiempo y manos expertas», asegura. En su caso elabora las masas –afirma– como si fueran niños, con fermentaciones lentas de hasta 20 horas. Con ello, consigue masas cuidadosamente hidratadas cocida en hornos con solera de piedra e intenta potenciar los aromas y afinar las texturas.

PLATO CON MANZANA

Otra de las novedades es el primer Con-

curso Nacional para elegir el mejor plato con manzana. En esta ocasión, el certamen tendrá lugar el segundo día de congreso, cuando los seis finalistas prepararán una receta dulce o salada que resalte las cualidades organolépticas de las manzanas Pink Lady, una fruta única producida en Lleida y Girona de forma ecosostenible.

BOCADILLOS Y DESAYUNOS

El Pastry vuelve a acoger uno de sus torneos más icónicos, el Concurso de Bocadillos de Autor, que este 2025 celebra su edición número doce. Es uno de los que mayores expectativas genera en Madrid Fusión, con propuestas siempre sorprendentes que los finalistas las elaboran en directo, delante de un jurado profesional que elige al ganador tras degustarlos.

También se volverá a premiar a los mejores desayunos de hotel, que en esta segunda edición tiene ocho finalistas y distinguirá entre alojamientos boutique y ‘Grandes Hoteles’.

Tres días intensos en los que quien sea aficionado o quiera dedicarse a este apartado tan creativo de dulces, panes, chocolates, helados y postres encuentra una verdadera ventana al conocimiento.

M. CARCELÉN PEÑUELA

PASTELERO REVELACIÓN 2025: TALENTO ENTRE LOS FINALISTAS

Beatrice Casella

Restaurante Glug (Barcelona)

Beatriz Casella es pastelera en Glug, uno de los restaurantes de moda del momento en Barcelona, y su refinado estilo es el resultado de sus intensas experiencias profesionales. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en Turín, trabajó luego en Tudor Room, en Estados Unidos, y en el Hotel Café Royal, en Londres. De nuevo en la ciudad condal, fue jefa de pastelería de la mano de Xavier Pellicer, con quien comenzó a experimentar en postres con verduras. Estuvo algún tiempo con Albert Adrià y más tarde se sumó al restaurante Hisop, también como jefa de pastelería y de cocina. Sus postres se caracterizan por ser bajos en azúcar y muy técnicos, con un gran sentido del equilibrio.



Luis Hernández

Hotel Boutique Eunice (Salamanca)

Salió de Ponferrada, su ciudad natal, para formarse en Le Cordon Bleu en Madrid, donde cursó el Grado de Gastronomía y recibió la 'mención en alta cocina'. Luis Hernández realizó las primeras prácticas en el restaurante Ambivium, a las que siguió un máster en pastelería en el Basque Culinary Center, antes de recalar en El Celler de Can Roca y en Casa Cacao, de los hermanos Roca, donde amplió sus conocimientos y desarrolló su gran pasión por el mundo dulce. Actualmente trabaja en el hotel boutique Eunice, de Salamanca, donde se prodiga en el campo de la heladería, los bombonería y los postres al plato. Según sus propias palabras, persigue sabores reconocibles pero buscando matices diferentes y poco habituales con el objetivo de generar recuerdos duraderos.

Carla Ordás

Hotel Six Senses (Ibiza)

Nació en el occidente asturiano, concretamente en Cangas del Narcea, y tras estudiar cocina, Carla Ordás descubrió muy pronto su pasión por la pastelería. Profundizó en el conocimiento de la bollería y la pastelería en la Panadería Manín, de Gijón, y prosiguió su aprendizaje en la Chocolate Academy, en Barcelona, antes de recalar con los hermanos Roca en Casa Cacao y Rocambolesc, donde se formó en distintos campos. En estos momentos desarrolla su trabajo en el hotel Six Senses de Ibiza. A pesar de ello, muchos de sus postres incorporan una carga emocional y recuerdos de su infancia en Asturias. Siente debilidad por la pastelería francesa y declara que sus ingredientes favoritos son la naranja y la avellana.



