

23.24.25 ENERO JANUARY
XV EDICIÓN. EDITION



asisa madridfusión 2017

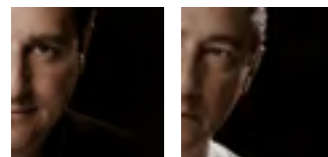
CÓDIGOS COMPARTIDOS CON LA ALTA COCINA. CAMINOS DEL FUTURO

THE SHARED WORLD OF HAUTE CUISINE. FUTURE PATHS

CÓDIGOS COMPARTIDOS

HUMAN RELATIONS

THE SHARED WORLD. RELACIONES HUMANAS



JOAN & JOSEP ROCA

EL CELLER DE CAN ROCA ESPAÑA SPAIN

RELACIONES HUMANAS -CLAVE DE LA COCINA DEL FUTURO
HUMAN RELATIONS - THE KEY TO THE COOKING OF THE FUTURE

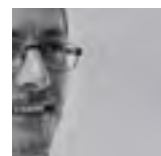
Eje del triángulo formado por los tres hermanos Roca. Joan es un pensador de la cocina, un viajero, un artífice de prodigios culinarios. Un cocinero del presente para la historia de la cocina. A su lado su hermano Josep, Pitu Roca, mucho más que un somiller.

Un rastreador de tesoros enológicos, un creador de experiencias inolvidables desde el vino.

He is the axis of the triangle made up of the three Roca brothers. Joan is a thinker in the kitchen, a traveller, a creator of culinary wonders.

A chef of our time and part of the history of cooking. Alongside him works his brother, Josep "Pitu" Roca,

who is much more than just a sommelier: He is hunter of oenological treasures, a creator of unforgettable memories linked to wine.



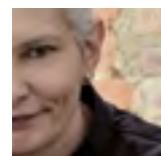
ANDONI LUIS ADURIZ

MUGARITZ ESPAÑA SPAIN

ALIADOS DEL AZAR
CHANCE PARTNERS

Un cocinero más allá de la cocina; un creador de sensaciones capaz de tender puentes entre las infinitas orillas del conocimiento y trasladar todo lo aprehendido en el intercambio de saberes a elaboraciones de una pureza y expresividad radiantes; una de las figuras más influyentes de la cocina mundial contemporánea.

A chef who goes beyond cooking; a creator of sensations that are able to bridge the infinite shores of knowledge and convey everything learned in that exchange of experiences to dishes of radiant purity and expressiveness. He is one of today's most influential figures in contemporary world cuisine.



MARÍA FERNANDA DI GIACOBBE

VENEZUELA

DEL CACAO AL CHOCOLATE
FROM CACAO TO CHOCOLATE

Ha sido la ganadora de la primera edición del Basque Culinary World Prize. Maria Fernanda Di Giacobbe promueve diversos proyectos en comunidades chocolateras desfavorecidas de Venezuela. Educación, emprendimiento, investigación y desarrollo en torno al cacao son los ejes de la acción social de una cocinera capaz de cambiar el mundo.

Winner of the first edition of the Basque Culinary World Prize, Maria Fernanda Di Giacobbe is involved in various projects helping poor cacao-producing communities in Venezuela. Education, entrepreneurship, research and development - with chocolate at its heart - are central to the social work of this chef who is capable of changing the world.

CÓDIGOS COMPARTIDOS

EFICIENCIA ENERGÉTICA

THE SHARED WORLD. ENERGY EFFICIENCY



RONNY EMBORG & MATTHEW ABBICK

ATERA ESTADOS UNIDOS UNITED STATES

BARRAS CREATIVAS
CREATIVE BARS

En el barrio de Tribeca, los comensales se sientan frente a una barra en la que se sirven experiencias gastronómicas impecables por su técnica y sofisticadas en extremo en su concepción. Cocina sensorial, la llaman, estacional por principio, cromática, a la que no es difícil encontrarle una inspiración cercana en Mugaritz.

In the Tribeca neighbourhood, diners sit at a bar counter that offers technically impeccable culinary experiences whose concepts are always sophisticated in the extreme. They call it "sensorial cuisine". Colourful and with principles rooted in seasonality, it is not hard not feel a similar inspiration to that of Mugaritz.

XV AÑOS MADRID FUSIÓN

15 YEARS OF MADRID FUSIÓN

ANDONI LUIS ADURIZ
JUAN MARI ARZAK
MARTÍN BERASATEGUI
QUIQUE DACOSTA
RAFAEL GARCÍA SANTOS
ÁNGEL LEÓN
FRANCISCO LÓPEZ CANIS
DABIZ MUÑOZ
JOAN ROCA
PEDRO SUBIJANA

JONNIE BOER

DE LIBRIJE HOLANDA HOLLAND

EXPERIENCIA MULTISENSORIAL
MULTISENSORIAL EXPERIENCE



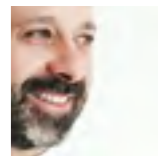
Llegó a De Librije, en Zwolle (Holanda), para hacer un stage en 1991. En el '93 compró el restaurante y consiguió la primera estrella. Hoy, con tres, es uno de los chefs más relevantes del norte de Europa. El noventa por ciento de su carta se nutre de su huerto y de productos de proveedores locales.

In 1991 he arrived at De Librije, in Zwolle (Holland), to do an internship. In '93 he bought the restaurant and was awarded his first Michelin star. Today, and with three stars, he is one of the most important chefs in northern Europe. Ninety-nine percent of what is on the menu comes from his kitchen garden and local produce suppliers.

NIKO ROMITO

REALE ITALIA ITALY

EL DIFÍCIL CAMINO DE LA SENCILLEZ
THE DIFFICULT PATH OF SIMPLICITY



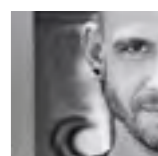
El único tres estrellas italiano al sur de Roma. Realiza composiciones desnudas de adornos, sin guarniciones, pero con sabores que emocionan. Un cocinero al margen de las tendencias, en una línea de trabajo singular, consciente de su responsabilidad hacia el producto.

Ni asceta ni espartano: Tan solo enemigo de lo superfluo. Italy's only chef south of Rome with three Michelin stars. Romito's dishes are free of adornment and garnishes but full of exciting flavours. A chef who works on the fringes of trends, has a unique line of work, and is aware of his responsibility towards the produce he uses. Neither ascetic nor spartan: simply a foe of the superfluous.

