

MADRID

fusión

CUARTA GENERACIÓN:
LOS DUEÑOS DEL FUTURO

FOURTH GENERATION:
THOSE WHO OWN
THE FUTURE

22.23.24

ENERO JANUARY

XVI EDITION

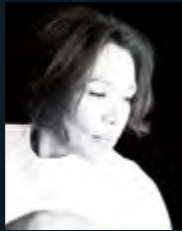
2018



jóvenes, REBELDES, INCONFORMISTAS: LOS NUEVOS COCINEROS

YOUNG, REBELS, NON-CONFORMIST: THE NEW CHEFS

LEONOR ESPINOSA
LEO (COLOMBIA)



CICLO BIOMA

Propietaria en Bogotá del restaurante Leo. Merecedora en 2017 del Basque Culinary World Prize por su trabajo al frente de la Fundación Funleo, y distinguida como mejor cocinera de América latina por 50Best. Inagotable capacidad para trasladar el sabor de las comunidades rurales de Colombia a la alta cocina. CICLO BIOMA - Owner of the restaurant Leo in Bogotá. Winner of the 2017 Basque Culinary World Prize for her work at the helm of the Funleo Foundation, and recognised as one of the best cooks in Latin America by 50 Best Restaurants. She has an infinite ability to convey the flavours of rural communities in Colombia to haute cuisine.



ZAIYU HASEGAWA
DEN (JAPÓN) JAPAN

DEN: LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA JAPONESA

Un joven rebelde de la cocina nipona. Imaginación, sencillez, frescura. Tradición japonesa actualizada. Humor y creatividad. Una cocina potente, estética, personalísima. Nada convencional, soberbiamente ejecutada, con la rareza de contar con tres mujeres en su brigada de cocina. Algo insólito en Japón. DEN: THE EVOLVING TOKYO-JAPANESE CUISINE. The young rebel of Japanese cuisine. Imagination, simplicity, freshness. Updated Japanese traditions. Playful and creative. A powerful, aesthetic, very personal cuisine. Nothing is conventional; everything is superbly executed coupled with the unusual fact of having three women in his kitchen brigade. Something uncommon in Japan.

LISBOA: INTERPRETACIÓN MODERNA DE LA COCINA DEL PESCADO LISBON: A MODERN INTERPRETATION OF FISH COOKING



JOÃO RODRIGUES
FEITORIA (PORTUGAL)

Una cocina que busca su inspiración en la era de los grandes descubrimientos y establece con éxito un delicado equilibrio entre la fidelidad al producto de proximidad y los guiños enriquecedores a los saberes culinarios de Oriente. Uno de los máximos exponentes de esa nueva cocina portuguesa que despierta. A cuisine whose inspiration lies in the era of great discoveries, successfully finding a delicate balance between staying faithful to local produce and an enhancing nod to Asian culinary wisdom. One of the greatest exponents of this new Portuguese cuisine that is emerging.



ALEXANDRE SILVA
LOCO (PORTUGAL)

El cocinero más rompedor del momento en Lisboa, elabora en Loco recetas de un corte extremadamente personal. La cocina como experiencia, también como espectáculo, con elaboraciones en las que desborda el talento y brilla la creatividad. Cocina contemporánea, atrevida, diversificada. The creator of extremely personal recipes at Loco, he is the most groundbreaking cook in Lisbon today. Food as an experience - but also as a show - via dishes that brim with talent and glow with creativity. Bold, contemporary, diverse cuisine.



HENRIQUE SÁ PESSOA
ALMA (PORTUGAL)

El Jamie Oliver portugués, habitual de programas culinarios televisivos y propietario de varios restaurantes en la capital del Tajo: Alma, Cais da pedra, HSP, Tapisco. Capaz de reinventar un plato legendario como el Bacalhau a Bras a base de técnica, personalidad y creatividad. Alta cocina actualizada y vibrante en Portugal. Portugal's answer to Jaime Oliver, a familiar face on TV cooking shows and owner of various restaurants in Lisbon: Alma, Cais da pedra, HSP, Tapisco. He has reinvented the classic cod dish of Bacalhau à Brás by using technique, personality and creativity. Cutting-edge, vibrant haute cuisine in Portugal.



claves DE LA REVOLUCIÓN TECNOLÓGICA

KEYS OF THE TECHNOLOGICAL REVOLUTION

BO BECH
GEIST (DINAMARCA) DENMARK



¿A QUE SABE LA MEMORIA?

Figura consagrada de la cocina danesa contemporánea, es muy popular en su país por encabezar el programa Pesadilla en la cocina local. Cocina intelectual con alma, inmediatez creativa, adoración por el producto local sin desdeñar productos e influencias foráneas. Estética impecable. Sabores puros. ¿Barra o comedor? WHAT DOES MEMORY TASTE LIKE? An acclaimed figure of contemporary Danish cuisine, he is very popular in his country where he hosts the local version of the programme Kitchen Nightmares. Intellectual cuisine with soul, creative immediacy, a love for local produce yet without shunning foreign ingredients and influences. Impeccable aesthetics. Pure flavors. At the bar or in the dining room?



QUIQUE DACOSTA
QUIQUE DACOSTA (ESPAÑA) SPAIN

UNIVERSO LOCAL

Su menú #DNA La Búsqueda profundiza en el itinerario del cocinero hacia el núcleo de su propia sensibilidad, su genoma creativo. Un viaje técnicamente prodigioso. Una síntesis imposible entre lo inaprensible y lo concreto: Dénia. Quique Dacosta alcanza el mayor nivel de excelencia de su intachable trayectoria. Local Universe - His menu, DNA The Search, delves into the cook's itinerary to the core of his very sensitivity, his creative genome. A technically extraordinary journey. An impossible synthesis between the indefinite and the specific: Dénia. Quique Dacosta reaches the highest level of excellence on his flawless path.

JORDY NAVARRA
TOYO EATERY (FILIPINAS) PHILIPPINES



SABORES SALVAJES DE FILIPINAS

Tras un proceso de formación que lo llevó desde The Fat Duck a Hibiscus, de Bo Innovation a Ryu Gin, regresó a su Filipinas natal para redescubrir en cada uno de los platos que concibe sabores, elaboraciones y productos apenas explorados fuera del archipiélago filipino. "Comprender la diversidad en la simplicidad", su mantra. THE WILD AND UNTAMED FLAVORS OF THE PHILIPPINE ISLANDS. After training at The Fat Duck and Hibiscus, and from Bo Innovation to Ryu Gin, he returned home to the Philippines to reintroduce flavours, methods and ingredients that are little known outside the Philippine archipelago into each of the dishes he designs. "Understanding diversity in simplicity" is his mantra.

mas allá DE LA COCINA: CONCILIACIÓN SOCIAL

BEYOND CUISINE: SOCIAL BALANCE

la despensa: TERCERA REVOLUCIÓN

THE PANTRY: THE THIRD REVOLUTION

copias Y DERECHOS DE AUTOR EN LA ALTA COCINA

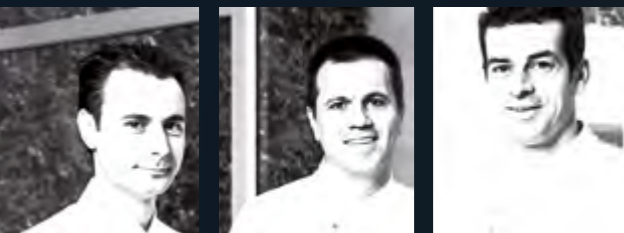
COPIES AND COPYRIGHTS IN HAUTE-CUISINE

HOMENAJE AL MUNDO DEL VINO

HOMAGE TO THE WINE WORLD

EDUARD XATRUCH, ORIO CASTRO & MATEU CASANAS

DISFRUTAR (ESPAÑA) SPAIN



OC'OO JUGOS, EXTRACCIONES Y CAMELIZACIONES

Una cocina que busca su inspiración en la era de los grandes descubrimientos y establece con éxito un delicado equilibrio entre la fidelidad al producto de proximidad y los guiños enriquecedores a los saberes culinarios de Oriente. Uno de los máximos exponentes de esa nueva cocina portuguesa que despierta.