El trabajo de las jóvenes promesas de la repostería española vuelve a ponerse en valor un año más en Madrid Fusión de la mano del prestigioso Premio Pastelero Revelación. En su VIII edición, el concurso reúne este 2025 a profesionales emergentes que competirán entre sí para alzarse con el galardón y engrosar la lista de los nombres que han encabezado el podio en temporadas anteriores. Para la elaboración de los postres,

los participantes tendrán a su disposición los productos de calidad de todo el mundo distribuidos en el territorio nacional por Torrons Vicens, patrocinadora del certamen. El ganador se conocerá en la gran final del miércoles 29 de enero en el escenario de 'Madrid Fusión Pastry Tu Provincia Huesca La Magia Dulce'. Seis cocineros y artistas del mundo dulce pondrán a prueba sus dotes.

MARTA CARCELÉN PEÑUELA

Claudia Merchán

Restaurante Simpar
(Santiago de Compostela)

Claudia Merchán estudió ingeniería, pero lo dejó todo para trabajar en lo que más le gustaba: la repostería. A juicio de los promotores de este concurso, es precisa, detallista y notablemente técnica. No en vano se ha formado junto a algunos de los mejores pasteleros de Europa, como Eric Ortuño, Cedric Grolet y Philippe Conticini. Además, imparte clases de formación, otra de sus devociones. La pastelera ecuatoriana es el 50 % del tándem del restaurante gallego Simpar junto a Áxel Smyth -finalista, a su vez, del Premio Cocinero Revelación 2025 y del campeonato que busca la mejor croqueta de jamón ibérico-. Entre sus creaciones más célebres está la tarta de Santiago deconstruida.



Mar Ibáñez

Restaurante Aürt (Barcelona)

Mar Ibáñez tiene 21 años y oficia como jefa de pastelería en el reputado restaurante Aürt, en Barcelona. Antes hizo lo propio en el restaurante Hisop, en la misma ciudad. Su trayectoria profesional es corta pero intensa. Se formó con los hermanos Roca en El Celler de Can Roca y en Casa Cacao y en la Escuela de Hostelería Hoffman. A pesar de su juventud acumula numerosos premios, como el primer puesto que consiguió en 2023 en el Concurso Internacional de pastelería 'The Best Dessert' convocado por la escuela Espai Sucre, del maestro Jordi Butrón. Ahora compite por el gran premio Pastelero Revelación de Madrid Fusión. Ibáñez elabora postres creativos en los que entrelaza frutas, verduras y frutos secos repletos de contrastes. Composiciones muy modernas, bajas en azúcar y con una intención clara: convertir los dulces en una prolongación de los platos salados.

Clara Campoamor

Restaurante Sol Post (Formentera)

Clara Campoamor de jefa de pastelería del restaurante Sol Post, ubicado en Formentera. Para crear sus postres, se inspira en los algarrobos e higueras que la rodean y en el paisaje de las salinas próximas. Trabaja con la misma desenvoltura las hierbas silvestres, hinojo, enebro y romero que el agua de mar o el aceite de oliva, y consigue postres que juegan al límite entre lo dulce y lo salado con texturas y temperaturas inesperadas. Estudió para cocinera en la Escuela de hostelería Hofmann, en Barcelona, oficio que cambiaría por el mundo dulce tras formarse en el obrador de La Patisserie junto a Josep Maria Gurola, campeón del mundo. Pasaría después por el hotel El Palace y el restaurante Cinc Sentits, ambos en Barcelona, antes de arribar al Sol Post donde ahora se encuentra.



IX CONCURSO A LA MEJOR CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

Un clásico para catapultar al éxito

La croqueta es un patrimonio de la cocina española cuya importancia se ha elevado a cotas virales. No hay chef que se resista a intentar superar –en algunos casos basta con copiar bien– el estilo que impere en cada momento. Porque dentro de esta receta doméstica, de la que ha hecho gala la alta cocina y que ha ido evolucionando con las modas como otros clásicos de la gastronomía nacional, hay incluso escuelas.

Por ejemplo, la del norte, que sigue los cánones de la que realiza, desde hace décadas, el nuevo tres estrellas Michelin Nacho Manzano en Casa Marcial –La Salgar, Asturias–. O la riojana que estableció la histórica cocinera Marisa Sánchez en Echaurren, que aún lleva a peregrinar a comensales hasta Ezcaray para disfrutarla, hoy rubricada por el dos estrellas y ahora televisivo Francis Paniego. Y, cómo no, la toledana que nació de la receta de Iván Cerdeño y que ha inspirado a toda una generación de cocineros jóvenes como Miguel Carretero, campeón de campeones en 2022 en una edición especial del concurso más prestigioso del sector, el Campeonato a la Mejor Croqueta de Jamón, que se celebra anualmente en este marco de Madrid Fusión Alimentos de España.