DABIZ MUÑOZ

STREETXO LONDRES LONDON

NUEVOS HORIZONTES
NEW HORIZONS

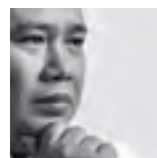


Cocinero y estrella mediática. Ofrece una forma inédita de entender la experiencia gastronómica con dos opciones de menú: El xow hedonista y lujurioso y El xef y su loca bacanal gastronómica. "Ambos brutales, sin límites". Sensaciones intensas y creatividad pura. Pasen y vean el mayor espectáculo culinario del mundo.

Chef and media star. His unprecedented way of understanding gastronomic experiences is by offering two menu options: The hedonistic and sensual "El Xow" and his crazy gastronomic bacchanal "El Xef". "They are both wicked, limitless." Full-on sensations and pure creativity. Roll up and watch the greatest culinary show on earth.

MEDIO AMBIENTE

THE SHARED WORLD. THE ENVIRONMENT



TATUNG SARTHOU

AGOS FILIPINAS THE PHILIPPINES

EL REENCUENTRO CON SABORES PERDIDOS: COCINA FILIPINA PRE-HISPÁNICA
WHAT WAS LOST IS FOUND: RE-DISCOVERING PRE-HISPANIC FILIPINO CUISINE

Un cocinero filipino plenamente instalado en la modernidad, que escarba en las raíces de la cocina indígena de su país, reivindica su carácter sudasiático e ignora el formalismo occidental para reencontrarse con la autenticidad de los sabores propios de su cultura. Defensor de los pequeños productores locales. Cocina, conciencia y raíces.
This Filipino chef, who is fully immersed in everything modern, explores the heritage of his native cuisine. He defends its South-East Asian character and ignores Western formalism in order to rediscover the authentic flavours of his own culture. He is a great supporter of small, local producers. Cooking, awareness and heritage.



TAKAYUKI OTANI

OOTANINO SUSHI JAPÓN JAPAN

¿EL MEJOR SUSHI DEL MUNDO?
THE BEST SUSHI IN THE WORLD?

Su local es uno de los templos del sushi en Tokio. Otani convierte sus piezas en joyas gastronómicas. Sus armas de persuasión se basan en su precisión técnica y en la calidad de unos pescados y mariscos que sirve crudos, a la plancha o la parrilla, con tiempos de preparación fugaces. ¿El mejor sushiman del mundo?
His restaurant is one of the sushi temples of Tokyo. Takayuki is the creator of edible gems. His weapons of persuasion are based on technical precision and the quality of the fish and seafood that he serves raw, grilled or char-grilled, with very fast preparation times. The best sushi chef in the world?



ÁNGEL LEÓN

APONIENTE ESPAÑA SPAIN

LUCES ABISALES
LIGHTS IN THE ABYSS

León ha encontrado en la cocina el argumento de mayor peso en la defensa del mar y sus especies. Es el cocinero, en todo el mundo, que más y mejor se ha esforzado por hacernos degustar el océano en toda su grandeza. Obrador de prodigios culinarios, desvelará en madridfusión su última genialidad: las sopas luminiscentes.
Via his cooking, León has found the most meaningful reason to defend the sea and its species. He is the chef who has worked, more than anyone in the world, to get us to taste the ocean in all its greatness. A master of culinary wonders, he will unveil his latest brilliant idea at Madrid Fusión: luminescent soups.



JANICE WONG

2AM:DESSERTBAR SINGAPUR SINGAPORE

SIN REFERENCIAS
NO REFERENCES

La reina de la cocina dulce asiática. Formada en Europa, tanto en Francia y Alemania como en España, posee y dirige en Singapur un restaurante especializado en postres. Allí expresa su creatividad y una sensibilidad excepcional y juega a transgredir las fronteras entre lo dulce y lo salado. *The queen of Asian sweet cuisine. Trained in Europe, in France and Germany as well as in Spain, she owns and runs a restaurant in Singapore that specialises in desserts. There, she expresses her creativity and an exceptional sensitivity by playfully transgressing the line between the sweet and the savoury.*

NUEVAS TECNOLOGÍAS

THE SHARED WORLD. NEW TECHNOLOGIES



PSICOLOGÍA APLICADA

THE SHARED WORLD. APPLIED PSYCHOLOGY

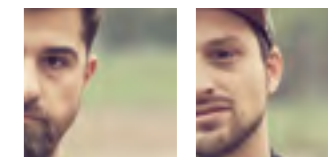


JESÚS SÁNCHEZ & LEANDRO FERNÁNDEZ

CENADOR DE AMÓS ESPAÑA SPAIN

9 TIPOS DE COCINEROS QUE LIDERAN EL UNIVERSO GASTRONÓMICO
9 TYPES OF CHEF WHO ARE SPEARHEADING THE WORLD OF GASTRONOMY

Sabores reconocibles y emoción en el plato. Creatividad bien medida, precisión técnica en las elaboraciones. La cocina del Cenador de Amós se encuentra hoy en su mejor momento, y eso que hace ya más de veinte años que ocupa un lugar destacado entre las más sólidas del arco atlántico.
Recognisable flavours and excitement on a plate. Their creations are carefully measured and technically precise. The cuisine at Cenador de Amós is today enjoying its best moment, but don't forget that for over twenty years it has consistently had a prominent place among the best restaurants of Atlantic Europe.



KURT SCHMIDT & GUSTAVO SAÉZ

99RESTAURANTE CHILE

VEGETALES EN EL MUNDO DULCE
SWEET WORLD VEGETABLES

Un cocinero argentino y otro chileno instalados en el corazón socioeconómico de la capital de Chile con una propuesta que reivindica el prodigioso y rara vez aprovechado producto local chileno. Dos profesionales forjados en Noma y Can Roca con una propuesta repleta de sabor proximidad, sofisticada, contemporánea.
In the socioeconomic heart of the capital of Chile are two chefs – one Argentinian and one Chilean – whose culinary ideas highlight the extraordinary yet seldom-used local produce of Chile. Two professionals, who trained at Noma and Can Roca, who are committed to flavour and local produce; cuisine that is sophisticated and contemporary.