OC'OO JUS, EXTRACTS AND CARAMELISATION
A cuisine whose inspiration lies in the era of great discoveries, successfully finding a delicate balance between staying faithful to local produce and an enhancing nod to Asian culinary wisdom. One of the greatest exponents of this new Portuguese cuisine that is emerging.



www.thedrinks.show **THE
DRINKS
SHOW**
VANGUARDIA
LÍQUIDA DE LOS
SENTIDOS
LIQUID AVANT-GARDE SENSES

DIEGO GUERRERO

DSTAGE (ESPAÑA) SPAIN

PROTEÍNAS Y GRASAS

Después de doce años al frente del Club Allard, buscó su propio espacio para tocar el cielo de Madrid. Y ese lugar es DSTAGE. Su cocina precisa, inspirada, atenta al detalle, rompedora en ocasiones, enamorada del producto y el sabor, lo elevó de forma fulgurante hacia la segunda estrella. Su taller se llama DSPOT.
PROTEINS & FATS - After twelve years at the helm of Club Allard, he sought his own space where he could touch Madrid's sky. That place is DSTAGE. His clean, inspired cuisine - with great attention to detail and at times groundbreaking - passionately embodies produce and flavour, rocketed him to a second star. His creative studio is called DSPOT.



IAN MILLAR

SENIOR LECTURER INFORMATION TECHNOLOGY
ECOLE HÔTELIÈRE DE LAUSSANE
(SUIZA) SWITZERLAND

EL RESTAURANTE DEL FUTURO

Especialista global en el estudio y aplicación de los sistemas y herramientas digitales al mundo de la hotelería y la restauración, encabeza algunos de los grupos de trabajo más avanzados del mundo en la búsqueda de caminos digitales para la industria de la hospitalidad del siglo XXI.

THE FUTURE RESTAURANT - An international specialist in the study and application of digital systems and tools for the hotel and restaurant sectors, he heads some of the most advanced working groups in the world in the search for digital paths for the hospitality industry of the 20th century.



RICARD CAMARENA

RICARD CAMARENA (ESPAÑA) SPAIN

NUEVAS SALSAS CLÁSICAS DE JUGOS ESENCIALES

Un cocinero capaz de reinventar los caldos, jugos, infusiones y fondos y darle una vuelta de tuerca original, divertida y repleta de sentido a la fusión de sabores, técnicas y conceptos de las cocinas mediterráneas. Un gigante de la cocina que crece con cada innovación. La última, su propia sal líquida, una salmuera de anchoa embotellada.

NEW CLASSIC SAUCES FROM BASIC JUS
A chef able to reinvent broths, jus, infusions and stocks, imbuing them with an original, fun twist that gives meaning to the fusion of flavours, techniques and Mediterranean concepts of cooking. A giant of the culinary world who grows with each innovation. The latest; his own liquid salt, anchovy brine in a bottle.



stop FOODWASTE

NO AL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



ANDONI L. ADURIZ & GUILLERMO CRUZ

MUGARITZ (ESPAÑA) SPAIN

ARMONÍAS INVERSAS

Grande entre los grandes de la cocina contemporánea global, Andoni es Mugaritz, un espacio para el placer culinario vivo, en constante evolución, que gana en las últimas temporadas en teatralidad del servicio. Humor y ascetismo. Austeridad y sofisticación. Prodigios técnicos. Devoción al producto. La cocina como arte, siempre al límite. Y en la sala, Guillermo Cruz al mando de los vinos. El sommelier del que todos hablan. La cuadratura del círculo.
OPPOSITE HARMONIES - A master of masters of contemporary global cuisine, Andoni is Mugaritz, a place to enjoy vibrant, ever-evolving culinary pleasures where, over these past seasons the theatricality of the service has been enhanced. Humour and asceticism. Austere and sophisticated. Extraordinary technicians. Devotion to produce. Cooking as art, always pushed to the limit. And, in the front-of-house, Guillermo Cruz is at the helm of the wines. The sommelier everyone is talking about. The squaring of the circle.

ALEXANDRE COUILLON

LA MARINE (FRANCIA) FRANCE

EL CHEF DE LAS MAREAS

En una minúscula lengua de tierra atlántica, uno de los nuevos talentos de la cocina gala. Trata los pescados y mariscos con veneración y técnicas niponas. Cultiva su jardín -su fuente de inspiración- como despensa viva de hierbas aromáticas y hortalizas. Cocina viva, instintiva, emocionante. Cada plato una aventura vegetal y marinera.

THE CHEF & THE SEA - On a tiny spit of land jutting out into the Atlantic, he is one of France's latest culinary talents. Fish and seafood are treated with veneration, and Japanese techniques are applied. In his garden - his source of inspiration - he grows herbs and vegetables. A vibrant, instinctive, exciting cuisine. Every dish is a plant- and sea-filled adventure.



ENEKO ATXA

AZURMENDI (ESPAÑA) SPAIN

MÁS ALLÁ DE LA COCINA

Su restaurante es un ecosistema propio y singular enraizado orgánicamente en Vizcaya, como una consecuencia lógica del terreno, como una planta rarísima cuyo interior recorre el comensal transformado en observador y participe de un ciclo natural que cobra forma en elaboraciones nacidas de un talento imposible, pero muy real.
BEYOND CUISINE - His restaurant is its own singular ecosystem organically rooted in Vizcaya: a logical consequence of the land, like a very rare plant via which the diner travels, transformed into an observer and partaker of a natural cycle that takes shape in creations that emerge from an impossible, yet very real, talent.



país
**INVITADO
JAPÓN**
GUEST COUNTRY: JAPAN

**EFICIENCIA
ENERGETICA Y
SOSTENIBILIDAD**
ENERGY EFFICIENCY AND SUSTAINABILITY

BERLIN

ANDREAS RIEGER
EINSUNTERNULL (ALEMANIA) GERMANY



TEORÍA DE LOS AMARGOS

Una nueva forma de entender el lujo gastronómico como experiencia holística. Cocina artesana muy avanzada y creativa a partir del producto estacional del entorno inmediato. Platos de una austeridad visual casi ascética que nacen del encuentro del cocinero con la materia prima y sorprenden por su extrema complejidad organoléptica.