De la mano de la casa jamonera Sánchez Romero Carvajal, esta prestigiosa competición regresa a la cumbre global de la gastronomía durante la segunda jornada del congreso de este año, la de este martes 28 de enero. Sobre el escenario polivalente se batirán en duelo siete finalistas llegados de varios puntos de España, que optarán, con sus restaurantes, al soñado título. Figuras de la talla de Gastón Acurio, Jorge Vallejo, José Pizarro, Xanty Elías y Carlos Griffó, ganador de la última edición, formarán parte del jurado. Junto a ellos estará María Castro, directora de comunicación de marcas estratégicas del Grupo Osborne.

ADRIÁN DELGADO



Axel Smyth

Restaurante Simpar
Rúa do Vilar, 47
Santiago de Compostela (Galicia)

Axel Smyth y Claudia Merchán están detrás de uno de los restaurantes que está agitando la escena gastronómica de Santiago de Compostela: Simpar. En pleno centro, muy cerca de la catedral, esta pareja de chefs defiende una cocina de territorio, muy apegada a la despensa gallega. Acaban de conseguir la primera estrella Michelin y vienen de ganar el VII Campeonato Mundial de Callos –que venden para llevar– celebrado en San Sebastián Gastronomika. Ahora, en Madrid Fusión Alimentos de España, Smyth intentará alzarse con el galardón de la mejor croqueta de jamón ibérico y el Premio Cocinero Revelación, al que también opta en este 2025. Su croqueta forma parte del menú degustación Simpar de 14 pases, que ofrecen por 110 euros.



Alejandro Villa

Restaurante El Pandora
San Bernardo, 6
Avilés (Asturias)

El joven cocinero Alejandro Vila ha tomado el testigo de El Pandora, una casa de comidas familiar en Avilés, con la que el chef asturiano participará en esta cita en la que se busca la mejor croqueta de jamón ibérico de España. La carta de este restaurante, mencionado en la Guía Michelin, tiene como gran protagonista a los pescados del Cantábrico que llegan desde las cercanas lonjas. Pero, además, a clásicos como el 'steak tartar' o los callos a la asturiana guisados. En las comandas no suelen faltar sus croquetas, que sirven en ración (14 euros) y media ración (9,5).



Edu Espejo

Restaurante Flama
Gran Vía Marqués del Turia, 63
Valencia

Flama se ha posicionado en Valencia, en poco más de dos años, como un referente en la cocina de las brasas. Su chef, Edu Espejo, echa sobre el fuego y toca con humo materias primas de calidad que selecciona cada día. Se autodenominan como una 'parrilla mediterránea'. El cocinero, que trabajó en el pasado en Casa Marcial, elabora una de las mejores croquetas de jamón ibérico de la ciudad del Turia. Entre los trucos confesos de la que sirve en este espacio, está el uso de mantequilla, leche y nata fresca que le llega desde Fuente Obejuna, en Córdoba, el pueblo natal de su madre. Su precio en carta es de 4,2 euros la unidad.



Adrián Collantes

La Barra de la Tasquería
Calle del Duque de Sesto, 48
Madrid

Adrián Collantes acompaña a Javier Estévez en la nueva aventura de La Barra de la Tasquería. Este espacio, hermano pequeño de La Tasquería (una estrella Michelin), se suma al culto que esta casa rinde a la casquería. Con él y con Lince ya son tres los espacios gastronómicos dedicados a este apartado de la cocina castiza traída a lo contemporáneo. En esa nueva barra de Madrid se sirve la croqueta que Collantes preparará ante el jurado del campeonato de Madrid Fusión 2025. Su precio es de 3,75 euros la unidad.

Manuel Jurado

Santabar
San Diego, 1
Alicante

Santabar, en Alicante, es el tributo a los bares de toda la vida del cocinero Dani Frías. Una casa contemporánea en la que los clásicos del tapeo español reviven con guiños personales. Desde la icónica ensaladilla rusa a los torreznos, pasando por los buñuelos de bacalao o recetas tradicionales alicantinas como la 'coca amb tonyina' de bonito. En su carta de tapas está el orgulloso bocado que va a presentar a este campeonato y que elabora su cocinero Manuel Jurado. Se vende a 3 euros la unidad, bajo el título de 'croquetas de jamón del Big Manu'.