ENOFUSIÓN LA ISLA DEL VINO

CATAS, PERSONAJES, ARMONÍAS
THE WINE ISLAND. TASTINGS, VIPS, PAIRINGS

PAÍS INVITADO ARGENTINA

GUEST COUNTRY

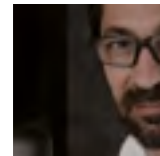
MAURO COLAGRECO
 MAURICIO GIOVANINI
 GERMÁN MARTITEGUI
 HERNAN LUCHETTI
 MARIANA MÜLLER
 ESTANIS CARENZO
 CARITO LOURENÇO & GERMÁN CARRIZO
 PABLO GIUDICE
 LUCHO FASCIOLO
 DIEGO CABRERA



MAURO COLAGRECO
 MIRAZUR FRANCIA FRANCE

PAISAJES
 LANDSCAPES

Diez años después de la inauguración de Mirazur, Colagreco se consolida en la cima de la cocina mundial desde su colina sobre la bahía de Menton, en la frontera entre Francia e Italia. Allí investiga, descubre, cultiva su jardín; crea y diseña unos platos de estética impecable, profundos e intensos en sabores y contrastes. Ten years after the inauguration of Mirazur, Colagreco has consolidated himself at the peak of world cuisine from his hill overlooking the bay of Menton, on the border between France and Italy. There, researching, discovering and tending to his garden he creates and designs aesthetically perfect dishes with intensely in-depth flavours and contrasts.



MAURICIO GIOVANINI
 MESSINA ESPAÑA SPAIN

ESPESANTES NATURALES
 NATURAL THICKENERS

Inconformista y audaz, este argentino afincado en Marbella ha tardado en recibir la atención mediática, pero es ya uno de los imprescindibles de la Costa del Sol. Posee un estilo propio y sigue una línea de trabajo personal. Muy técnico en la ejecución, brillante en algunas creaciones, gran especialista en el chivo lechal malagueño. It has taken time for this rebellious and audacious Marbella-based Argentinian to receive media attention, but he is now one of the greats on the Costa del Sol. He has his own style and follows a unique line of work. With skilful techniques of execution, a number of brilliant creations, he is an expert when it comes to preparing roast suckling kid from Málaga.



GERMÁN MARTITEGUI
 TEGUI ARGENTINA

TIERRAS
 LANDS

El juez más duro en la edición argentina de Master Chef, es propietario del mejor restaurante de su país y el noveno de Sudamérica, según la lista Restaurant. Busca en el extraordinario producto local la inspiración para unos platos asentados en las corrientes culinarias más avanzadas. Una cocina argentina para el siglo XXI. The "mean guy" of the Argentinian edition of MasterChef, he is the owner of the best restaurant in the country and the ninth in South America, according to Restaurant's ranking. He seeks inspiration from the extraordinary quality of local produce to create dishes that encompass the most cutting-edge culinary trends. Argentinian cuisine for the 21st century.

CÓDIGOS COMPARTIDOS INTEGRACIÓN SOCIAL

THE SHARED WORLD. SOCIAL INTEGRATION

CÓDIGOS COMPARTIDOS UBERIZACIÓN

THE SHARED WORLD. UBERISATION

CHARLIE OTERO
 LA COMUNIÓN COLOMBIA



FRUTAS COLOMBIANAS, ESENCIA DEL SABOR
 COLOMBIAN FRUITS, THE ESSENCE OF FLAVOUR

Formado como cocinero en España y Alemania, regresó a Colombia con la intención de cocinar lo que su país ofrece. Para ello pasó cinco años recorriendo sus costas atlántica y pacífica, la amazonía y la sabana, antes de inaugurar su restaurante. Hoy regenta de forma brillante La Comunidad, en Cartagena de Indias. He trained as a chef in Spain and Germany, returning to Colombia with the aim of cooking produce found in his country. He therefore spent five years travelling the Atlantic and Pacific coasts, the Amazon and the savannah, before inaugurating his restaurant. Today he masterfully runs La Comunidad in Cartagena de Indias.

ÁLVARO GARRIDO
 MINA ESPAÑA SPAIN



BARRAS CREATIVAS
 CREATIVE BARS

Garrido traza su propio camino en Mina, un restaurante con apenas treinta sillas, ocho de ellas en la barra, en el muelle de Marzana de Bilbao. Cocina inmediata, con garra, sin "mise en place", sujeta a la temporada, a los sabores vascos, con un cierto toque de improvisación genial. Estética nórdica. Alta cocina "casual". At his restaurant with barely thirty chairs – eight of them at the bar – Garrido is forging his own path at Mina, located on the Marzana dock in Bilbao. Bold, cutting-edge food without mise en place, it is tied to seasonality and Basque flavours yet with great sparks of surprise. Nordic aesthetics. "Casual" haute cuisine.

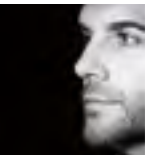
ANDREW WONG
 A. WONG REINO UNIDO UNITED KINGDOM



RENOVACIÓN DE LA COCINA CHINA
 UPDATED CHINESE CUISINE

Nacido en Londres, se crió en las cocinas de los restaurantes de sus padres, pero estudió en Oxford y la London School of Economics antes de descubrir su talento culinario. Entonces se formó, viajó a China para conocer sus raíces y regresó a la capital británica para abrir AWong: Recetas originales transfiguradas, contrastes vivos, producto excelente. La sensación del momento entre los foodies ingleses. Born in London, he grew up in the kitchens of his parents' restaurants but, discovering his culinary talent, he studied at Oxford and the London School of Economics. He then trained, travelling to China to discover his roots and returned to London to open AWong: Original recipes transfigured, exciting contrasts, excellent produce. The flavour of the moment for British foodies.

MARIO SANDOVAL
 COQUE ESPAÑA SPAIN



ALIMENTOS VIVOS
 LIVING FOOD

El espíritu innovador de Mario Sandoval continúa haciendo crecer la lista de los productos, técnicas y creaciones que surgen de sus colaboraciones con la ciencia. Y mientras tanto Coque, su restaurante en la pequeña localidad de Humanes, consolida su espacio propio en la cima de la cocina madrileña. Mario Sandoval's innovative spirit continues to increase the list of produce, techniques and creations that emerge from his collaboration with science. While Coque – his restaurant in the small town of Humanes – continues to consolidate its place at the summit of cuisine in Madrid.