THE THEORY OF BITTER · A new way of understanding gastronomic luxury via a holistic experience. A very progressive and creative artisanal cuisine based on seasonal produce from his immediate environment. Visually austere, almost ascetic dishes that spring from this cook's encounter with raw materials and which are surprising for their extreme organoleptic complexity.

SEBASTIAN FRANK
HORVÁTH (ALEMANIA) GERMANY



MI ESENCIA DE VIDA

Cocinero austriaco en Berlín, rescata elaboraciones e ingredientes de la tradición centro-europea, de la memoria, y los integra en una culinaria extremadamente contemporánea, que conmueve y provoca a través de armonías inesperadas. Alma rural, aliento vegetariano. Recetas sin pretensiones estéticas, tan elegantes como deliciosas.

MY ESSENCE OF LIFE · An Austrian cook in Berlin, he rescues traditional Central-European recipes and ingredients from the past, integrating them into an extremely contemporary cuisine whose unexpected harmony is both moving and exciting. Rural soul, vegetarian inspiration. As elegant as they are delicious, his dishes are not aesthetically pretentious.

ST. PETERSBURG

NUEVA COCINA RUSA
NEW RUSSIAN CUISINE



DMITRY BLINOV
DUOGASTROBAR (RUSIA) RUSSIA

Autodidacta, apenas ha salido de su país, pero ha sabido crear un lenguaje rabiosamente contemporáneo con una cocina de temporada creativa, asequible, nacida de una relación estrecha con los proveedores. "El bloqueo de Rusia a los productos europeos nos ha obligado a escudriñar en nuestra propia despensa y a crecer como cocineros".

Self-taught, he has rarely left his country but has been able to create a fiercely contemporary language via a cuisine that is seasonal, creative, affordable, and the result of a close relationship with suppliers. "The embargo on European products to Russia forced us to closely examine our own pantry and grow as cooks."



IGOR GRISHECHKIN
COCOCO (RUSIA) RUSSIA

Aire nuevo en la cocina rusa. Una reinterpretación talentosa del recetario tradicional ruso que se apoya en un empleo muy solvente de técnicas contemporáneas. Producto local obtenido a través del contacto directo con granjeros de proximidad. La estacionalidad como premisa. Playful, made in San Petersburgo.

A breath of fresh air for Russian cuisine. A skilful reinterpretation of traditional Russian recipes based on a very sound use of contemporary techniques. Local produce is used thanks to direct relationships with local farmers. Seasonality is one of his principles. Playful food, made in San Petersburg.

TOKYO



TOMOYA KAWADA
SAZENKA (JAPÓN) JAPAN

LA COCINA DEL TÉ

Alta cocina china que no esconde su alma japonesa en cuanto a técnica y estética. Elaboraciones portentosas que se sostienen sobre una ejecución magistral de las cocciones de carnes y pescado. Discipulo de Seiji Yamamoto, despliega en los maridajes de su menú una sabiduría monumental en el servicio del té.

THE POSSIBILITY OF TEA CUISINE · Chinese haute cuisine that does not hide its Japanese soul when it comes to technique and aesthetics. Superb creations based on his masterfully controlled way of cooking meat and fish. A disciple of Seiji Yamamoto, Kawada's exceptional knowledge about serving tea is manifest in the pairings on his menus.



inteligencia
**ARTIFICIAL,
LA ROBOTIZACIÓN**
ARTIFICIAL INTELLIGENCE, ROBOTIZATION

TEL AVIV

MOTI TITMAN
MILGO & MIL BAR (ISRAEL)



Un cocinero israelí que recorrió su propio país primero, el mundo después, en busca de un estilo propio. Fue pastelero antes que cocinero y eso se aprecia en su cocina precisa, que investiga en los sabores, colores y las texturas con una destreza técnica manifiesta. Alta cocina en la barra.

This Israeli cook first travelled around his homeland and then explored the world in search of his own style. He was a pastry chef before becoming a cook and this can be appreciated in the precision of his cuisine that delves into flavours, colours and textures with resounding technical skill. Haute cuisine at the bar.

YOSSI SHITRIT
MASHYA (ISRAEL)



Creatividad y frescura. Platos en los que los que conviven en una armonía abigarrada de color y vivacidad carnes y pescados, hortalizas mediterráneas, especias de todo el mundo, hierbas aromáticas y sabores que recogen influencias de oriente y occidente. En Tel Aviv, una de las cocinas más interesantes de Israel.

Creativity and freshness. Dishes in which meat and fish, Mediterranean vegetables, spices from around the world, aromatic herbs and flavours that recall influences from both East and West come together in a clever and colourful harmonious jumble. In Tel Aviv, one of Israel's most interesting cuisines.

cuidades

**INVITADAS
TELAVIV
• SAN PETERSBURGO.
LISBOA. BERLIN
• TOKIO**
GUEST CITIES

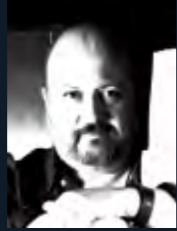
TALLERES 22

lunes

LAS MEJORES TAPAS DEL MUNDO THE BEST TAPAS OF THE WORLD

SACHA HORMAECHEA (SACHA **ESPAÑA** SPAIN)

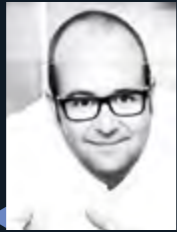
Sacha cocina al margen de los caprichos de la moda, con un producto espectacular, el punto de iluminación creativa preciso y el de las cocciones medido al milímetro. Sin alardes gratuitos y sin que nunca nada sobre en el plato. Su cocina es continuidad, talento y sabrosura. Es hoy y es siempre. Es Sacha. *Using spectacular produce, applying the perfect creative touch and ultra-precise cooking times, Sacha cooks without paying attention to the whims of trends. No unnecessary frills and never more than what each dish needs. His cuisine embodies continuity, talent and flavour. Contemporary and traditional. This is Sacha.*



ARROZ: TIPOS Y RECETAS RICE VARIETIES AND RECIPES

VICENTE PATIÑO (SAITI **ESPAÑA** SPAIN)
SANTOS RUIZ (D.O. ARROZ DE VALENCIA **ESPAÑA** SPAIN)

La experiencia acumulada en más de dos décadas de oficio, sirvió a Patiño para descubrir la clave más personal de su cocina: "sabor, sabor y sabor". Además de técnica y mucho conocimiento, claro, que se exhiben en sus prodigiosos arroces. Junto al cocinero valenciano, Santos Ruiz, Gerente de la DO Arroz de Valencia. *Over two decades of accumulated experience have served Patiño to discover the most personal key to his cooking: 'flavour, flavour and more flavour'. In addition to, of course, technique and knowledge, that come through in his outstanding rice dishes. He works together with the Valencian cook, Santos Ruiz, director of Arroz de Valencia, the official "Appellation of Controlled Origin".*



