

## Asisa Madrid Fusión y Saborea España 2017

Códigos compartidos de la alta cocina. Caminos de futuro

### LO QUE NO TE PUEDES PERDER

#### Restaurantes: Psicología aplicada

**Joan y Josep Roca (Celler de Can Roca)**, “cocina y relaciones humanas. El valor de las personas”

**Jesús Sánchez y Leandro Fernández (Cenador de Amos)**, “nueve tipologías de cocineros que lideran el universo gastronómico. ¿A cuál perteneces?”

**Paco Quirós (Cañadío)**, “el éxito comienza con la gestión de los errores”

**Juan Moll (Robuchon Group)**, “el poder de la sonrisa y los momentos especiales”

**Carlos Zamora (Deluz y Cía)**, “hostelería e integración social”



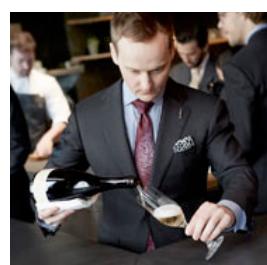
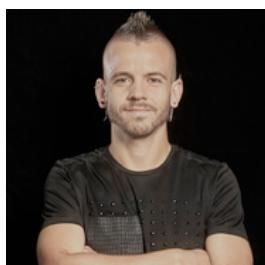
#### Barras contemporáneas

Una forma diferente de entender la alta cocina. Las experiencias de

**Dabiz Muñoz (StreetXo London)**

**Ronny Emborg y Matthew Abbick (Atera)**

**Álvaro Garrido (Mina)**



### Ciencia, tecnología y creatividad

**Niko Romito (Reale)**, contracultura culinaria, la pureza como objetivo

**Ángel León (Aponiente)**, un sueño: comer la luz del mar

**Mario Sandoval (Coque)**, alimentos vivos, el poder de las fermentaciones

**Rodrigo de la Calle (El invernadero)**, cocina sin gluten, el desafío de las intolerancias

**Pepe Solla (Solla) Y Roberto Rodríguez (Artesans da pesca)**, la maduración de los pescados

**Andoni L. Aduriz (Mugaritz)**, “cada secuencia de la vida es una oportunidad creativa”



### Experiencias multisensoriales: despertando los sentidos

**Jonnie Boer (De Librije)**, ¡cajas de sorpresas! sentir, saborear, tocar...

**Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas (Disfrutar)**, oler y recordar.

Guarniciones olfativas

**Fernando Sáez (Obrador Grate)**, sensaciones inesperadas bajo cero

**Kurt Schmidt y Gustavo Sáez**, vegetales en el mundo dulce

**Ricard Camarena**, comer con las manos



### Tradición reinventada: el futuro desde el pasado

**Takayuki Otani (Otanino)**, 98 granos de arroz y 11 segundos para el mejor niguirí del mundo

**Andrew Wong (A.Wong)**, recetas de la Ciudad Prohibida al vapor

**Tomás Kalika (Mishiguene)**, la moderna cocina nómada judía

**Germán Martitegui (Tegui)**, redescubrir Argentina a través de sus territorios

**Santi Taura (Santi Taura)**, cocina antigua mallorquina con productos autóctonos

**Albert Raurich (Dos pebrots)**, los recetarios históricos como inspiración

**Luis Alberto Lera (Restaurante Lera)**, la caza silvestre: sabores olvidados



### Liderazgo femenino

**María Fernanda di Giacobbe**, venezolana premiada por el Basque Culinary World Prize, entrevistada por **Joan Roca**. Emprendimiento y cambio social a través del cacao

**Janice Wong**, más allá de lo dulce y lo salado. Lienzos de chocolate...

**lolanda Bustos**, los códigos de la cocina biodinámica

**Mariana Müller**, reina de la cocina ácida. Vinagres y aromas de la Patagonia Argentina

**Elena Arzak**, naturaleza y mestizaje

**María José San Román**, de la paella a los nuevos arroces

**Marga Coll**, entre el desayuno y el brunch

**Alejandra Rivas**, tapas golosas



### La cocina sólida en armonía con la cocina líquida

Cocteleros innovadores (**Diego Cabrera, Tatty Giovannoni, Carlos Moreno, Rocío Luque**) retarán en el escenario a los grandes cocineros con combinaciones personales  
Tragos y bocados simultáneos

### XV años de Madrid Fusión

Algunos de los mejores cocineros del mundo nos ayudarán a soplar las velas de la tarta de cumpleaños

Protagonistas de la historia gastronómica de España que repasarán pasado y futuro de la alta cocina en un debate abierto con los congresistas.

Y además... concursos, subasta de la trufa, talleres, demostraciones temáticas, premio cocinero revelación, premio cocinero del año en Europa...



### Enofusión VII edición del Congreso Internacional del vino

Catas de prestigio, conferencias técnicas, espacios de degustación y presentación de novedades a cargo de bodegas, denominaciones de origen y marcas. Grandes vinos seleccionados para tomar el pulso al panorama enológico internacional

Puedes consultar el programa #amf17 [aquí](#)

Venta de entradas [aquí](#)

*El Ayuntamiento de Madrid, a través de la empresa municipal Madrid Destino, patrocina madridfusion, por su apoyo a la difusión turística del destino Madrid y de la gastronomía madrileña.*

Cristina Soriano [prensa@madridfusion.net](mailto:prensa@madridfusion.net)