CÓDIGOS COMPARTIDOS RECICLADO

THE SHARED WORLD. RECYCLING

CARMELO BOSQUE

LILLAS PASTIA **ESPAÑA** SPAIN

RECUPERANDO "EL MAESTRO SALSERO"
RECOVERING "THE MASTER SAUCE-MAKER"

"Nací y viví en el Somontano, rodeado de vides, almendros, olivos, y otros frutales. Desde 1995, en Lillas Pastia ofrecemos una cocina actual, en la que aplicamos el conocimiento que tengo de mis raíces, de los productos de mi entorno natural y de su estacionalidad". Huesca en el corazón y la memoria. La modernidad en la piel.

"I was born and lived in Somontano, surrounded by vines, almond trees, olive trees, and other fruit trees. Since 1995, at Lillas Pastia we offer modern food that is based on the knowledge I have inherited, produce from my natural surroundings and what is in season." He has Huesca in his heart and memory and modernity under his skin.

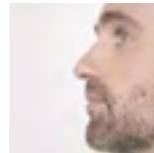


RODRIGO DE LA CALLE

EL INVERNADERO **ESPAÑA** SPAIN

ALTA COCINA SIN GLUTEN
GLUTEN-FREE HAUTE CUISINE

El inventor de la Gastrobotánica, genio de la cocina verde, asesor de Robouchon en cocina vegetal y chef de El Invernadero, ha iniciado una nueva revolución culinaria a partir de los superalimentos. Le importa su aporte nutritivo, claro, pero tanto como sus inmensas propiedades culinarias por explorar: xilitol, chia, moringa...
The inventor of the Gastrobotanics, a genius when it comes to green cooking, a consultant to Robouchon regarding cooking vegetables, and chef at El Invernadero, he has started a new culinary revolution based on superfoods. Of course, he cares about the nutritional value of the food he serves, but he cares just as much about the myriad culinary properties there are yet to be explored: xylitol, chia, moringa, etc.



J. ENRIQUE GONZÁLEZ

LE CORDON BLEU **MADRID**

NUEVOS POSTRES: ENTRE LO DULCE Y LO SALADO
NEW DESSERTS: BETWEEN SWEET AND SAVOURY

Ha recorrido todos los caminos de la pastelería desde su Uruguay natal hasta aquí. Escuelas, obradores, restaurantes estrellados... Y Por fin, el magisterio. Desde hace varios años, ejerce como chef profesor de pastelería de Le Cordon Bleu Madrid.

He has travelled along every pastry-making path from his hometown in Uruguay to here. Cooking schools, bakeries, Michelin-starred restaurants... And finally, teaching. For some years now, he has been the pastry-chef instructor at Le Cordon Bleu Madrid.



IÑIGO LAVADO

SINGULAR **ESPAÑA** SPAIN

COMO HACER VIABLE UN RESTAURANTE
HOW TO MAKE A RESTAURANT VIABLE

Un cocinero entusiasta, con una formación técnica sin tacha y la mente abierta a descubrir nuevos caminos para la cocina del siglo XXI a cada paso. Creador del concepto, irundarra, gran comunicador y mejor creador de recetas fundamentadas siempre en el producto.
An enthusiastic chef with flawless technical training and a mind that is open – with every step – to discovering new paths for the cuisine of 21st century. Lavado, who is from Irún, is the creator of the concept of Singular Food. He is a great communicator and believer in always basing recipes on good produce.



M^a JOSÉ SAN ROMÁN

MONASTRELL **ESPAÑA** SPAIN

ARROCES
RICE DISHES

Cocinera de Monastrell y copropietaria de los distintos establecimientos del Grupo Gourmet Alicante, San Román es una de las mayores especialistas españolas en el trabajo con el azafrán, el AOVE y el arroz. Y es en el campo de los arroces donde lidera una evolución que va tomando el cariz de (R)evolución. ¡Atentos!
A chef from Monastrell and co-owner of various establishments of the Grupo Gourmet Alicante, San Román is one of Spain's greatest experts for her work with saffron, EVOO and rice. And it is precisely with rice where she is spearheading an evolution that is looking more and more like a (R)evolution. Watch out!



monday 23

WORKSHOPS

FERNANDO DEL CERRO

CASA JOSÉ **ESPAÑA** SPAIN

VERDURAS SIN AGUA
VEGETABLES WITHOUT WATER

Inmerso en la expansión internacional de su cocina, que pronto disfrutarán en Pekín y Taipei, Del Cerro mantiene su apuesta por una culinaria verde, en la que la verdura de las huertas de Aranjuez ocupa el espacio estelar de unos platos desbordantes de imaginación y sensaciones: placenteros, imaginativos, saludables.
Immersed in internationally expanding his cuisine – soon to be enjoyed in Beijing and Taipei – Del Cerro is committed to green cuisine in which veggies from the vegetable gardens of Aranjuez take pride of place in his imaginative dishes that brim with sensations: pleasure-giving, original, healthy.



VÍCTOR PÉREZ

LE CORDON BLEU **ESPAÑA** SPAIN

CAZA: DEL NIDO AL PLATO
GAME: FROM THE NEST TO THE PLATE

Chef de los programas de cocina española de Le Cordon Bleu, nació en León, se formó en Francia e inició su carrera en Londres, antes de retornar a Francia primero y a España después para trabajar en algunos de los restaurantes más importantes del País Vasco y Madrid. En 2011 se incorpora a Le Cordon Bleu.
Born in León, this chef appears on Spanish Le Cordon Bleu cooking programmes. He trained in France and began his career in London before returning first to France, and then back to Spain to work at some of the most important restaurants in the Basque Country and Madrid. In 2011 he joined Le Cordon Bleu.

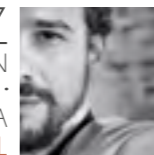


JAVIER ESTÉVEZ

LA TASQUERÍA **ESPAÑA** SPAIN

CÓDIGOS DE LA NUEVA CASQUERÍA
NEW WAYS OF UNDERSTANDING OFFAL

Ha creado y consolidado su espacio propio en la capital con una especialidad cien por cien madrileña, la casquería. La suya es una taberna contemporánea, de aire neo industrial, con presentaciones originales y divertidas y platos que preservan el sabor y la personalidad de su cocina visceral actualizándola.
He has created and consolidated his own space in the capital using ingredients that are particularly popular in Madrid: offal. His eatery, with a neo-industrial feel, is like a contemporary tavern and offers original, fun dishes that embody the flavours and personality of his visceral cuisine yet at the same time are modern.