PARTIDA LÍQUIDA EN ALTA COCINA: FERMENTADOS, LICUADOS NATURALES HAUTE LIQUID CUISINE: FERMENTED & NATURAL LIQUEFIED

RODRIGO DE LA CALLE & VÍCTOR DÍAZ MORÓN (EL INVERNADERO **ESPAÑA** SPAIN)

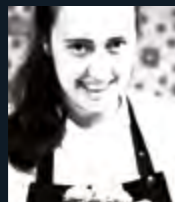
Cocina vegetal. Platos asombrosos que cobran vida en El Invernadero, un cubo de cristal en medio de la Sierra madrileña. Líder de la #revolucionverde y asesor de Joël Robuchon. Apóstol de los superalimentos. A su lado, Aitor González, su jefe de cocina: precisión de pastelero aplicada a las verduras. *Plant-based food. Astounding dishes that come alive at El Invernadero, a glass cube in the middle of the mountain range close to Madrid. He spearheads #revolucionverde (green revolution) and is a consultant to Joël Robuchon. An apostle of superfoods. At his side is Aitor González, his head chef: the precision of a pastry chef applied to vegetables.*



POSTRES DE RESTAURANTES: TABLERO CREATIVO RESTAURANT DESSERTS: CREATIVE BOARD

RICARDO VÉLEZ & ESTER ROELAS (THE PÂTISSIER **ESPAÑA** SPAIN)

El universo dulce de Ricardo Vélez, fundamentado en la gran pastelería francesa y la lujuria chocolatera, continúa regalándonos sorpresas. En The Pâtissier, su espacio de formación, cuenta con Ester Roelas como chef adjunta. Formada en Hoffmann, Roelas fue jefa de cocinas saladas antes de sucumbir a la fiebre golosa. *Ricardo Vélez's sweet universe, based on France's wonderful pastry-making tradition and the indulgence of chocolate, continues to surprise. Ester Roelas is the sous chef at his training school, The Pâtissier. Trained at Hoffmann (a pâtisserie in Barcelona), Roelas was a head chef of savoury cuisine before going falling head over heels for sweets.*



LA DESPENSA DEL MAR, ALGAS THE SEA'S PANTRY, SEAWEEDS

NACHO MANZANO (CASA MARCIAL **ESPAÑA** SPAIN)
IVÁN DOMÍNGUEZ (ALBORADA **ESPAÑA** SPAIN)

Manzano ha hecho de Asturias su reino gastronómico frente al Cantábrico, del que se surte y al que rinde homenaje en tantas de las recetas magistrales de Casa Marcial. Iván Domínguez es creatividad y técnica, es Atlántico de los pies a las aletas. Ambos son mar, el mismo mar; olas, pescados y sal, desde la tierra. *Manzano has made Asturias his gastronomic kingdom on the Cantabrian coast whose sea provides him with ingredients to which he pays tribute via the many exceptional recipes at Casa Marcial. Iván Domínguez is creativity and technique; he is the Atlantic from his feet to his fins. They are both the sea, the same sea; waves, fish and salt on land.*



CHILES: OTRA DIMENSIÓN CHILLIES, ANOTHER DIMENSION

ROBERTO RUIZ (PUNTO MX **ESPAÑA** SPAIN)

La semilla fue una temprana vocación culinaria. La raíz, una cocina mexicana mamada desde la cuna, interiorizada por vía materna. El vigoroso tallo se sustenta en la destreza, el conocimiento y la intuición. La flor es el único restaurante mexicano con estrella Michelin de Europa. Y Punto, MX. *The seed: an early culinary vocation. The roots: Mexican cuisine from when he was still in the cradle and passed on via his mother. The strong stalk: nourished by skill, knowledge and intuition. The flower: the only Mexican restaurant in Europe to have a Michelin star. Presenting: Punto, MX.*



SAKES JAPONESES, MARIDAJES CON INGREDIENTES DE LA COCINA ZEN TYPES OF JAPANESE SAKE, PARING WITH FOOD AND INGREDIENTS FOR ZEN CUISINE

ATSUhide KATO (BREWERY OF JAPANESE SAKE MANUFACTURER BORN)
Décimo primer presidente de Born, destilería familiar de sake japonés fundada en 1853, Atsuhide Kato elabora sus sakes siguiendo el más estricto de los procesos de elaboración, con arroces seleccionados, aguas subterráneas de las montañas de Hakusan y levaduras propias. Ponente del seminario sobre sake para los embajadores de Japón en el mundo, es proveedor de la familia imperial nipona. *The eleventh president of Born, this Japanese family sake distillery was founded in 1853. Atsuhide Kato makes sakes following the most painstaking methods of production using top-quality rice, subterranean water from the Hakusan Mountains and their own yeasts. A speaker on sake at seminars for the Japanese ambassador's around the world, they supply sake to the Imperial Japanese family.*



WORKSHOP TUESDAY TALLERES 23

martes

VINAGRES DE ÚLTIMA GENERACIÓN COOKING WITH NEW VINEGARS

JESÚS SEGURA (TRIVIO **ESPAÑA** SPAIN)

Dos años después de su inauguración en Cuenca, Jesús Segura reinventa su propuesta gastronómica para dar a luz una Nueva Cocina de Secano, un viaje alrededor del mundo desde la meseta fundamentado en los cereales y las legumbres. Atravimiento y riesgo, fusión manchegasiática. ¿Barra o comedor? *Two years after its inauguration in Cuenca, Jesús Segura has reinvented his gastronomic offer to present his New Cuisine from Rainfed Land; a journey around the world with a plateau that grows grains and pulses at its heart. Daring and adventurous, a fusion of cuisines from La Mancha and Asia. At the bar or in the dining room?*



LAS MIL CARAS DEL BACALAO DIFFERENT FACES OF COD

IVÁN CERDEÑO (EL CARMEN DE MONTESIÓN **ESPAÑA** SPAIN)

Inició su vínculo con la alta cocina en El Bohío de Illescas, junto a Pepe y Diego Rodríguez, y allí volvió tras forjarse en algunas de las mejores cocinas de España. A su regreso a Toledo inicia el proyecto de El Carmen de Montesión, cocina manchega creativa. Producto y memoria. Imaginación y técnica. *His link with haute cuisine began at El Bohío in Illescas alongside Pepe and Diego Rodríguez, returning there after having worked in some of the best kitchens in Spain. When he went back to Toledo he set up El Carmen de Montesión, creative cuisine from La Mancha. Produce and memory. Imagination and technique.*



LA SIDRA DE ASTURIAS EN LA ALTA RESTAURACIÓN ASTURIAN CIDER IN HAUTE CUISINE

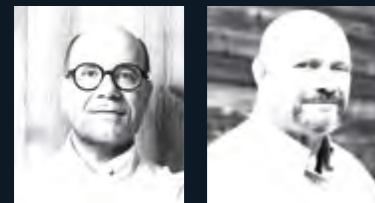
NACHO MANZANO & JUAN LUIS GARCÍA
(CASA MARCIAL **ESPAÑA** SPAIN)