Manu Arenilla

Jardín Palacio de los Duques Gran Meliá
Cuesta de Santo Domingo, 5
Madrid

Manuel Arenilla es el chef ejecutivo de El Jardín de los Duques, el exclusivo restaurante del Hotel Gran Meliá Palacio de los Duques de Madrid. Este espacio presume de «reinventar la esencia de lo castizo». En su carta se pueden encontrar bocados de siempre como los buñuelos de bacalao, las mollejas de cordero empanadas, los callos con pata y morro y, también, la croqueta con la que optará al galardón que reconoce la mejor de España en esta cumbre culinaria. Abre su carta de entrantes para compartir al precio de 16 euros -5 unidades-.



Jorge Lozano

El Portal de Lino
San Juan de la Cruz 6
Salamanca

El cocinero Jorge Lozano está detrás del Grupo Tapas, que gestiona cuatro locales de restauración en Salamanca. Entre ellos está El Portal de Lino, que junto a Tapas 2.0, Tapas 3.0 y Aire by Tapas se vuelca en homenajear a la cultura del tapeo. Es la propuesta más formal de este grupo de locales cuya filosofía está basada en la cocina de mercado con producto de temporada. Su croqueta, dedicada a la abuela Manuela es, en sus propias palabras, el «santo y seña» de sus restaurantes. Se sirven a 10 euros la ración -de 4 unidades-.

Reparto de premios en Madrid Fusión 2025

'BOCADOS CON QUESO'

El concurso 'Bocados con Queso' se ha convertido en uno de los certámenes referentes de cocina con este ingrediente en España. Este 2025 celebra su decimoquinta edición como una de las citas imprescindibles del congreso de gastronomía. Su objetivo es premiar a profesionales o estudiantes de cocina amantes que se esfuerzan por crear recetas en pequeño formato, con presentaciones singulares y diferentes, con el queso en todas sus variantes como protagonista.

En esta ocasión, los finalistas seleccionados para competir ante el jurado, en la jornada inaugural de Madrid Fusión, son Jesús Iván Anaya Gómez, jefe de cocina del restaurante El mirador de la Mancha, de Ciudad Real, con 'Pesta-cheese'; Kevin Díaz Perdomo, jefe de partida del restaurante Baruco, de Anero (Cantabria), con 'Querrollaso'; Carlos González García, jefe de partida en el restaurante Molino de Alcuneza, con una estrella Michelin en Sigüenza (Guadalajara) y su propuesta 'Sopa de cebolla con queso'; Jorge Landa Balaguer, cocinero de La Era



El plato con queso que ganó en 2024

de los Nogales, una estrella en Sardas (Huesca) con su bocado 'Adoquín de Zaragoza'; Alejandro López Álvarez, estudiante de grado superior de dirección de cocina en Camino de Santiago Escuela de Hostelería y Turismo de La Rioja, que alcanza la final con 'Alegría Riojana'; y Aníbal Vivas, chef ejecutivo en el restaurante La Xida, de Madrid, con su creación 'Recuerdo de la abuela'.



ALIMENTOS DE MADRID

Los mejores productos de Madrid vuelven a ser protagonistas en el congreso gastronómico más influyente del mundo. En la primera jornada del lunes tendrá lugar el V Concurso Alimentos de Madrid que selecciona la mejor receta a nivel nacional elaborada con carne de la IGP 'Carne de la Sierra de Guadarrama' como ingrediente principal. De entre todas las recetas recibidas, se han seleccionado 6 finalistas, que elaborarán sus platos ante el jurado. En este concurso colabora la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación, perteneciente a la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura.

COCINANDO EL MAR Y NUESTROS RÍOS

Con el objetivo de poner en valor la extraordinaria capacidad creativa culinaria que existe en España en torno a los productos de la pesca y la acuicultura, el Concurso 'Cocinando el Mar y Nuestros Ríos' regresa al escenario de Madrid Fusión Alimentos de España. En esta cuarta edición, se seleccionará la mejor receta y ejecución final elaborada con uno de los pescados más accesibles y populares de la gastronomía española: la trucha arcoíris. Se trata de un pez de la familia de los salmonídeos que se distingue por la banda ancha de color rosado púrpura que tiene en cada uno de sus flancos. Debido a su resistencia y a la facilidad de su cría, se le

considera la especie de mayor cultivo a nivel mundial.