ANDREU GENESTRA

ANDREU GENESTRA **ESPAÑA** SPAIN

COCINAR CON SUPERALIMENTOS
COOKING WITH SUPERFOODS

Recorrió el mundo de cocina en cocina antes de encontrar en Mallorca, su isla, la razón de ser y el argumento principal de su discurso culinario. Seis mil metros cuadrados de huerta propia surten de verduras en su justa sazón su *cuina de la terra*. Sabores bien definidos, producto de proximidad, talento.
He travelled the world from kitchen to kitchen before finding in Mallorca, from where he hails, the raison d'être and the main direction of his culinary discourse. His six-thousand-square-metre vegetable garden supplies all the seasonal produce he needs for his cuina de la terra (cooking from the land). Well-defined flavours, local produce, talent.

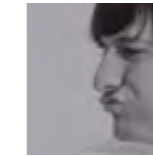


SERGIO BASTARD

LA CASONA DEL JUDÍO **ESPAÑA** SPAIN

CREATIVIDAD EN EL MUNDO VERDE
CREATIVITY IN THE GREEN WORLD

Bastard ha hecho suyo la huerta y el mar de Cantabria. Sus platos integran algas y verduras, pescados y mariscos respetando el sabor de cada producto. Desde la técnica más depurada consigue intelectualizar la emoción, definir el sabor, sorprender con texturas, matices y contrastes inexplorados.
Bastard has made the produce from the land and the Cantabrian Sea his own. Respecting the flavour of every ingredient, his dishes include seaweed and vegetables, fish and seafood. Using the most precise techniques he is able to intellectualise emotions, define flavours, surprise with textures, nuances and unexplored contrasts.



MARCOS MORÁN

CASA GERARDO **ESPAÑA** SPAIN

LAS TEMPORADAS DE LOS PESCADOS
THE SEASONALITY OF FISH

Flamante chef d'*l'avenir* para la Academia Internacional de Gastronomía, interpreta junto a su padre los platos de una cocina asturiana inquieta que exhibe como bandera la suculencia. Con local en Londres y presencia en Madrid, Morán es la quinta generación de una saga centenaria de grandes cocineros. Winner of the International Academy of Gastronomy award Chef de *L'Avenir*, this flamboyant chef creates – together with his father – captivating Asturian cuisine whose hallmark is flavour. With a restaurant in London, Morán is the fifth generation of a century-long line of great chefs.



tuesday 24

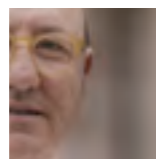
MASTER WORKSHOPS

LA GESTIÓN PERFECTA

THE PERFECT MANAGEMENT

PACO QUIRÓS

EMPRESARIO
ESPAÑA
SPAIN



LA GESTIÓN DE LOS ERRORES, CAMINO DEL TRIUNFO MANAGING YOUR MISTAKES, THE PATH TO SUCCESS

Propietario de Cañadio, en Santander y Madrid, y La Maruca, ha echado el resto en su última inauguración: La Bien Aparecida. Cocina consistente, sabrosa y actual. Con destellos creativos, irrenunciablemente cántabra. Elaboraciones originales y guisos para chuparse los dedos... Su último negocio, "La Primera", fiel al mismo estilo, sigue un rastro parecido. Owner of Cañadio, in Santander, and La Maruca, in Madrid, he has gone all out with his latest restaurant: La Bien Aparecida. His cooking is harmonious, flavoursome and contemporary with a creative spark that is unmistakably Cantabrian. Original creations and dishes that are absolutely moreish. His latest venture, "La Primera", is in the same style and along the same lines.

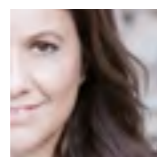


JUAN MOLL

DIRECTOR
MANAGING DIRECTOR
ROBUCHON GROUP

EL PODER DE LA SONRISA THE POWER OF A SMILE

Robuchon veraneaba en Alicante y frecuentaba el restaurante La Sort, en Moraira, mientras concebía cómo serían sus L'Atelier. Hoy la marca se ha expandido por el mundo y Juan Moll, el maître de aquel restaurante familiar es su mano derecha. Un "vendedor de momentos especiales", en opinión del chef con más estrellas Michelin. While Robuchon was coming up with the concept for his L'Atelier restaurants, he spent his summers in Alicante where he was a regular at La Sort, in Moraira. Today, his brand has expanded globally and Juan Moll, the maître of that family restaurant, is his righthand man. A man who "always offers special moments" says this chef with the most Michelin stars under his belt.



MARIÁN MARTÍNEZ & URKO MUGARTEGUI

CENADOR DE AMÓS ESPAÑA SPAIN

¿CONOCES A TU EQUIPO? CÓMO ALCANZAR EL ÉXITO HOW WELL DO YOU KNOW YOUR TEAM? HOW TO MANAGE IT SUCCESSFULLY

Ha construido junto a Jesús Sánchez, en el Cenador de Amós, uno de los complejos gastronómicos más deslumbrantes del norte de España. Cocina de raíz cántabra inspirada en los sabores locales y el producto de proximidad, pero también creativa, técnica, innovadora. Alfa y Omega: Jesús Sánchez y Marián Martínez. Y en la sala, un maestro: Urko Martitegui. Pasión por el servicio. Pereda, together with Jesús Sánchez, set up Cenador de Amós, one of the most dazzling culinary complexes in the north of Spain. Cantabrian cuisine inspired by local flavours and produce sourced nearby, it is also creative, technical and innovative. Alpha and Omega: Jesús Sánchez and Marián Martínez. And at the front of the house, a master: Urko Martitegui. Passion for service.

tuesday 24

MASTER WORKSHOPS

JUANJO LÓPEZ

LA TASQUITA DE ENFRENTÉ ESPAÑA SPAIN



EL MUNDO EN UN TARTAR THE WORLD IN A TARTARE

Tuétano de vaca asado con caviar y puré de patatas. Una elaboración gloriosa que bebe de la cocina tradicional, se recrea en el producto y exhibe su modernidad. Es un ejemplo de la cocina impecable de La Tasquita de enfrente, herencia recibida y obra vital de Juanjo López. La reina de las tabernas. La más castiza y más guapa. Roasted beef bone-marrow with caviar and potato purée. A glorious creation based on traditional cooking, he highlights produce and gives it a modern twist. This is an example of the flawless cuisine of La Tasquita de Enfrente, an inherited legacy and lifeblood of Juanjo López. It is the queen of the tabernas. The most authentic and most the beautiful.