Cocinero en Casa Marcial, propietario de Gloria y La Salgar, chef ejecutivo del Grupo Ibérica, Manzano es la figura más eminente de la cocina actual en ese apabullante reino de sabores llamado Asturias. La tierra de la sidra, que él y su sumiller, Juan Ignacio García, integran con naturalidad en su discurso gastronómico. *A cook at Casa Marcial, owner of Gloria and La Salgar, an executive chef for Grupo Ibérica, Manzano is the most outstanding figure in the astounding kingdom of flavours called Asturias. This is the land of cider, and he and his sommelier, Juan Ignacio García, incorporate it with naturalness into their gastronomic discourse.*



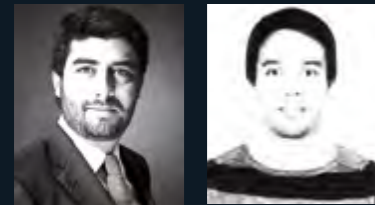
TALLERES 24

miércoles

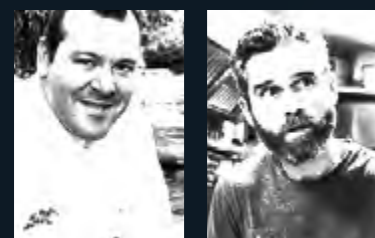


JORDI BUTRÓN (ESPAISUCRE), PHILIPPE REGOL (BLOG "OBSERVACIÓN GASTRONÓMICA"), SANTIAGO ROBERT GUILLÉN (AUTOR DE LIBRO "ALTA COCINA Y DERECHO DE AUTOR") & ALFREDO GÓMEZ-ACEBO (DESPACHO CREMADES & CALVO SOTELO) ESPAÑA SPAIN

Desde Espai Sucre, en Barcelona, Butrón ha creado su propia escuela. Una escuela que tiene varias sedes internacionales y ha hecho de él uno de los creadores de postres más imitados del mundo. Philippe Regol es uno de los críticos gastronómicos más certeros, punzantes e informados del universo culinario español. Su blog, observación gastronómica, un modelo de estudio para bloggers cocinillas. Alfredo Gómez-Acebo, del despacho Cremades & Calvo Sotelo, pone voz a una de las firmas de abogados más importantes de Madrid. Santiago Robert Guillén, doctor en Derecho por la Universidad Autónoma de Barcelona y autor del libro Alta cocina y derecho de autor, es abogado en ejercicio. *At Espaisucre, in Barcelona, Butrón has set up his own school. A school with various international locations that have made him one of the most copied creators of desserts in the world. Philippe Regol is one of the most unerring, sharp and knowledgeable food critics of Spain's culinary universe. His blog, observación gastronómica, is a model studied by foodie bloggers. Alfredo Gómez-Acebo works for Cremades & Calvo Sotelo, one of Madrid's most prestigious law firms. Santiago Robert Guillén, doctor of Law from the Autonomous University of Barcelona and the author of Alta cocina y derecho de autor (Haute Cuisine and Copyright), he is a practising lawyer.*



SALAZONES SALTED FISH



PABLO GONZÁLEZ CONEJERO (LA CABAÑA ESPAÑA SPAIN) JOSÉ CREMADES (LA PALERA ESPAÑA SPAIN)

Murcia ya tiene quien le escriba una cocina contemporánea y de raíz, con sabores nítidos y elaboraciones precisas. En El Palmar, Pablo González Conejero desarrolla una culinaria muy avanzada en la Cabaña, mientras José Cremades, en La Cangreja, La Manga, reinventa el chiringuito tradicional sofisticándolo. *Thanks to clean flavours and carefully prepared dishes, Murcia can now write the script for contemporary and local cuisine. At El Palmar, Pablo González Conejero is behind a very progressive cuisine at La Cabaña, while at La Cangreja, (La Manga) and José Cremades has reinvented traditional beach-shack cooking by refining it.*

PASTELERÍA DE DISEÑO GLUTEN FREE GLUTEN FREE DESIGN PASTRY



AMANDINE FINGER (LE CORDON BLEU MADRID ESPAÑA SPAIN)

Comenzó su formación en pastelería a los 15 años y pronto obtuvo su primer premio en Francia, el *Laureat du Concours de Décoration*. Ha sido chef pastelera de varios restaurantes y hoteles. Rigurosa, dinámica, creativa y organizada, se incorpora como profesora a Le Cordon Bleu Madrid en noviembre de 2014. *Amandine Finger began her pastry-making training when she was only 15 years old, quickly winning her first prize in France, the Laureat Décoration du Concours. She has been the pastry chef at a wide range of restaurants and hotels. Exacting, dynamic, creative and organised, Amandine Finger joined the kitchens of Le Cordon Bleu Madrid in November 2014.*

CARNE DE CORDERO Y LECHAL LAMB AND SUCKLING LAMB



RICARD CAMARENA (RICARD CAMARENA RESTAURANT ESPAÑA SPAIN)

Un cocinero capaz de reinventar los caldos, jugos, infusiones y fondos y darle una vuelta de tuerca original, divertida y repleta de sentido a la fusión de sabores, técnicas y conceptos de las cocinas mediterráneas. Un gigante de la cocina que crece con cada innovación. La última, su propia sal líquida, una salmuera de anchoa embotellada. *A chef able to reinvent broths, jus, infusions and stocks, imbuing them with an original, fun twist that gives meaning to the fusion of flavours, techniques and Mediterranean concepts of cooking. A giant of the culinary world who grows with each innovation. The latest; his own liquid salt, anchovy brine in a bottle.*

LA GESTIÓN PERFECTA

LA METODOLOGIA EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE METHODOLOGY FOR ATTENDING CUSTOMERS



URKO MUGARTEGUI (EL CENADOR DE AMOS ESPAÑA SPAIN)

Inició estudios de medicina y química, pero un día lo dejó todo para asumir su vocación, el servicio. Pasó por elBulli y Arzak y, desde el Cenador de Amós, se ha convertido en referente de una nueva generación de directores de sala conscientes de su protagonismo en el tiempo nuevo que vive la restauración. *He started out studying medicine and chemistry, but one day he left them behind to focus on his vocation, the food-service industry. Having worked at elBulli and Arzak and now, at Cenador de Amós, he has become a benchmark for a new generation of front-of-house staff heads who are aware of the importance of their role in today's restaurant industry.*

LA NUEVA ERA EN LOS RESTAURANTES THE NEW RESTAURANT ERA



DIEGO COQUILLAT (DIEGOCOQUILLAT.COM ESPAÑA SPAIN)

Licenciado en administración de empresas, con máster en mercados y marketing. Coquillat es profesor en la Universidad de Alicante. Un destacado especialista en el impacto de las nuevas tecnologías sobre la gestión del restaurante y el nuevo modelo de relación de este con los clientes. *With a Degree in Business Administration, a Master's Degree in Markets and Marketing, Coquillat is a professor at the University of Alicante. He is a renowned specialist on the impact of new technologies on restaurant management and the new model of the relationship between restaurants and customers.*



TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DEL MARISCO SEAFOOD ELABORATION TECHNIQUES



MARCOS MORÁN (CASA GERARDO ESPAÑA SPAIN)

