

**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”



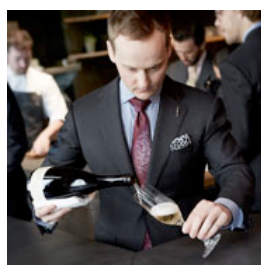
Barras contemporáneas

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 niguri 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...

Iolanda 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, Tatto 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 madridfusión, por su apoyo a la difusión turística del destino Madrid y de la gastronomía madrileña.

Cristina Soriano prensa@madridfusion.net