HUGO MUÑOZ

KBK ESPAÑA SPAIN

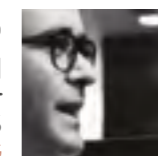


ABALÓN EL MOLUSCO MÁS EXCLUSIVO ABALONE: THE MOST EXCLUSIVE MOLLUSC

Una cocina desatada, repleta de sorpresas, de sabores despiertos, alianzas brillantes, y descubrimientos. Ha convertido Aravaca en el pueblo del sol naciente. Allí su creatividad se desborda con el mejor producto de las despensas mediterránea y atlántica, con un dominio de las técnicas culinarias japonesas. Un trabajo más que notable y con mucho talento. Muñoz's cuisine is bold, full of surprises, lively flavours, brilliant combinations and discoveries. He has turned Aravaca into the town of the rising sun. A master of Japanese culinary techniques, his creativity brims with the best produce found in the Mediterranean and the Atlantic. Food that is remarkable and prepared with great flair.

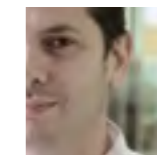
VICENTE PATIÑO

SAITI ESPAÑA SPAIN



COCINA DE SALMUERAS Y SALAZONES BRINING AND SALTING

Quien fuera cocinero revelación en Madrid Fusión 2007 se ha embarcado ahora, tras veinte años de profesión, en un proyecto estrictamente personal en el centro de Valencia. Cocina desenfadada, sabores vivos, propuestas frescas con un toque personal de genio. Ambiente hogareño y pocas mesas. Modernidad. Patiño, who was a revelation at Madrid Fusion 2007, has now, after twenty years in the profession, embarked on a purely personal project in the centre of Valencia. His is an unconventional cuisine with lively flavours, fresh ideas and a personal touch of genius. A homely atmosphere with very few tables. Modernity.



DIEGO GALLEGOS

SOLLO ESPAÑA SPAIN

ALTA COCINA CON CONSERVAS HAUTE CUISINE USING TINNED FOODS

Nacido en Brasil y formado como cocinero en Málaga, Gallegos se dio a conocer al mundo por su trabajo con el caviar y el esturión. Cocinero de impenitente vocación fluvial, defensor de la acuicultura sostenible, hoy continúa construyendo su cocina singular, cada vez más compleja y sutil, con pescados poco trabajados en España. Born in Brazil, Gallegos trained as a chef in Málaga and is now well known for his work with caviar and sturgeon. A chef whose vocation is bound to the river, he champions sustainable aquaculture. Today, he continues to create his singular cuisine – increasingly complex and nuanced – using fish that are not commonly found on Spanish tables.



RICARD CAMARENA

RICARD CAMARENA ESPAÑA SPAIN

COMER CON LAS MANOS EATING WITH YOUR HANDS

Un cocinero capaz de reinventar los caldos y darle una vuelta de tuerca original, divertida y repleta de sentido a la fusión de sabores, técnicas y conceptos de las cocinas mediterráneas. Camarena asciende sin descanso hacia el lugar donde se forjan los iconos. Alta cocina y cocina de mercado... ¡en el mercado! A chef who is able to reinvent stocks and give them an original, fun twist that gives meaning to the fusion of flavours, techniques and Mediterranean concepts of cooking. Camarena has seamlessly found his way to the place where icons are made. Haute cuisine and seasonal market cuisine...at the market!



NACHO SOLANA

LA SOLANA ESPAÑA SPAIN

TÉCNICA DE TRATAMIENTO DEL PESCADO TECHNIQUES FOR HANDLING FISH

Un cocinero de su entorno, en lo alto de las montañas de Cantabria, en pleno paraíso natural. Una cocina moderna sin artificios, con apuntes creativos pero sin estridencias, succulenta, rica, con firmes raíces tradicionales aunque actualizada en la técnica y la presentación. A chef of his surroundings, high in the mountains of Cantabria, in the heart of a natural paradise. Modern cuisine without artifice, with creative touches but nothing outlandish. His dishes are succulent and delicious with solidly traditional roots but are cutting edge when it comes to technique and presentation.

wednesday 25

MASTER WORKSHOPS



ABOREA ESPAÑA

TASTING SPAIN

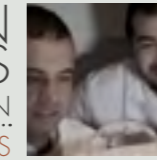
23lunes

S A B O R E A E S P A Ñ A

13

EL RINCÓN DE JUAN CARLOS

HERMANOS PADRÓN ESPAÑA SPAIN
PAPAS ANTIGUAS OLD POTATOES



La cocina como arte del sabor. Un cocinero autodidacta que ha conseguido construir un emplazamiento gastronómico de enorme interés en un pueblo turístico tinerfeño. Una estrella Michelin reconoce su apuesta por las elaboraciones pacientes, los fondos intensos, el riesgo controlado y la succulenta originalidad de sus propuestas. *Cooking is the art of flavour. Padrón is a self-taught chef who has managed to forge a very interesting culinary place for himself in a tourist town in Tenerife. A Michelin star is the reward for his commitment to creations that involve patience, flavoursome stocks, controlled risk and the delicious originality of his dishes.*

CARLOS ZAMORA

DELUZ & CIA ESPAÑA SPAIN



DE PERSONAS COCINANDO CON SENTIDO
PEOPLE WHO COOK WITH COMMON SENSE

Es la cabeza visible de Deluz & Cia., grupo restaurador cántabro pasmoso por su capacidad para crecer –seis inauguraciones desde 2006–, por su compromiso social –da trabajo a personas discapacitadas y atiende a colegios– y por su éxito. En una década ha alcanzado una facturación de ocho millones de euros anuales. *He is the visible face of Deluz & Cia., a Cantabrian restaurant group whose rise and success have been astonishing – six inaugurations since 2006 – as is its social commitment of working with the disabled and visiting schools. In just a decade it has managed to achieve a turnover of eight million Euros a year.*