Practica junto a su padre en Casa Gerardo, Prendes, una cocina asturiana inquieta, succulenta, que cuida la técnica y mima el producto desde hace cinco generaciones. Con locales en Londres y Bruselas, se ha convertido en embajador de la cocina española actual. La memoria como puerto seguro. La modernidad como mar conceptual que navegar. *He works, together with his father, at Casa Gerardo in Prendes, creating captivating, vibrant Asturian cuisine where technique and love for produce have been its hallmark for five generations. With restaurants in London and Brussels, he has become today's ambassador for Spanish cuisine. A safe harbour of memories. Modernity as a conceptual sea on which to navigate.*

GRANOS, CEREALES Y SEMILLAS GRAINS, CEREAL & SEEDS



FERNANDO DEL CERRO (CASA JOSÉ ESPAÑA SPAIN)

Una cocina en la que la verdura de las huertas de Aranjuez ocupa el espacio estelar. Platos desbordantes de imaginación y sensaciones: placenteros, imaginativos, saludables. Cocciones inéditas que rechazan el agua y deslumbran con el uso grasas animales y vegetales. Un lenguaje propio. Un camino verde. *A cuisine where the vegetables from the market gardens of Aranjuez take pride of place. Dishes that brim with imagination and sensations: delightful, imaginative, healthy. Unprecedented ways of cooking where water is shunned and the use of animal and plant-based fats astonish. A language of its own. A green path.*

SETAS Y TRUFAS MUSHROOMS & TRUFLES

SAKES, LA ESENCIA DE JAPÓN SAKES, JAPANESE ESSENCE

Muestra de conocimientos que un *sumiller de sake (Kikisake Shi)* debe tener. Ingredientes, elaboración, fermentación, filtrado, envasado y varios aspectos del lugar de fabricación que determinan los sabores, aromas y texturas de esta preciada bebida. *A show of the knowledge that a sakes' sommelier must have as ingredients, preparation, fermentation, strain, bottling and other aspects of the manufacturing place that define the flavors, scents and textures of this high-valued drink*

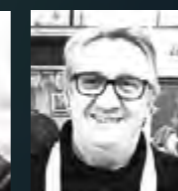


¿AROMA O SABOR? ¿SCENT OR FLAVOUR?

CARLOS COLLADO (LE CORDON BLEU ESPAÑA SPAIN)

LA OLLA PRESIÓN EN LA ALTA COCINA - Realizó sus estudios técnicos superiores en el Hotel Escuela de Madrid. Posee una sólida trayectoria que recorre gran parte de las áreas de cocina. Polifacético y muy dinámico, desde 2013 ejerce como profesor del programa de Cocina Española en Le Cordon Bleu Madrid. *PRESSURE COOKER IN HAUTE CUISINE* - He completed his technical and higher studies at Madrid's Hotel and Restaurant School and has a solid background covering most kitchen areas. Multi-faceted and very dynamic, since 2013 he has been an instructor for the Spanish Cooking programme of Le Cordon Bleu Madrid.

CAZA Y AVES HUNTING & BIRDS



LUIS ALBERTO LERA (RESTAURANTE LERA) & HIGINIO GÓMEZ (MERCADO VALLEHERMOSO) ESPAÑA SPAIN

Condenados a volar juntos. Lera ha hecho de la caza, y en particular de los pichones, el santo y seña de su exitoso restaurante en Castroverde de Campos, en Zamora (fin el mundo a la derecha). Higinio Gómez es el gran proveedor y mayor especialista en aves selectas de la alta cocina española, con puesto en el Mercado de Vallehermoso. *Condemned to fly together, Lera has made game, and in squab in particular, the hallmark of his successful restaurant in Castroverde de Campos, in Zamora (turn right at the end of the world). With a stall at the Vallehermoso Market, Higinio Gómez is the greatest supplier and the most reputed specialist in choice poultry for Spain's haute-cuisine restaurants.*

PERFECT MANAGEMENT

NUEVAS TECNOLOGÍAS QUE CAMBIAN EL MODELO ALIMENTARIO NEW TECHNIQUES THAT CHANGE THE FOOD MODEL

BORJA BENEYTO (BRANDELICIOUS ESPAÑA SPAIN)

Es socio fundador de Brandelicious, compañía de servicios que define estrategias para nuevos restaurantes, los ayuda en su gestión, en el proceso de creación de marca y en su proyección tanto en el mundo físico como en el digital. La intuición romántica ha muerto. El éxito exige mucho más que una buena idea. *A founding partner of Brandelicious, this company creates strategies for new restaurants, helps in their management, in their brand design and their projection both physically as well as digitally. Romantic intuition is a thing of the past. Success requires much more than just a good idea.*



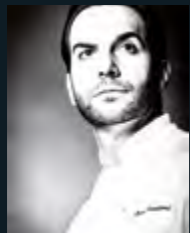
BARES: CÓMO RENTABILIZAR CADA M² BARS: HOW TO MAKE PROFITABLE EACH M²

CARLOS BOSCH (EL PORTAL ESPAÑA SPAIN)

Para muchos, es el mejor bar de España. Ha creado una fórmula magistral según la cual un wine bar que Krug elige como su embajada es a la vez coctelería de tendencia y restaurante informal con platos de factura notable. 130.000 clientes al año en un local de 130 m². Echen cuentas. *For many, his is the best bar in Spain and was chosen by Krug to be its ambassador. Bosch has created a winning formula with this wine bar that is, at the same time, a fashionable cocktail bar and casual restaurant with beautifully crafted dishes. 130,000 customers a year in a place that measures 130 square metres. You do the maths.*



22 *lunes* SABOREA ESPAÑA MONDAY



MARIO SANDOVAL
COQUE (ESPAÑA) SPAIN

FIBRAS, EL INGREDIENTE OCULTO DE LOS ALIMENTOS

Su esperado desembarco en la capital ha sido una de las noticias del 2017. El nuevo Coque ocupa un impresionante espacio de más de 1.000 m² en una de las zonas más selectas de Madrid. Sin renunciar a nada. Técnica, investigación, memoria, sabor, servicio, excelencia. Dos estrellas que buscan ser tres. De Humanes a Madrid y, ya se sabe, de Madrid al cielo.
FIBRE, THE HIDDEN INGREDIENT IN FOODS · His long-awaited arrival in Madrid made headlines in 2017. The new Coque is in a spectacular space of over 1,000 m² in one of the capital's most elegant districts. Nothing has been relinquished. Technique, research, memories, flavours, service, excellence. Two stars that aim to become three. From Humanes to Madrid and, as the saying goes, from Madrid to heaven!



ELENA ARZAK
ARZAK (ESPAÑA) SPAIN

EL RETO DE LA IMAGINACIÓN

Cocinera de base intelectual y sensibilidad profunda. ¡Tan de su tierra y tan atenta a la realidad y los sabores de otras culturas! Conjuga el presente, el pasado y el futuro de la cocina vasca desde la coherencia, la lucidez y la audacia reposada que le otorga su inmenso bagaje. Junto a su padre, junto a su equipo.
Elena, siempre Arzak.
IMAGINATION CHALLENGE · A cook with an intellectual base and heartfelt sensitivity. Very much from her own homeland yet so mindful of the reality and flavours of other cultures! She weaves the past, present and future of Basque cuisine together with consistency, clarity and the great boldness that all her experience has instilled in her. Together with her father, together with her team. Elena, always Arzak.