Es, además, una de las grandes protagonistas del Mercado central de Pescados de Mercamadrid, un inmenso escaparate de pescado a disposición de la restauración y la hostelería y que colabora con este certamen. De entre todas las recetas enviadas, se han seleccionado seis finalistas: las de Diana Díaz (El Invernadero); Pablo Blázquez (Eunice Hotel Gastronómico); Diana Roitegui (Quema); Alfonso Fernández, (Hotel Silken Puerta de Madrid); Santiago Basante (Monte); y Nauzet Betancort (Gastrobodega Martín Berasategui).



Plato con trucha del restaurante asturiano Monte

La cumbre acoge 14 competiciones que ponen a prueba el talento de profesionales consolidados y estudiantes de cocina para demostrar su pericia en el manejo del recetario, nacional e internacional, y de la rica y variada despensa disponible en España. Estos son los principales.

CONCURSO DEL MEJOR CARAJILLO 43

Cinco concursantes presentarán en directo sus creaciones de Carajillo con base de Licor 43 en la segunda edición del 'Concurso del Mejor Carajillo 43' tras su gran acogida el año pasado. Lo harán en el escenario de la sala de catas de 'The Wine Edition Wines from Spain', donde competirán por un premio de 3.000 €, además de un distintivo para el establecimiento ganador y los finalistas.

Esta clásica bebida ha recuperado su tirón, tras años de olvido, con gran éxito en las sobremesas de muchos restaurantes. Una vuelta a una combinación tan arraigada en la memoria de muchos como es la maceración de cítricos, botánicos,



el aroma a fruta madura y las notas florales de Licor 43 con la profundidad del café. Ahora se impone en versiones más sofisticadas y contemporáneas que ponen en valor este curioso certamen con gran potencial gastronómico.

CAMPEONATO NACIONAL DE STEAK TARTAR EN SALA

Durante la segunda jornada de esta cumbre gastronómica, La Finca Jiménez Barbero se une a Madrid Fusión para celebrar una novedad en el congreso: el primer 'Campeonato Nacional de steak tartar en sala'. Se trata de una competición que pretende destacar y premiar a los profesionales de la restauración española que dominan la elaboración de este clásico de las cartas. Una práctica que requiere precisión y maestría para poner en valor una tradición que sigue cautivando a los comensales y resaltando la importancia de las elaboraciones en directo ante el comensal como parte integral de la experiencia gastronómica.

Cada uno de los seis finalistas deberán demostrar su pericia ante el jurado, del que formará parte ABC, aportando su toque personal. Los concursantes son Lorenzo Franco Chaparro, de Zalacaín, en Madrid; Ramon Blanch, de Pur, en Barcelona; María Claudia Salazar de Leña, en Marbella y Madrid; Nacho Gadea, de Askuabarra, en Madrid; Juanjo López, de La Tasquita de Enfrente, en Madrid; y Manu Villalba, de Fismuler, en Madrid.



COCINA CREATIVA 'GUSTI-NEGRINI'

Negrini, una de las principales distribuidoras de productos enogastronómicos italianos de alta gama en la península ibérica, celebra la XV edición del 'Concurso Cocina Creativa' que este año llega bajo el nombre 'Gusti-Negrini'. Este certamen ocurrirá durante la segunda jornada de Madrid Fusión y tiene como objetivo fomentar el conocimiento de la despensa del país de la bota, insistiendo particularmente en algunos de los factores que han contribuido a convertir esta cocina en una de las preferi-

das del mundo por la excelencia de sus materias primas y por sus sabores auténticos.

Seis finalistas competirán en la gran final, de entre los cuales el jurado elegirá un ganador único que disfrutará de un viaje gastronómico a Italia visitando bodegas, centros productores de alimentos, cursos de presentación y restaurantes. Además, 'Gusti-Negrini' tiene un premio especial, una selección de vinos del catálogo de Negrini al mejor maridaje entre platos y vinos.