ALBERT RAURICH

DOS PEBROTS ESPAÑA SPAIN



COCINANDO LA HISTORIA
COOKING HISTORY

Tras su paso por elBulli, ha conocido el éxito junto a Tamae Imachi al frente de Dos Palillos y acaba de inaugurar Dos Pebrots: cocina que investiga en la cocina histórica. La curiosidad elevada a categoría culinaria. Persigue el origen de los platos para actualizarlos. Desde *De Re Coquinaria* al Raval. Con un par... de pebrots. *After a long stint at elBulli, he has met success together with Tamae Imachi at the helm of Dos Palillos and has just opened Dos Pebrots: food that involves research into historical cuisines. Curiosity raised to the category of cooking. He studies the origins of dishes in order to modernise them. From De Re Coquinaria to Raval. With a couple of pebrots (peppers).*



IVÁN DOMÍNGUEZ

ALBORADA ESPAÑA SPAIN

EL AGUA DE MAR EN LA COCINA
USING SEAWATER IN THE KITCHEN

Un intérprete del Atlántico en la cocina. Los platos que construye consiguen destacar armónicamente la calidad excepcional de los productos con los que trabaja, algunos poco habituales en las cartas. Sabor y delicadeza, sofisticación técnica. Pasión por el mar, sus rocas, su sal, sus vertebrados y sus invertebrados. *A chef who explores the Atlantic via his cooking. The dishes he constructs harmoniously highlight the exceptional quality of the produce he works with, some of which is not often seen on menus. Flavour and delicacy, refined technique. Passion for the sea, its rocks, its salt, and both its vertebrates and invertebrates.*



MARGA COLL

MICELI ESPAÑA SPAIN

DEL DESAYUNO AL BRUNCH
FROM BREAKFAST TO BRUNCH

La suya es una cocina que se escribe cada mañana a partir de los productos recién cosechados en la huerta de Selva, su localidad en Mallorca, y de los que la seducen en el mercado de Inca. Estacional y próxima. Auténtica, sencilla y bien ejecutada. Repleta de sabor mallorquín. *Hers is a cuisine that is shaped every morning depending on the freshly picked produce from the vegetable garden in Selva, Mallorca (where she grew up), and what she is seduced by at the market in the town of Inca. Seasonal and local. Authentic, simple and well executed. The embodiment of Mallorcan flavours.*



DISFRUTAR

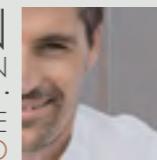
ORIO CASTRO,
EDUARD XATRUÇH
& MATEU CASANAS
ESPAÑA SPAIN

GUARNICIONES OLFATIVAS AROMATIC GARNISHES
Desde 2014, mantienen vivo el legado mítico de elBulli en Barcelona, con una cocina atrevida, divertida y moderna, marcadamente mediterránea, depurada en la ejecución. Por momentos, si cierras los ojos al degustar uno de sus platos, escuchas el batir de las olas de Cala Montjoi en el Eixample. *Since 2014, they have kept elBulli's legendary legacy alive in Barcelona with cooking that is bold, fun and modern, quintessentially Mediterranean and refined in its execution. From time to time, if you close your eyes as you taste one of their dishes, you can hear the sound of the waves lapping on the Cala Montjoi here in the district of Eixample.*

TALLER SABOREA ESPAÑA WORKSHOP TASTING SPAIN

XEVI RAMÓN

TRITICUM ESPAÑA SPAIN



EL PAN EN EL RESTAURANTE
THE RESTAURANT'S BREAD

Panadero de quinta generación, creador y gerente de Triticum, obrador especializado en la elaboración de panes para la alta restauración. Panes de calidad. Panes de verdad, que recuperan la esencia del producto, exploran en sus orígenes y se transforman en modelo de modernidad. *A fifth-generation baker, Ramon is the creator and manager of Triticum, a specialist bakery producing bread for top-end restaurants. Quality bread. Authentic breads that have recovered the essence of this product, they explore its origins and transform it into something modern.*

TERRITORIO E HISTORIA
TERRITORY AND HISTORY

CREATIVIDAD Y MESTIZAJE
CREATIVITY AND THE FUSION OF CULTURES

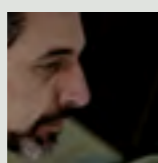
EL PODIUM DE LOS DIEZ PLATOS Y PRODUCTOS
QUE DEFINEN LA COCINA ESPAÑOLA
THE PODIUM OF THE 10 DISHES AND PRODUCTS THAT CHARACTERISE THE CUISINE OF SPAIN

AGRICULTURA BIODINÁMICA
BIODYNAMIC AGRICULTURE

monday 23

T A S T I N G S P A I N

PEPE SOLLA

CASA SOLLA ESPAÑA SPAIN
& ROBERTO RODRIGUEZ GALICIA

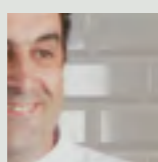
LA MADURACIÓN DE LOS PESCADOS CURING FISH

Uno de los protagonistas de la renovación de la cocina gallega. Solla heredó un restaurante familiar y lo transformó en referencia imprescindible de la cocina de vanguardia gallega desde el producto y la creatividad. En los últimos años, ha puesto en marcha varias iniciativas que acercan los sabores del Atlántico a Madrid.

A protagonist of the resurgence of Galician cuisine, Solla inherited a family restaurant and, with quality produce and creativity at its core, turned it into an indisputable benchmark of cutting-edge cooking in Galicia. Over the past few years he has set up various initiatives in Madrid that offer diners the taste of the Atlantic.

FERNANDO SÁENZ

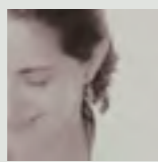
HELADERÍA DELLASERA ESPAÑA SPAIN

SENSACIONES HELADAS
ICY SENSATIONS

Ha revolucionado la alta cocina con la irrupción de sus elaboraciones bajo cero, que destrozan todos los límites de la heladería convencional, pasan del dulce al salado, prescinden de lácteos, recuerdan paisajes, descubren sabores...

Dirige una heladería en Logroño, dellaSera, y un obrador en Viana, Grate. He revolutionised haute cuisine with the explosion of his sub-zero creations that have smashed all the limits of conventional ice creams: They go from sweet to savoury, can be dairy-free, reminiscent of landscapes, let you discover flavours... He heads the Della Sera ice cream parlour in Logroño and produces the ice creams at Grate, in Viana.

ELENA ARZAK

ARZAK
ESPAÑA SPAINNATURALEZA, EXTRAPOLACIÓN Y MESTIZAJE
NATURE, EXTRAPOLATION AND THE FUSION OF CULTURES

Conjuga el presente, el pasado y el futuro de la cocina vasca desde la coherencia, la lucidez y sensatez reposada que le otorga su inmenso bagaje. Multiculturalidad y raíces. Elena ahonda en los sabores. Siempre Arzak.

A chef who weaves together the past, present and future of Basque cuisine through connections, clarity and the wisdom that her great knowledge has instilled in her. Multiculturalism and heritage. Elena immerses herself in flavours. Always Arzak.

TALLER SABOREA ESPAÑA WORKSHOP TASTING SPAIN

RICARDO VÉLEZ

MOULIN CHOCOLAT ESPAÑA SPAIN

POSTRES DE CHOCOLATE
CHOCOLAT DESSERTS

Eclair, panettone, Canelés, por supuesto macarons, y una insondable lujuria chocolatera, pero también mermeladas, tartas... El universo dulce de Vélez se expande sin límite, ahora con un nuevo espacio gastronómico, The Pâtissier: Formación, catas, presentaciones y un sin fin de posibilidades golosas.

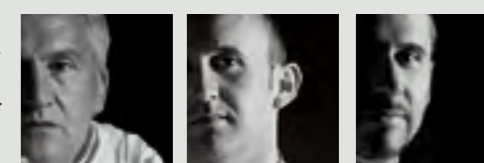
Eclairs, panettoni, Canelés, macarons of course, and chocolate creations that know no bounds, as well as jams, tarts, etc. The sweet universe of Vélez expands without limits and now enjoys a new gastronomic space, The Pâtissier: Training, tastings, presentations and an endless number of delicious possibilities.

tuesday 24

T A S T I N G S P A I N

PACO, JACOB & DAVID TORREBLANCA

BOMBONERÍAS TORREBLANCA ESPAÑA SPAIN

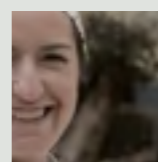
CONTRAPUNTOS DULCES
SWEET COUNTERPOINTS

Los hijos del gran pastelero de Elda dan continuidad a la obra paterna. El obrador familiar continúa como referencia obligada de la pastelería española contemporánea, mientras una cadena de establecimientos llamada by Torreblanca nace para democratizar la pastelería del lujo globalizando la firma familiar.

The sons of the great pastry chef from Elda have continued the work of their father. The family pâtisserie continues to be a benchmark for contemporary Spanish pastry making, while a chain of establishments called by Torreblanca was set up to democratise haute pâtisserie and make the family name known more globally.

IOLANDA BUSTOS

LA CALÉNDULA ESPAÑA SPAIN

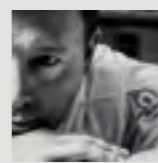
COCINA BIODINÁMICA
BIODYNAMIC COOKING

Alquimista y cocinera, recolecta las flores, brotes y frutos de su entorno, en Regencós, en el Ampurdanet catalán. Cada planta en su sazón, que ella y la Luna y los saberes heredados de su madre los conocen. Naturalismo mágico. Biodinámica.

El sabor, los aromas y el color de una cocina contemporánea de raíz milenaria.

An alchemist and chef, she collects flowers, shoots and fruits from her surroundings in Regencós, in the Catalan Ampurdanet. With the knowledge she inherited from her mother, she and the Moon know that every plant has its perfect moment. Magical naturalism. Biodynamics.

The flavour, aromas and colour of a contemporary cuisine with age-old roots.

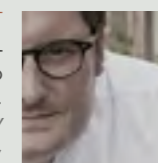
CARLES TEJEDOR
& MIQUEL RISTOLOILMOTION
ESPAÑA SPAINEL BUEY, AFINAR, ATEMPERAR Y COCINAR
BEEF: REFINING, WARMING AND COOKING

Creador del holding culinario Oil Motion, Tejedor es imparable. Tras las aperturas el año pasado de El Clandestino, junto a Javier de las Muelas, y El Nacional, un multiespacio culinario asombroso, acaba de poner en marcha, también en Barcelona, Lomo alto, un restaurante de carnes de larga maduración, extremas.

Founder of the culinary project Oil Motion, Tejedor is unstoppable. Following the opening last year of El Clandestino together with Javier de las Muelas, and El Nacional – an amazing culinary multi-space restaurant –, he has just set up, also in Barcelona, Lomo Alto, a restaurant specialising in meat that has been over-matured to the absolute limit.

TALLER SABOREA ESPAÑA WORKSHOP TASTING SPAIN

EL HELADO COMO INGREDIENTE ICE CREAM AS AN INGREDIENT
Tras veinte años al frente del que fuera el buque insignia de la restauración madrileña, Zalacaín, ha iniciado un camino nuevo y deslumbrante como chef ejecutivo al Grupo Álbora y sumo sacerdote de su nuevo restaurante, A'Barra. El producto como religión. Una estrella Michelin a los pocos meses de abrir. After twenty years at the head of Zalacaín – Madrid's luxury flagship restaurant – Medina has begun a new and dazzling path as executive chef for the Grupo Álbora and is also the high priest at his new restaurant, A'Barra. Produce treated in a sacred way. And a Michelin star just a few months after opening.

JUAN A. MEDINA
A'BARRA ESPAÑA SPAINFERNANDO SÁENZ
DELLASERA ESPAÑA SPAIN... PAGE 14

wednesday 25

T A S T I N G S P A I N

MADRID
PALACIO MUNICIPAL DE CONGRESOS
CAMPO DE LAS NACIONES

asisa
madrid
fusión
2017

23.24.25 ENERO. **JANUARY** XV EDICIÓN. **EDITION**

www.madridfusion.net



twitter.com/madridfusion



[madridfusioncongreso](https://www.facebook.com/madridfusioncongreso)

ESTE PROGRAMA ESTÁ SÚJETO A CAMBIOS DE ÚLTIMA HORA ... THIS PROGRAM IS SUBJECT TO LAST-MINUTE CHANGES

© FORO DE DEBATE 2016