IÑIGO LAVADO
SINGULAR (ESPAÑA) SPAIN

CUANDO LA INFORMALIDAD SE ENCUENTRA CON LA ALTA COCINA

Creador del concepto Singular Food, irundarra, gran comunicador y mejor intérprete de recetas fundamentadas siempre en el producto. Nada a contracorriente, llevando la alta cocina a un formato funcional, cómodo y asequible. Democratiza del lujo culinario. Estudia los comportamientos humanos. Gestiona el espacio... Cráneo privilegiado.
WHEN CASUALNESS MEETS HAUTE CUISINE · Creator of the Singular Food concept, Lavado - who hails from Irún - is a great communicator and the best advocate for always basing recipes on good produce. He goes against the flow, offering haute cuisine that is functional, casual and affordable. A democratiser of culinary luxury. He studies human behaviour. He is a manager of space... An extraordinary brain.



TOMEU CALDENTEY
ES MOLÍ D' EN BOU (ESPAÑA) SPAIN

COCINAR EN LA SALA

Referente de la cocina mallorquina más avanzada, ha sido y es un precursor del redescubrimiento de las raíces culinarias de la isla. Mantiene desde hace cinco lustros la que fue la primera estrella Michelin de Mallorca en su restaurante Bou, antes Es Molí d'en Bou, donde la experiencia gastronómica trasciende el placer de la degustación.
FRONT-OF-HOUSE COOKING · A benchmark for the most cutting-edge Mallorcan cuisine, he was, and is, the forerunner of the rediscovery of the island's culinary roots. Twenty-five years on, he still has what was then the first Michelin star in Mallorca for his restaurant Bou - previously called Es Molí d'en Bou - where the gastronomic experience transcends the pleasure of tasting.



LLUÍS PÉREZ
LLUÍS PÉREZ PASTISSER (ESPAÑA) SPAIN



ALEXIS GARCÍA
100% PAN Y PASTELERÍA (ESPAÑA) SPAIN

LA NUEVA PASTELERÍA

Una pastelería evolucionada, que rehuye los artificios y se esfuerza por aproximar al cliente los sabores del producto local mallorquín, con especial querencia por aquellos que provienen de proveedores locales de la sierra de Tramuntana. Sabores y texturas nítidas. Producto, estacionalidad, ideas claras. Placer goloso.
A NEW KIND OF PATISSERIE · Highly developed pastry making that shuns artifice and aims to offer customers the flavours of local Mallorcan produce; he is particularly fond of ingredients supplied by local farmers from the Tramuntana sierra. Well-defined flavours and textures. Produce, seasonality, clear-cut ideas. Sweet pleasure.



www.enofusion.com

ENOFUSIÓN LA ISLA DEL VINO: CATAS, PERSONAJES, ARMONIAS

THE "WINE ISLAND": TASTINGS, VIPS, PAIRINGS

SEVILLA JAM SESSION TAPAS

MARCOS NIETO (CAÑABOTA ESPAÑA SPAIN)
Juanlu Fernández dirige en la capital del Guadalquivir Cañabota, un concepto nuevo, más propio de Londres o NY. Barra baja japonesa en un local de diseño con los mejores pescados de la ciudad. La cocina la gestiona Marcos Nieto.
Juanlu Fernández is at the helm of Cañabota in the capital city of the Guadalquivir; a new idea that would be right at home in London or NY. A low Japanese bar in beautifully designed premises, serving the best fish in the city. The kitchen is run by Marcos Nieto.



SANTIAGO GONZÁLEZ (LA AZOTEA ESPAÑA SPAIN)
Santiago González es el cocinero de La Azotea, un bar actual donde todo está bueno. Recetas tradicionales con conceptos modernos, ensaladilla, garbanzos con bacalao y un carpaccio de amanitas cesáreas con aceite de jamón memorable.
Santiago González is the chef at La Azotea, a modern bar where everything is good. Traditional recipes with modern twists, Russian salad, chickpeas with cod, and a carpaccio of Caesar's mushrooms drizzled with an unforgettable ham oil.



NACHO DARGALLO (EL GALLINERO DE SANDRA ESPAÑA SPAIN)
En El Gallinero de Sandra, Nacho Dargallo -que fue segundo en Hacienda Benazuza en tiempos de elBulli- ofrece una cocina mediterránea de raíces locales. At El Gallinero de Sandra, Nacho Dargallo - who was sous chef at Hacienda Benazuza in the days of elBulli - serves Mediterranean cuisine whose roots are found in local food.



JAVIER ABASCAL (LA LOLA TABERNA ESPAÑA SPAIN)
Y en la taberna gourmet La Lola, Javier Abascal recrea tapas y raciones excepcionales inspiradas en la casquería y el antiguo recetario hispalense. And at the gourmet eatery La Lola, Javier Abascal creates tapas and exceptional dishes to share inspired by the offal and traditional Sevillian recipes.



DIGITALIZACIÓN
de LOS RESTAURANTES
RESTAURANT DIGITALISATION

gestión
INTELIGENTE
INTELLIGENT MANAGEMENT

23 *martes* SABOREA ESPAÑA TUESDAY

IVÁN MUÑOZ
CHIRÓN (ESPAÑA) SPAIN



CLAVES CINEGÉTICAS

Su cocina, que él ha bautizado "de sotobosque", bebe de fuentes tradicionales madrileñas, manchegas y mediterráneas. Una estrella Michelin en Valdemoro. Producto excepcional. Elaboraciones lentas. Sabores que enlazan el pasado y el presente de una cocina madrileña de proximidad.
CINEGETIC KEYS - His cuisine, which he has called 'of the woodland', is inspired by traditional sources from Madrid, La Mancha and the Mediterranean. A Michelin star in Valdemoro. Exceptional produce. Slow cooking times. Flavours that weave the past and the present to create a local cuisine that represents Madrid.



TONINO VALIENTE
TATAU (ESPAÑA) SPAIN

BARRAS CON ESTRELLAS

El gran secreto a voces de la gastronomía oscense se ha movido a un nuevo local más grande, más centrado. Medias raciones de la mejor alta cocina clásica puesta al día, pensada para degustar con cuchillo y tenedor a precios razonables. Más rock & roll que nunca y menos colas.
STARS AND STRIPES - The best-known gastronomic secret in Huesca has moved to new, more central premises. Sensibly-priced, half portions of the best traditional haute cuisine with a modern twist, designed to be eaten with a knife and fork. More rock 'n roll than ever and shorter queues.

MARCOS MORÁN
CASA GERARDO (ESPAÑA) SPAIN

LOS ORICIOS, YODO DEL CANTÁBRICO
SEA URCHIN, IODINE FROM THE CANTABRIAN SEA



MONTSERRAT FONTANÉ
CAN ROCA (ESPAÑA) SPAIN



JOAN ROCA
EL CELLER DE CAN ROCA (ESPAÑA) SPAIN

LA IMPORTANCIA DEL ORIGEN

Los hermanos Roca han dicho siempre a todo aquel que quisiera escucharlos que el origen de lo que son, de todo lo que han alcanzado, se encuentra en los platos que su madre elaboraba en el antiguo Can Roca cuando apenas era una fonda. En este 2018, junto a Joan Roca, su madre. Una trilogía legendaria.
THE IMPORTANCE OF ORIGIN - The Roca brothers have always told anyone who would listen to them that the origin of what they are, everything they have achieved, is found in the dishes that their mother prepared at the old Can Roca when it was hardly even an eatery. In 2018, together with Joan Roca... his mother. A legendary trilogy.

BENITO GÓMEZ
BARDAL (ESPAÑA) SPAIN



ESENCIAS DE LA SERRANÍA

Platos que nacen de lo conocido y se proyectan en un torrente desbocado de sensaciones placenteras. Elaboraciones que acarician la retina y quedan inscritos de forma indeleble en la memoria gustativa. Autenticidad. Técnica. Gusto. Suculencia. En el local del mítico Tragabueches, Ronda renace.
THE ESSENCE OF THE SIERRAS - Dishes that emerge from what is familiar and are conveyed in a rushing flow of pleasurable sensations. Creations that are a feast for the eye and are indelibly etched in one's taste memory. Authenticity. Technique. Taste. Succulence. In the place where the legendary Tragabueches once stood, Ronda is reborn.



DANI FRÍAS
LA ERETA (ESPAÑA) SPAIN

ALTA COCINA MARINERA: TERRITORIO Y CULTURA

Platos de raíces alicantinas reinterpretados desde una mirada moderna que se apoya en una técnica exquisita. Alta cocina sencilla. El territorio como principio irrenunciable -sin las intransigencias del kilómetro cero- y la cultura popular como base de recetas que evocan el Mediterráneo.
SEA-BASED HAUTE CUISINE: TERRITORY AND CULTURE Dishes whose roots are in Alicante but reinterpreted with a modern approach based on a very refined technique. Simple, haute cuisine. Produce from the land - without the inflexibility of being totally local - is an intrinsic principle and, together with traditional culture, form the foundation for recipes that evoke the Mediterranean.



ÁLVARO SALAZAR & SELA PRIEGO
ARGOS (ESPAÑA) SPAIN

PRODUCTO 3

La de Álvaro Salazar es una cocina viajera contemporánea, estacional, del mercado, que trabaja ingredientes de proximidad y crece a partir de los detalles en Mallorca. Sela Priego evolucionó de la panadería a la cocina dulce, en la que ha florecido como una de las mejores intérpretes golosas de los sabores mallorquines en Argos.
PRODUCT CUBED - Alvaro Salazar's contemporary, traveller's cuisine is seasonal, market-based cooking that uses local ingredients and develops thanks to small details he discovers in Mallorca. Sela Priego evolved from breadmaking to sweet cuisine, blossoming into one of the best exponents of the sweet flavours of Mallorca at Argos.



DAVID LÓPEZ
LOCAL DE ENSAYO (ESPAÑA) SPAIN

EL CHATO MURCIANO

Después de muchos años trabajando en cocinas de otros y enseñando a cocinar en la Universidad de Murcia, en 2016 abrió su propio restaurante en Puente Tocinos, Murcia, desde donde ha revolucionado a la región entera. Cocina fresca, imaginativa y bien ejecutada. Cocina de experimentación que nace del corazón.
THE 'CHATO MURCIANO' PIG - In 2016, after many years working in the kitchens of others and teaching cooking at the University of Murcia, he opened his own restaurant in Puente Tocinos, Murcia, from where he has revolutionised the entire region. Fresh, imaginative, well-prepared food. Experimental cuisine from the heart.



SERGIO BASTARD
LA CASONA DEL JUDÍO (ESPAÑA) SPAIN

APLICACIONES CULINARIAS DE LA SALMURIA

En La Casona del Judío, donde ejerce como chef ejecutivo desde hace más de un lustro, desarrolla un discurso culinario muy personal, vinculado de manera íntima y necesaria a la naturaleza cántabra que lo envuelve. Técnica sofisticada y emoción viva con un marcado acento vegetal.
HOW TO USE BRINING IN COOKING - At La Casona del Judío, where he has been executive chef for over five years, he has created a very personal culinary discourse that is intimately - and by necessity - linked to the Nature that surrounds this restaurant in Cantabria. Sophisticated technique and vibrant emotions with a clear accent on plant-based foods.



ÁNGEL LEÓN
APONIENTE (ESPAÑA) SPAIN

CRUSTÁCEOS: LOS CAPARAZONES TAMBIÉN SE COMEN

Chef del mar en su molino de mareas. La suya es una cocina necesaria, insólita, atrevida, diferente, muy avanzada. León investiga, aprende, bucea, pesca, entiende el mar, respeta el mar, busca en él los argumentos para un lenguaje culinario nuevo que nunca deja de enriquecer. Cada brazada un hallazgo en una búsqueda incansable.
CRUSTACEANS: EVEN THE SHELLS CAN BE EATEN - The Chef of the Sea in his tide mill. His is a cuisine that is necessary, singular, daring, different and very progressive. León researches, learns, dives, fishes, understands the sea, respects the sea, seeking meaning from it for a new culinary language that he is constantly enriching. Each splash is a discovery along a continuous search.

PACO MORALES
NOOR (ESPAÑA) SPAIN



HIERBAS Y FRAGANCIAS DE LA COCINA ANDALUSÍ

Un trayecto singular en la gastronomía contemporánea. Sabores que avanzan en un tiempo remoto: en 2017 los tres menús de Noor se recrean en recetas del siglo XI en las taifas Andalusí, Bereber y Eslava. Lo imposible hecho posible. Cocina técnicamente impecable, deliciosamente culta.
HERBS AND FRAGRANCES OF ANDALUSÍ CUISINE - A singular path in contemporary gastronomy. Flavours that evolve from way back when... In 2017, the three tasting menus at Noor are based on 11th century recipes from the Andalusí, Berber and Eslava taifas. The impossible made possible. Technically impeccable cuisine, deliciously refined.



RODRIGO DE LA CALLE
EL INVERNADERO (ESPAÑA) SPAIN

LA COCINA AZUL

Rodrigo enaltece la cocina verde. Es la cabeza más visible de la nueva vanguardia vegetal que discurre como una poderosa corriente de savia joven por nuestra cocina contemporánea. Los superalimentos vegetales como hilo conductor de una cocina que busca sus menús diarios en la propia naturaleza. La proteína animal, un mero sazoador.
BLUE CUISINE - Rodrigo elevates 'green' cuisine. He is the most visible person of this new plant-based avant-garde gastronomy that flows like a powerful current of youthful sap through our contemporary cuisine. Plant-based superfoods are the common thread of a cuisine whose daily menus are sought in Nature itself. Animal protein? ...mere seasoning.



MADRID

fusión

22.23.24
ENERO JANUARY
XVI EDITION

2018



[TWITTER.COM/MADRIDFUSION](https://twitter.com/MADRIDFUSION)



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

INSCRÍBETE YA **SIGN UP NOW** WWW.MADRIDFUSION.NET
PALACIO MUNICIPAL DE CONGRESOS. **MADRID**