PREMIO A LA MEJOR COCINA CON MOJOS

El mojo es la salsa más identitaria e internacional de Canarias y también el centro de la quinta edición del 'Concurso Nacional de Cocina con Mojos' armonizada con vinos de Tenerife, que se celebrará durante el último día del congreso de la mano de Tenerife y Madrid Fusión. Este certamen quiere dar a conocer el mundo de los mojos en la península y propone un desafío para poner en valor sus infinitas posibilidades con todo tipo de materias primas. Se ven tanto los tradicionales 'ver-

de', 'rojo' o 'picón', como los más complejos y evolucionados, que a día de hoy la hacen una de las salsas más pujantes y creativas de España.

Seis finalistas presentarán sus recetas ante un jurado compuesto por periodistas especializados y cocineros de prestigio, así como por especialistas gastronómicos y del sector alimentario. Habrá dos ganadores: al Mejor Mojo y al Mejor Plato con Mojo maridado con Vino de Tenerife. Ambos recibirán un premio de 800 €.



Plato ganador en 2024, de Epílogo

CONCURSO NACIONAL DE ESCABECHES

Este 2025 llega también la sexta edición del 'Concurso Nacional de Escabeches', con el que se quiere seguir dando a conocer al mundo esta técnica ancestral de nuestro país. Madrid Fusión lo ha organizado de la mano de Raíz Culinaria Castilla-La Mancha, sello creado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha para la promoción de la gastronomía de la región. El ganador se conocerá la última jornada del evento gastronómico. Los seis finalistas confirmados son este año son Sergio Sainz (Lavedán); María Gómez (Magoga); Pablo López, (Brutalista); Miguel De los Santos (Herencia); Manu Franco (La casa de Manolo Franco) y Eduardo Guerrero (Adaly).



CONCURSO DE EMPANADA BY GALICIA

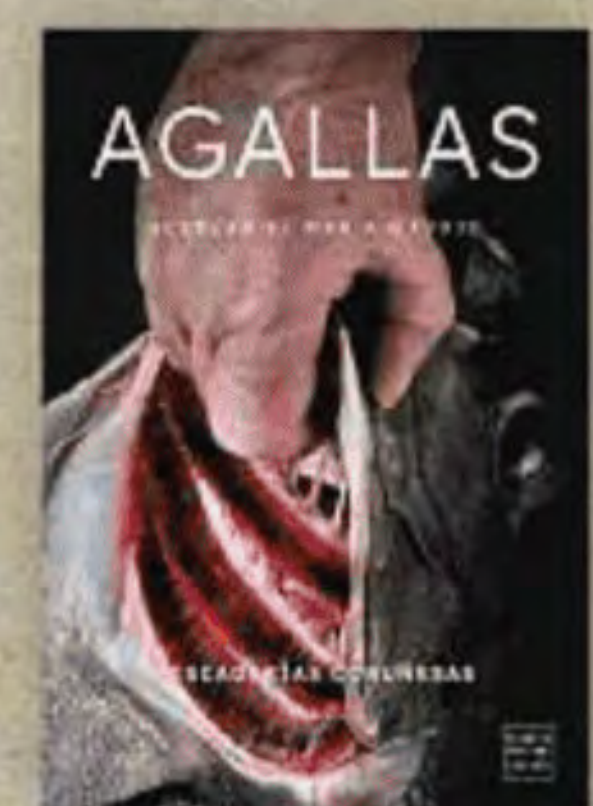
La receta de la mejor empanada a nivel nacional elaborada con productos del medio rural o del mar de Galicia será premiada en el primer 'Concurso de Mejor Empanada by Galicia'. Convocado por Madrid Fusión y la Xunta de Galicia, seis finalistas competirán por llevarse el reconocimiento en este nuevo certamen.



CONCURSO DE COCINA CON PERDIZ

Otra de las novedades de este año en Madrid Fusión es la celebración del primer 'Concurso de Cocina con Perdiz'. Convocado igualmente por Raíz Culinaria Castilla-La Mancha, encuentra en su debut a seis cocineros finalistas que interpretarán este ingrediente emblemático de la cocina castellano-manchega. La final tendrá lugar el último día del gran congreso culinario.

DESCUBRE LAS NOVEDADES DE PLANETA GASTRO, el sello editorial de referencia en libros sobre gastronomía



makro

SE MUEVE

a tu restaurante

Más información*



makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO