

M F 1 6



EL LENGUAJE DE LA
POST
VANGUARDIA
THE POST AVANT-GARDE
LANGUAGE
25.26.27
ENERO **JANUARY**
XIV EDICIÓN EDITION 2016

NUEVOS CAMINOS DE LA CREATIVIDAD

NEW CREATIVE PATHS



**PAOLO
LOPRIORE**
ITALIA, ITALY

& ANDREA SALVETTI

ITALIA, ITALY

COCINAR EN LA MESA

Tiemblan, lloran, susurran improperios los diseñadores de vajillas cool. En su viaje a la esencia del producto, Lopriore, referente de la cocina italiana conceptual, abandona el emplatado individual por considerarlo superfluo y presenta un menú ancho y corto servido en bandejas en el centro de la mesa: "La tavola di famiglia".

COOKING AT THE TABLE

The designers of trendy tableware tremble, cry, whisper insults. On his journey to the essence of the product, Lopriore, leader of conceptual Italian cuisine, rejects individual plating as superfluous and creates a "wide and short" family-style menu served on trays in the centre of the table: "La tavola di famiglia".



**PACO
MORALES**
NOOR
ESPAÑA, SPAIN

INSTINTO CREATIVO

Crecer desde la raíz, orgánicamente, como los vegetales, hacia la luz (noor, en árabe). Levantar uno a uno los estratos del tiempo, desde Al Andalus hasta ayer, para transmitir un mensaje repleto de sentido. Y a partir de ahí ejercer el talento, expresar el instinto: cocinar.

CREATIVE INSTINCT

Grow from a root, organically, like vegetables, towards the light (noor in Arabic). Elevate the layers of time one-by-one, from Al Andalus until yesterday, in order to transmit a message packed with meaning. And from that foundation exercise talent, fully express instinct: to cook.



**DAVID
THOMPSON**
NAHM, TAILANDIA
THAILAND

REINTERPRETACIÓN TAILANDESA

La cultura culinaria Thai como patria de adopción. Thompson, australiano de origen, no hace concesiones. Su cocina tampoco. Quien busque un sucedáneo no debe ir a Nahm. Abrir puertas a la creatividad a veces es cuestión de darle curso a la autenticidad más radical.

THAI REINTERPRETATION

Thai culinary culture by adoption. Thompson, of Australian origin, makes no compromises. Nor does his cuisine. Those looking for a substitute won't find it at Nahm. Opening the doors to creativity is sometimes a matter of letting the most radical authenticity run its course.

EL PALADAR MENTAL

THE MENTAL PALATE



**QUICO
SOSA**
SOSA INGREDIENTES
ESPAÑA, SPAIN

EL CAMBIO DE PARADIGMA

Un genio oculto en la trastienda de la alta cocina. Sosa encuentra soluciones técnicas y recursos culinarios asombrosos y los pone a disposición de muchos de los cocineros más brillantes de nuestro tiempo. Es un druida culinario. Un creador de ingredientes. El hombre a quien llamar cuando se persigue lo imposible.

THE PARADIGM SHIFT

A genius hidden in back-of-the-house haute cuisine. Sosa seeks out astounding technical solutions and culinary resources, making them available to many of the most brilliant chefs of our time. He is a culinary druid. A creator of ingredients. The man to call when one is after the impossible.



**RICARD
CAMARENA**
RICARD CAMARENA
ESPAÑA, SPAIN

INSPIRACIÓN GLOBAL

No tiene freno. Tras Canalla Bistró, Central Bar y Ricard Camarena Restaurant, ha inaugurado Habitual. Y en cada escenario, una revisión modulada a gusto del consumidor de esa creatividad lúcida que brilla en su cocina, mediterránea siempre, incluso cuando no lo es.

GLOBAL INSPIRATION

Camarena is unstoppable. He opened Regular after the success of Canalla Bistró, Central Bar and Ricard Camarena Restaurant. And at each stage, he revises that lucid creativity that shines through his cooking (always Mediterranean, even when it's not) to adapt to consumer tastes.



**DABIZ
MUÑOZ**
DIVERXO, ESPAÑA
SPAIN

CREATIVIDAD EXTREMA

Cada paso adelante una ruptura. Dabiz Muñoz transgrede los límites de la alta cocina convencional en busca de una experiencia culinaria que no se parece a nada, que lo arriesga todo. Es un creador de códigos. Tres crestas de la Guía Michelin.

EXTREME CREATIVITY

Genialidad after punk. Each step forward is a break from the past. Dabiz Muñoz transgresses the limits of haute cuisine in search of a culinary experience unlike anything else, one that risks everything. He is a creator of trends. Three Michelin stars. Post-punk genius.

TALKING WITH... DIALOGANDO CON...

LA VANGUARDIA AMERICANA THE AMERICAN AVANT-GARDE



**DANIEL
HUMM &
WILL
GUIDARA**



ELEVEN MADISON PARK
EEUU, USA

Persigue sin ocultarlo la cima de la cocina mundial. Y ya está muy cerca. Cocina neoyorquina orgullosa de serlo, que rastrea el producto de su entorno y lo eleva al extremo de la sofisticación culinaria sin perder ese guiño de informalidad con el que solo consiguen aderezar la experiencia culinaria los más grandes. He openly pursues the pinnacle of world cuisine. And he's almost there. This proud New York chef traces products to their source and elevates them to heights of culinary sophistication without losing that hint of informality which merely serves to enhance the dining experience.



**GRANT
ACHATZ**
ALINEA
EEUU, USA

Diez años después de inaugurar Alinea, en Chicago, Achatz se encuentra en el mejor momento de su carrera. Cocinero de la emoción y la experiencia, es un creador de platos inmensos y fantasías culinarias geniales. En 2016 abre restaurante pop-up en Madrid. Ya puede correr quien quiera una reserva. Achatz is at the top of his career ten years after opening Alinea in Chicago. A chef who infuses emotion and experience into his cuisine, Achatz is a creator of enormous dishes and grand culinary fantasies. He will open a pop-up restaurant in Madrid in 2016. You better hurry if you want a reservation.

ÚLTIMOS PARADIGMAS DE LA ALTA COCINA

NEW PARADIGMS OF HAUTE CUISINE



**JOSEAN
ALIJA**
NERUA, ESPAÑA
SPAIN

UN VIAJE A LA ESENCIA

Alija desactiva los automatismos que forman parte de nuestro acervo culinario y lanza una mirada nueva al producto. Lo enmarca en un horizonte de posibilidades inexploradas. Lo sintetiza para componer recetas en las que la casualidad no existe. Nos obliga a tomar prestado el lenguaje del arte para describir su cocina.

A JOURNEY BACK TO THE BASICS

Alija turns from the automatisms that form part of our culinary heritage to take a new look at the product as part of a scope of unexplored possibilities. He synthesises the product to compose recipes that do not exist by chance. Describing his cooking forces us to borrow from the language of art.

LA REVOLUCIÓN VERDE

THE GREEN
REVOLUTION



**SIMON
ROGAN**
L'ENCLUME
REINO UNIDO, U.K.

Autenticidad vibrante, orgánica, original, sofisticada, verde, anclada al entorno de L'Enclume, su restaurante base en Cumbria, a dos pasos del fin del mundo, en el Noroeste de Inglaterra. Inauguró Fera, en el mítico Claridge's Hotel de Mayfair, hace unos meses. El cocinero del momento en el Reino Unido.

Vibrant, organic, original, sophisticated, green: these are the roots of L'Enclume, his Cumbria-based restaurant, mere steps from the end of the world in North West England. He opened Fera in the legendary Claridge's Hotel in Mayfair a few months ago. The chef of the moment in the UK.



**LEONARDO
PEREIRA**
PORTUGAL
PORTUGAL

Creatividad naturalista. Permacultura: la cocina se nutre de un ecosistema sostenible concreto, de las flores, verduras y hierbas que crecen en su jardín comestible. La Tierra es el lenguaje. El cocinero modula, estiliza el discurso.

Naturalistic creativity. Permaculture: cuisine based on a specific sustainable ecosystem, flowers, vegetables and herbs grown in his edible garden. Earth is language. The chef modulates, stylises the discourse.



RADICALIZACIÓN DE CONCEPTOS

TAKING CONCEPTS TO THE EXTREME

RETORNO A LO ESENCIAL
LA REBELDÍA
LA COCINA DEL INSTINTO

BACK TO THE BASICS
REBELLION
INSTINCTIVE CUISINE



THITID "TON" TASSANAKAJOHN

LE DU, TAILANDIA
THAILAND

JOVEN COCINA TAILANDESA

Una de las cocinas más prometedoras de Bangkok. Graduado en los Estados Unidos, el joven Tassanakajohn ha retornado a Tailandia para deslumbrar con platos de una estética vehemente. "Contraste, sabor, técnica: Thai contemporáneo. Thai universal."

YOUNG THAI CUISINE

One of the most promising chefs from Bangkok. After graduating in the United States, the young Tassanakajohn returned to Thailand to dazzle diners with passionately aesthetic dishes. Contrast, taste, technique: contemporary Thai. Universal Thai.



JOSEP ROCA

EL CELLER DE CAN ROCA
ESPAÑA, SPAIN

THE TURKISH WAY. AVANT PREMIERE
La luz del Mediterráneo iluminando una cultura gastronómica exuberante, en pleno proceso de búsqueda de su identidad. Josep Roca presenta *The Turkish Way*: la película de un viaje. Un homenaje a los sabores, productos y tradiciones culinarias de un país que sintetiza Asia y Europa. Pasado, presente y futuro.

THE TURKISH WAY. AVANT PREMIERE
Mediterranean light shining on exuberant gastronomic culture, at the height of its search for identity. Josep Roca presents *The Turkish Way: the film of a journey. A homage to flavours, products and culinary traditions from a country that synthesises Asia and Europe. Past, present and future.*



JOSÉ LUIS "CHELE" GONZÁLEZ

GALLERY VASK
FILIPINAS, PHILIPPINES

CREATIVIDAD ESPAÑOLA, INSPIRACIÓN FILIPINA

Dirige en Manila el espacio gastronómico Gallery Vask. Busca en el producto, la cultura y la gastronomía pinoy los argumentos para una culinaria personal de corte muy avanzado, en la línea conceptual de su maestro, Andoni Luis Aduriz. "Relax, open your mind, enjoy de trip..."

SPANISH CREATIVITY, FILIPINO INSPIRATION

He heads the Gallery Vask culinary space in Manila. He seeks arguments for a highly advanced culinary style in pinoy products, culture and cuisine, along the same conceptual line as his teacher, Andoni Luis Aduriz. "Relax, open your mind, enjoy the trip..."

RESCATANDO LOS ORÍGENES

RECOVERING THE ROOTS



VIRGILIO MARTÍNEZ

CENTRAL
PERÚ, PERU

Propietario de Central, mejor restaurante de Sudamérica por segundo año consecutivo en 2015, Martínez encarna la curiosidad sensible. Su refinada técnica traduce al idioma del placer culinario la biodiversidad desmesurada de los incontables ecosistemas estratificados en alturas del Perú.

Owner of Central, named the best restaurant in South America in 2015 for the second year running, Martínez embodies sensitive curiosity. His refined technique translates the unbridled biodiversity of the countless stratified ecosystem in the mountains of Peru into the language of the culinary delight.



JORGE VALLEJO

QUINTONIL
MÉXICO, MEXICO

El presente más excitante de la cocina mexicana. Sabores despiertos, productos y elaboraciones de raíz que saben y suenan a México. Vallejo exalta la singularidad del acervo gastronómico de su país exhibiendo sensibilidad, talento y un sobresaliente bagaje de destrezas culinarias.

The most exciting reflection of today's Mexican cuisine. Reimagined traditional flavours, products and dishes that taste and sound like Mexico. Vallejo celebrates the uniqueness of his country's culinary heritage by displaying sensitivity, talent and an outstanding wealth of skills in the kitchen.



MAURO COLAGRECO

ARGENTINA
MIRAZUR, FRANCIA,
FRANCE

El Mediterráneo como despensa para una cocina en evolución constante hacia lo elemental: Depurada, concisa, grande. Y un huerto propio donde cultivar la luz y los sabores de la Costa Azul. Siendo argentino, fue chef del año en Francia en 2008 y 2009 para Gault-Millau.

He uses the Mediterranean as a pantry for cuisine in constant evolution towards the essential -refined, concise, profound- as well as his own vegetable garden, where he grows the light and flavours of the French Riviera. An Argentine, Gault-Millau named him chef of the year in France in 2008 and 2009.



JOAN ROCA

EL CELLER DE CAN ROCA
ESPAÑA, SPAIN

NUESTRO UNIVERSO INTANGIBLE

Los Roca continúan sus viajes -el real, este año han visitado buena parte de América y Turquía- y el creativo. "Debemos salir del espacio confortable que nos aporta el éxito para buscar preguntas nuevas", dice Joan. El mejor restaurante del mundo construye su propio mito sobre el hallazgo cotidiano de respuestas.

OUR INTANGIBLE UNIVERSE

The Roca brothers continue their travels, both real (they've visited much of America and Turkey this year) and creative. "We have to leave the comfortable zone that has brought us success to search of new questions", says Joan. The best restaurant in the world builds its own legend on the everyday search for the answers to those questions.



ALEXANDRE GAUTHIER

LA GRENOUILLÈRE
FRANCIA, FRANCE

REBELDIA Y TRANSGRESIÓN

Vanguardia rústica. Cocina desatada de un cocinero que se formó con los más grandes y traza desde hace ocho años su propio camino al margen de los convencionalismos en la Picardía francesa. El riesgo le otorga su sentido al viaje.

REBELLION AND TRANSGRESSION

Rustic avant-garde. Freestyle cooking from a chef trained by the masters and who began to strike his own path eight years ago off the beaten conventions of French Picardy. The risk makes the journey even more meaningful.



JOSÉ ANDRÉS

MINI BAR, EEUU
USA

ALTA COCINA PARA CAMBIAR EL MUNDO. HUERTOS URBANOS

Encarna el sueño americano de la cocina de vanguardia española. El buque insignia de su creciente imperio gastronómico es Minibar, en Washington DC: un espacio selecto consagrado a la creatividad, un restaurante donde cada elaboración, cada bocado inaugura una experiencia culinaria sofisticada e insólita.

HAUTE CUISINE TO CHANGE THE WORLD. URBAN GARDENS

He embodies the American dream of avant-garde Spanish cuisine. The flagship of his growing culinary empire is Minibar in Washington DC: an exclusive space dedicated to creativity, a restaurant where every development, every bite, launches a sophisticated and unusual dining experience.



ANDONI LUIS ADURIZ

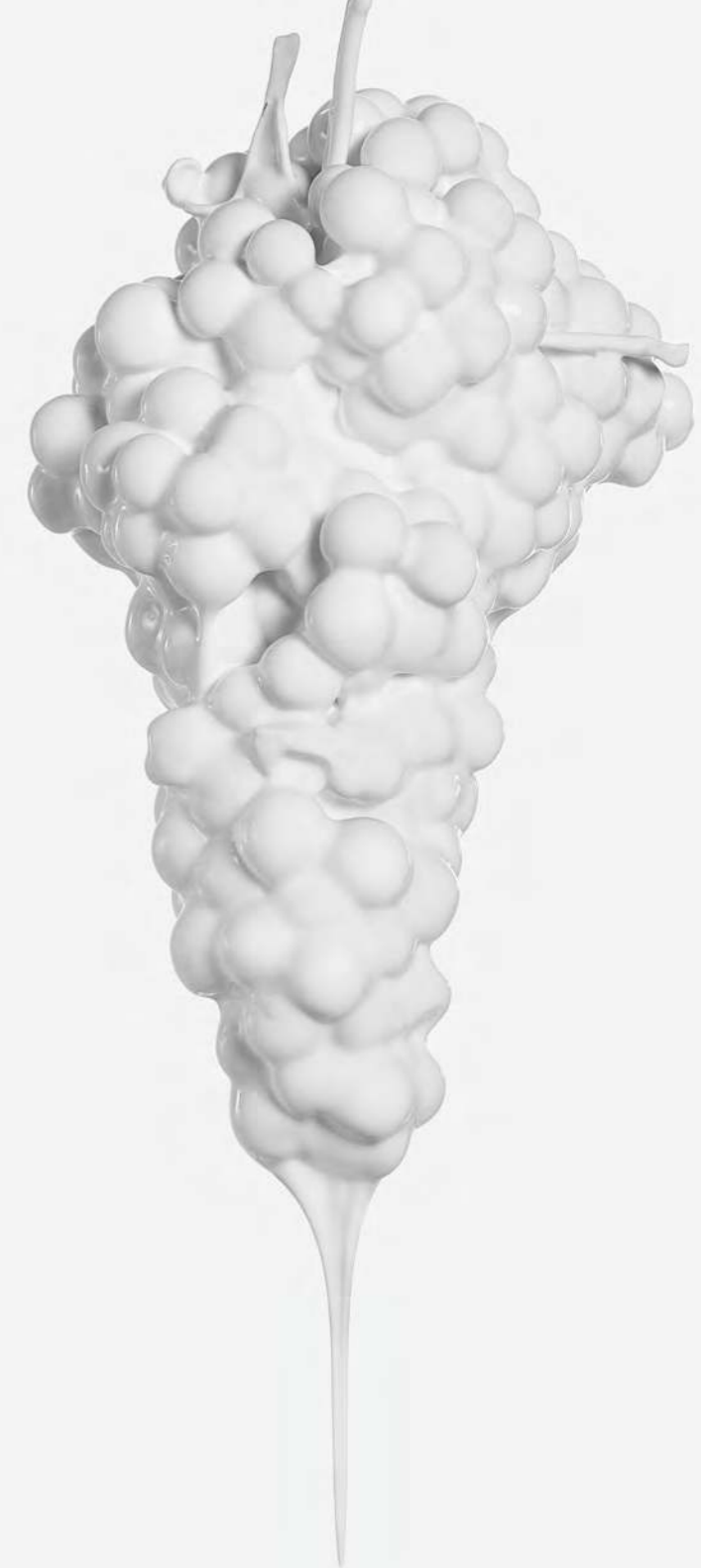
MUGARITZ
ESPAÑA, SPAIN

LA CONSTRUCCIÓN DEL CAMBIO...MUGARITZ

Hay platos en el menú de Mugaritz de esta temporada que son ideas, presentaciones que plantean rupturas con la estética, elaboraciones que se atreven a transgredir la moral y el gusto convencional. La suya es una cocina más allá de la cocina. Porque él es un cocinero más allá de la cocina.

BUILDING CHANGE: MUGARITZ

There are dishes on the menu at Mugaritz this season that are ideas, presentations that attempt to break with aesthetics, dishes that dare to transgress conventional morals and taste. His is a cooking that goes beyond the kitchen, because he is a cook who goes beyond the kitchen.



ENOFUSIÓN, LA ISLA DEL VINO THE "WINE ISLAND"

CATAS | TASTINGS
PERSONAJES | VIPS
ARMONÍAS | PAIRINGS

PAÍS INVITADO

TAILANDIA

GUEST COUNTRY THAILAND



NOOROR STEPPE
BLUE ELEPHANT
TAILANDIA, THAILAND

LA DESPENSA TAILANDESA
Hija de una familia vinculada al negocio de la alimentación –a los nueve años molía curry junto a su madre y su hermana y lo vendía en el mercado de su provincia– es hoy la embajadora mejor cualificada con que cuenta la despensa tailandesa en el mundo gracias a su cadena internacional de restaurantes: Blue Elephant.

THE THAI PANTRY
Daughter of a family in the food business –at nine she was grinding curry with her mother and sister and taking it to market to sell– is today Thai cuisines most qualified ambassador to the world, thanks to her international chain of restaurants: Blue Elephant.



ALEX KRATENA
&
SIMONE CAPORALE
LONDRES, LONDON

REIMAGINANDO LAS BEBIDAS
Tres veces ganadores del World's Best International Cocktail en The Tales of the Cocktail, cuatro años consecutivos aclamados como propietarios del mejor bar del mundo por Drinks International. Magia, creatividad, investigación, locura líquida: The Artesian Bar.

DRINKS, RE-IMAGINED
Three-time winners of the World's Best International Cocktail in The Tales of the Cocktail, four years in a row as owners of the best bar in the world by Drinks International. Magic, creativity, research, liquid madness: The Artesian Bar.



ÁNGEL LEÓN
APONIENTE, ESPAÑA
SPAIN

DIALOGANDO CON EL MAR
Ya centrado en El Molino, León continúa haciendo crecer la ola de su cocina del mar en una sucesión imparable de platos para comer con cuchara, o con los dedos, o con el tenedor o como él nos diga, que el mar es suyo y estamos aquí para dejarnos llevar de la mano hasta el abismo.

TALKING TO THE SEA
Currently focused on El Molino, León continues to ride the wave of his seafood-based cuisine in an endless succession of dishes that you can eat with a spoon, or your fingers, or with a fork, or however León tells you to. The sea is his and here we're here to let him carry us away into the abyss.



MASSIMO BOTTURA
OSTERIA FRANCESCANA
ITALIA, ITALY

COCINERO DEL AÑO EN EUROPA
Un intelectual de la cocina, capaz de retratar su alma en Il Refettorio Ambrosiano: un comedor social en la periferia de Milán, alta cocina elaborada con la comida desechada por los grandes pabellones de la Expo Universal 2015. Artistas y diseñadores de primer nivel decoraron el espacio. 40 cocineros de todo el mundo se implican en un proyecto a favor del Planeta y de la gente. Cocina. Conciencia.

AWARD TO THE BEST EUROPEAN CHEF OF THE YEAR
A culinary intellectual who managed to bare his soul in Il Refettorio Ambrosiano: a soup kitchen on the outskirts of Milan, haute cuisine prepared with the food rejected by the large pavilions at the World Expo 2015. Leading artists and designers decorated the space. Forty chefs from around the world are involved in a project for the planet and for people. Cooking. Awareness.



RICARDO OTEROS
ESPAÑA,
SPAIN

CAFÉ 5.0 NATURALEZA Y TECNOLOGÍA
Presidente y director general de Supracafé, trabaja sobre el terroir cafetero, la diferenciación y la calidad en origen, la incorporación de tecnología y el cuidado al entorno del cultivo en Colombia. Todo ello constituye su punto de partida. Su meta es la conquista del consumidor más exigente.

COFFEE 5.0 NATURE AND TECHNOLOGY
President and CEO of Supracafé, he also works on coffee terroir, the differentiation and quality in origin, the incorporation of technology and care for the growing environment in Colombia. All this is his point of departure. His goal is to win over the most demanding consumers.



LA MÚSICA DE LOS SABORES

THE MUSIC OF FLAVOURS



JORDI ROCA
EL CELLER DE CAN ROCA
ESPAÑA, SPAIN

Interpretar una sinfonía –la Novena de Beethoven– a través de la configuración cromática de un postre. Transformar los colores, asociados a ingredientes y sabores, en sonido. Jordi Roca y Neil Harbisson, el primer cyborg de la humanidad, hacen realidad la ciencia ficción en la cocina dulce del Celler de Can Roca.



NEIL HARBISSON
CYBORG ARTS
EEUU, USA

Artista creativo y ¡cyborg! El primero de la historia. Impedido para percibir los colores, se implantó una antena en el cerebro que le permite oírlos. Trabaja junto a Jordi Roca en la elaboración de platos audibles, o piezas musicales comestibles. Ahora sí. La ciencia ficción ha llegado a la cocina.

Creative artist and cyborg! The first in history. Born without the ability to perceive colours, he has an antenna implanted in his brain that allows him to hear them. He works together with Jordi Roca on preparing audible dishes, or edible pieces of music. Science fiction has now definitely made it into the kitchen.



JAIME DAVID RODRÍGUEZ
EL GOBERNADOR
COLOMBIA, COLOMBIA

COLOMBIA EN 9 PASOS: REALISMO MÁGICO.
Este joven cocinero que forma parte de la nueva generación de chefs de Colombia, ha desarrollado su gran imaginación, creatividad y talento en el restaurante "El gobernador by Raush" en Cartagena de Indias (Colombia). En su restaurante muestra la cultura gastronómica colombiana en 9 pasos de una manera contemporánea partiendo de la tradición, con respeto por el producto, por el productor y aprovechando la biodiversidad del territorio.

COLOMBIA IN 9 STEPS: MAGIC REALISM
One of Colombia's up-and-coming generation of culinary talents, this young chef developed his great imagination, creativity and skill at the "El Gobernador by Raush" restaurant in Cartagena (Colombia). His restaurant is a contemporary take on Colombian food culture in nine steps, starting with tradition, respect for the product and the farmer, and the use of local biodiversity.

HOMENAJE A LA REVOLUCIÓN GOLOSA EN ESPAÑA

TRIBUTE TO SPAIN'S SWEET REVOLUTION

- PACO TORREBLANCA
MARTÍN BERASATEGUI
JORDI ROCA
ALBERT ADRIÀ
ORIO BALAGUER
JORDI BUTRÓN
CHRISTIAN ESCRIBÁ
JOSEP M^a. GUEROLA
ÁNGEL VELASCO
FERNANDO SÁENZ
RICARDO VÉLEZ



25 LUNES MONDAY

TALLERES WORKSHOP



PACO RONCERO
LA TERRAZA DEL CASINO
ESPAÑA, SPAIN

PLATOS CLÁSICOS REVISADOS
La Terraza del Casino, Estado Puro, Sublimotion, View 62... La cocina, la vida, como una carrera de fondo. Vanguardia culinaria, tapas neocanis, experiencias sensoriales en 4D, un restaurante rotatorio en la cima de Hong Kong... Un talento extraordinario. Inagotable. Cada proyecto, una meta. Ironman en la cocina.

A MODERN TAKE ON CLASSIC DISHES
La Terraza del Casino, Estado Puro, Sublimotion, View 62... cooking, life, as a race to the top. Culinary vanguard, neogypsy tapas, sensory experiences in 4D, a revolving restaurant at the top of Hong Kong... an extraordinary talent. Inexhaustible. Each project, a goal. An Ironman in the kitchen.



DANI GARCÍA
DANI GARCÍA RESTAURANTE
ESPAÑA, SPAIN

TAPAS "BIBAS"
Fantasía lúdica, genialidad anclada en los saberes ancestrales de la cocina andaluza y en una pericia técnica que a veces se acerca a la ciencia ficción. Dani García contrasta sabores, temperaturas y texturas. Busca la intensidad. Juega en cada uno de sus platos a despertar emociones en el comensal. ¿Existe un juego más serio?

"BIBAS" TAPAS
Playful fantasy, genius rooted in the ancient knowledge of Andalusian cuisine and a technical expertise which sometimes approaches science fiction. Dani García contrasts flavours, textures and temperatures. He seeks intensity. He plays at evoking emotions in his diners with every dish. Is any game more serious?



TATSUO NISHIZAWA
ESCUELA HATTORI
HATTORI SCHOOL

ELABORACIÓN DE SUSHI Y TALLER DE WABOCHO (CUCHILLO TRADICIONAL JAPONÉS)
Ubicada en Tokio, la escuela Hattori fue creada en 1939 y es hoy la más prestigiosa y afamada de un país como Japón, donde la cocina trasciende lo culinario. Tatsuo Nishizawa es profesor titular allí, un cocinero talentoso y experto. Un forjador de talentos para la cocina nipona del mañana.

SUSHI MAKING AND HOW TO USE AND SHARPEN WABOCHO (TRADITIONAL JAPANESE KNIFE)
The Hattori Nutrition College, founded in Tokyo in 1939, is today the most prestigious and famous cooking school in Japan, a country in which cuisine goes beyond the mere culinary. The talented and experienced chef Tatsuo Nishizawa is an instructor at the school, where he sharpens the skills of Japanese cuisine's future talents.

PRESENTADO POR
INTRODUCED BY
**SETSUKO YUUKI &
DOCTOR HATTORI**

DULCE FUSIÓN SWEET FUSION



ORIO BALAGUER
ORIO BALAGUER
ESPAÑA, SPAIN

EL CACAO EN DOS TIEMPOS Y MASAS DE PASTELERÍA
Tartas, postres, bollería, bombones, chocolate artístico, helados, panadería. Oriol Balaguer ha alcanzado la cima del dulce, su pasión, su Obsession, juego de palabras que emplea sus iniciales para titular su último libro. Arte, artesanía y ciencia. Materia prima. Brillantez conceptual. Lujo dulce.

COCOA IN STAGES AND PASTRY DOUGHS
Cakes, desserts, pastries, chocolates, artistic chocolate, ice cream, baked goods. Oriol Balaguer has reached the top of the world of confections, his passion, his Obsession, a play on words that uses his initials as the title of his latest book. Arts, handicrafts and science. Raw material. Conceptual brilliance. Sweet luxury.



CARLOS MORENO
STREETXO
ESPAÑA, SPAIN

STREETXO LÍQUIDO
Cada trago un golpe al paladar, un grito en la boca, un contrapunto de sabores fácil de beber, ligero, elaborado con técnicas inusitadas, con ingredientes cocinados, aliñados, imposibles en un cóctel, pero que son un cóctel. Y que multiplican los platos. Y la experiencia. La locura de DiverXO.

LIQUID STREETXO
Every sip a blow to the palate, a cry in the mouth, a smooth and light counterpoint of flavours created using unusual techniques, with cooked and seasoned ingredients, elements normally thought impossible in a cocktail but a cocktail nonetheless. A cocktail that enhances the dishes, the experience: that is the madness of DiverXO.



MARIO SADOVAL
COQUE
ESPAÑA, SPAIN

ESCABECHES
Desde su restaurante familiar en Humanes, Mario Sandoval continúa afianzándose como uno de los investigadores culinarios más inquietos de la cocina española. Arqueología del sabor a partir de técnicas de vanguardia. Gastrociencia.

PICKLED FOODS
From his family-owned restaurant in Humanes, Mario Sandoval continues to establish himself as one of the most active culinary researchers of Spanish cuisine. The archaeology of taste based on cutting-edge techniques. Gastro science.

26 MARTES TUESDAY

TALLERES WORKSHOP



SAKES LAS NUEVAS ARMONÍAS

SAKES, THE NEW PAIRINGS
TOKYO YA



SERGIO BASTARD
LA CASONA DEL JUDÍO
ESPAÑA, SPAIN

SETAS, TÉCNICAS Y TRATAMIENTO
El entorno vegetal como inspiración para una cocina al tiempo intuitiva, delicada y extraordinariamente consciente de los principios conceptuales que la sustentan; el contraste y la complementariedad de los sabores, el juego con las texturas, la estética.

MUSHROOMS, TECHNIQUES AND TREATMENT
The natural environment as inspiration for an intuitive and delicate cuisine, extremely conscious of the underlying conceptual principles: the contrast and complementarity of flavours, plays on textures, aesthetics.



ANDREU GENESTRA
ANDREU GENESTRA
ESPAÑA, SPAIN

COCINA CREATIVA DEL CERDO IBÉRICO
Culina de la terra aderezada con detalles mestizos. Imagination y detallismo. Sabores reconocibles en elaboraciones medidas. Una cocina en la que brilla el Mediterráneo más luminoso. Libertad creativa anclada en una idea de proximidad que se extiende, libre, hasta donde alcanza el horizonte.

CREATIVE COOKING WITH IBERIAN HAM
Culina de la terra (local cuisine) seasoned with a blend of details. Imagination and attention to detail. Recognisable flavours in measured dishes. Cuisine that showcases the brightest Mediterranean. Creative freedom anchored in a sense of the local that stretches, freely, as far as the horizon.



RODRIGO DE LA CALLE
EL INVERNADERO
ESPAÑA, SPAIN

LOS ALMENTOS FERMENTADOS
Inventó la #gastrobotánica, lidera la #revoluciónverde, asesora a Joël Robouchon en cocina vegetal. Como un pintor de amaneceres, busca ese instante evanescente en que la naturaleza expresa toda su intensidad y su belleza en las verduras y hortalizas para atraparla en el lienzo de sus platos.

FERMENTED FOODS
He invented #gastrobotany, leads the #greenrevolution, advises Joël Robouchon on cooking vegetables. Like an artist trying to paint the sunrise, he seeks to capture in the blank canvas of his dishes that evanescent instant in which vegetables become the expression of nature's intensity and beauty.

DULCE FUSIÓN SWEET FUSION



RICARDO VELEZ
MOULIN CHOCOLAT
ESPAÑA, SPAIN

7 TÉCNICAS PASTELERAS PARA POSTRES DE RESTAURANTES
Un auténtica perdición golosa a pie de calle, junto al Retiro, en Madrid: bollería succulenta, pastelería de precisión, sabor. Una forma de trabajar con el dulce que atenta contra todo intento racional de resistirse. Un maestro. @chefdelcacao.

7 PASTRY TECHNIQUES FOR RESTAURANT DESSERTS
Pure indulgence at street level, steps from Retiro Park in Madrid: succulent pastries, precision pastry making, taste. A way of working with sweets that undermines any rational attempt to resist. A master. @chefdelcacao.



DAVID BATTISTESSA
LE CORDON BLEU
ESPAÑA, SPAIN

DEL OBRADOR AL PAN DE RESTAURANTE
Responsable del programa de alta panadería de la escuela Le Cordon Bleu Madrid, Battistessa nos acerca a las nuevas técnicas aplicadas a la elaboración del pan en su concepción más contemporánea. Artesanía del siglo XXI para una nueva edad dorada del pan en las mesas.

FROM THE BAKERY TO RESTAURANT BREAD
Head of the gourmet baking programme at Le Cordon Bleu Madrid, Battistessa presents new techniques applied to bread making in its most modern interpretation. Twenty-first-century craftsmanship for a new golden age of bread.

27 MIÉRCOLES WEDNESDAY

TALLERES **WORKSHOP**



KIKO MOYA

L'ESCALETA & RICE
ESPAÑA, **SPAIN**

ARROCES

Un cocinero alicantino capaz de renovar el lenguaje del arroz -su técnica, sus productos, sus sabores- sin despegarse un ápice del respeto debido al tótem de la cocina levantina.

RICE

A Alicante chef with the skills to renew the language of rice -its technique, its products, its flavours- without losing an ounce of due respect for this pillar of Levantine cuisine.



ERWAN PODOULEC

LE CORDON BLEU
ESPAÑA, **SPAIN**

SALSAS CLÁSICAS EN TIEMPOS MODERNOS

Chef de cocina de Le Cordon Bleu Madrid, Poudoulec ofrece una interpretación actualizada de las grandes salsas del recetario tradicional adaptadas a las exigencias y el gusto de la cocina actual. A veces ser vanguardia es saber lanzar una mirada nueva a los grandes logros de los clásicos.

CLASSIC SAUCES IN MODERN TIMES

Head chef at Le Cordon Bleu Madrid, Poudoulec provides an updated interpretation of the great sauces of classic cuisine, adapting them to the demands and tastes of modern cooking. Sometimes being cutting edge is about knowing how to take a fresh approach to the great achievements of the past.



ROBERTO RUIZ

PUNTO MX
ESPAÑA, **SPAIN**

ESENCIAS DE LA COCINA MEXICANA
Tras consolidar Punto MX como referencia imprescindible de la cocina mexicana contemporánea en Madrid, ofrece ahora una visión más informal de su trabajo en Salón Cascabel, en el Gourmet Experience del Corte Inglés: La antojería mexicana del futuro, un rincón del D.F. en la capital de España.

THE ESSENTIALS OF MEXICAN CUISINE
After consolidating Punto MX as a can't-miss landmark of contemporary Mexican cuisine in Madrid, he now offers a more informal look at his work in Salón Cascabel, in the Corte Inglés Gourmet Experience: Mexican street food of the future, a corner of México City in the Spanish capital.



GIUSEPPE IANNOTTI

KRESIOS
ITALIA, **ITALY**

& PAOLO MONTANARO
TARTUFLANGHE, ITALIA, **ITALY**

LOS SECRETOS DE LA TRUFA

Se licenció en informática, pero la vida lo devolvió al camino que había soñado desde que tenía seis años: la cocina. Una cocina "de investigación, llena de inspiración, fantasía e improvisación". Uno de los grandes nombres de la joven cocina italiana del siglo XXI.

THE SECRETS OF TRUFFLES

He graduated in computer science, but life put him back on the path he had dreamed of since he was six: cooking. Cooking based on "research, full of inspiration, fantasy and improvisation". One of the biggest names in young 21st century Italian cuisine.

DULCE FUSIÓN SWEET FUSION



PACO TORREBLANCA

TORREBLANCA
BOMBONERÍAS
ESPAÑA, **SPAIN**

POSTRES CON AZÚCAR;
SOPLADO, DOBLADO, ESTIRADO

Maestro indiscutible de la vanguardia dulce contemporánea, ha inspirado la carrera de muchos de los grandes artífices de la repostería española actual sin de dejar de crear y evolucionar él mismo -ahora junto a Jacob, su hijo- en ningún momento.

DESSERTS WITH SUGAR;
BLOWING, BENDING, STRETCHING

Undisputed master of sweet contemporary art, he inspired the careers of many of the great creators of modern Spanish pastries while continually creating and evolving himself, now, with his son Jacob at his side.

EL PAN EN LA MESA, ARMONÍAS Y DESENCUENTROS

BREAD ON THE TABLE,
HARMONIES AND CLASHES



JESÚS MACHÍ

EL HORNO DE SAN BARTOLOMÉ
ESPAÑA, **SPAIN**

Mejor Panadero 2014 por la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana. Ha trabajado con numerosas estrellas Michelin en Valencia.

Best Baker 2014 by the Academy of Gastronomy in Valencia. He has worked with numerous Michelin-star chefs in Valencia.



BEATRIZ ECHEVERRÍA

HORNO DE BABBETTE
ESPAÑA, **SPAIN**

Propietaria y panadera de El horno de Babbette. Profesora de La cocina de Babbette, en Madrid. Co-fundadora del colectivo de panaderos, La Pepa.

Owner and baker at El Horno de San Bartolomé. Instructor at La Cocina de Babbette in Madrid. Co-founder of the baking collective La Pepa.



ANNA BELLSOLÁ

BALLUARD
ESPAÑA, **SPAIN**

Pionera en la panadería moderna. Propietaria de Baluard en Barcelona

Pioneer in modern baking. Owner of Baluard in Barcelona.

RESPECTO MEDIOAMBIENTAL: COCINAR SIN HUELLA



RESPECT FOR THE
ENVIRONMENT:
COOKING WITHOUT
LEAVING A FOOTPRINT

TASTING SPAIN

SABOREA ESPAÑA

RETOS

DE LA HOSTELERÍA
CONTEMPORÁNEA

THE CHALLENGES OF THE
MODERN
HOSPITALITY SECTOR

CERO
DESPERDICIOS
ZERO
WASTE

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN LA ALTA COCINA

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES IN HAUTE CUISINE

GESTIÓN DE PROVEEDORES STOCKS 0 SUPPLIER

MANAGEMENT: 0 STOCKS

LOS SUPERALIMENTOS SUPERFOODS

RESTAURANTES
DE EFICIENCIA
ENERGÉTICA // ENERGY
SAVING
RESTAURANTS

#STOPFOODWASTE

25
LUNES
MONDAY
SABOREA ESPAÑA



JORDI BUTRÓN
ESPAISUCRE
ESPAÑA, SPAIN

EL DNI DE LOS INGREDIENTES
Un pensador del dulce, un maestro goloso que ha creado escuela en Espai Sucre Barcelona y exploró hoy, con la sagacidad del sabio y el regocijo del crío con zapatos nuevos, el universo de sensaciones que ofrece México a su teoría del sabor.

THE DNA OF INGREDIENTS
A man who thinks in terms of sweets, the master of temptation who created Espai Sucre in Barcelona, now explores the universe of sensations that Mexico brings to his philosophy on taste with the wisdom of a wise man and the joy of a child with a new pair of shoes



MARIO SANDOVAL
COQUE
ESPAÑA, SPAIN

EL VALOR DE LA SOSTENIBILIDAD
THE SUSTAINABILITY VALOURS
PÁGINA 8



DANIEL OCHOA & LUIS MORENO
MONTIA, ESPAÑA, SPAIN

RADICALIZACIÓN DE LA PROXIMIDAD
Dicen: "Proponemos un menú dinámico sujeto a la disponibilidad de los productos, tan cambiante e (im)predecible como puedan ser las condiciones climatológicas y la temporada. Es por esto que no tenemos una carta ni podemos saber con antelación qué descubrirás al llegar al restaurante". Nada que añadir.

TAKING LOCAL TO THE EXTREME
They say: "We propose a dynamic menu subject to the availability of products, as varying and (un)predictable as the weather and the season. That is why we don't have a menu nor can we tell you ahead of time what you'll find when you come to the restaurant". That says it all.



ANDONI LUIS ADURIZ
MUGARITZ
ESPAÑA, SPAIN
PÁGINA 5



ENEKO ATXA
AZURMENDI
ESPAÑA, SPAIN
PÁGINA 14



ELENA ARZAK
ARZAK
ESPAÑA, SPAIN

ARZAK: RE-PENSANDO LA COCINA
Sentido y sensibilidad, reflexión y talento. Elena es el presente, junto a Juanmari, su padre, de la gran saga de los Arzak. Y su futuro ya consolidado. Etiquetas para Google: producto, raíces, equipo, creatividad, Alto de Miracruz, vanguardia incombustible.

ARZAK: REIMAGINING CUISINE
Sense and sensibility, thought and talent. Elena is the present, together with her father Juanmari, of the Arzak family's long saga. And her future is already set. Google keywords: product, roots, team, creativity, Alto de Miracruz, avant-garde, incombustible.



DANI GARCÍA
DANI GARCÍA RESTAURANTE
ESPAÑA, SPAIN

APROVECHAMIENTO EXTREMO
EXTREME USAGE
PÁGINA 8

26 MARTES TUESDAY

SABOREA **ESPAÑA**



**ENEKO
ATXA**
AZURMENDI
ESPAÑA, **SPAIN**

RESTAURANTES DE STOCK 0
Atxa ha construido un ecosistema personal que el comensal recorre, contempla, mastica, degusta, tiñiere. Un restaurante un mundo, Azurmendi, Vizcaya. Cocina de raíz. Stock cero. La sostenibilidad como imperativo, el talento sin medida.

0 STOCK RESTAURANTS
Atxa has built a personal ecosystem that diners traverse, contemplate, chew, taste, and eat. His restaurant, Azurmendi in Vizcaya, is a world unto itself. Cooking at its roots. Zero stock. Sustainability as an imperative, talent beyond measure.



**SERGIO
& JAVIER
TORRES**
DOS CIELOS, ESPAÑA, **SPAIN**

PROMOCIÓN DE UN RESTAURANTE
Una cocina sabrosa, técnica sin aspavientos, experimental sin locuras, afianzada en el producto, moderna. Su restaurante mira al mar y a la montaña: lleva la dualidad en los genes. Claro, sus dueños son gemelos. La tele les ha abierto las puertas de todas las casas de España. Y no parece que la fama les haya cambiado en nada.

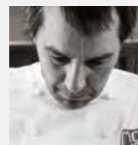
PROMOTING A RESTAURANT
Mouth-watering food, a no-fuss technique, experimental without madnèss, anchored in the product, modern. The restaurant overlooks both the sea and mountains: duality is part of their genes. Of course, the owners are twins. TV has brought them into every house in Spain, yet it seems like fame hasn't changed them a bit.



**SUSI
DÍAZ**
LA FINCA
ESPAÑA, **SPAIN**

**COCINA FRACTAL
EXPLORANDO LOS LÍMITES**
Cocinera mediterránea y últimamente también estricta juez televisiva, la suya es una cocina técnica y sensitiva, luminosa, en la que la creatividad, siempre presente, se aplica a la exaltación de lo esencial: un producto siempre excepcional.

**FRACTAL CUISINE
PUSHING THE BOUNDARIES**
Mediterranean chef and most recently a strict judge on TV, hers is a technical and sensitive cuisine, bright, in which an always present creativity is applied to elevate the essential: an always exceptional product.



**JAVIER
OLLEROS**
CULLER DE PAU
ESPAÑA, **SPAIN**

**& SANTIAGO
PÉREZ**
FINCA LOS CUERVOS
ESPAÑA, **SPAIN**

RAÍCES COMESTIBLES
En la península de O Grove, un pequeño istmo de tierra frente a la inmensidad del Atlántico, abre sus puertas Culler de Pau, uno de los restaurantes más originales y refinados adscritos a la revolución vegetal. Galicia es huerta, es tierra, es verde. Y también es el mar.

EDIBLE ROOTS
On the peninsula of O Grove, a small neck of land that juts out into the immensity of the Atlantic, sits Culler de Pau, one of the most original and refined restaurants dedicated to the vegetable revolution. Galicia is garden, earth, green. It is also the sea.



**ÁNGEL
LEÓN**
APONIENTE
ESPAÑA, **SPAIN**

**PESCADOS DE DESCARTE
DISCARDED FISH**
PÁGINA 6

FERMENTADOS, SALAZONES & ESCABECHES

FERMENTED, SALTED
& PICKLED FOODS

Los responsables de cocina de los tres Paradores de Turismo presentan una ponencia sobre salazones, fermentados y escabeches. Historia que se hace presente. Técnicas de conservación milenarias más vivas que nunca en la cocina contemporánea.

The heads of the three Paradores de Turismo give a talk on salting, fermenting and pickling. History made present. Ancient preservation techniques more alive than ever in contemporary cuisine.



**CARLOS
JAVIER
ALDEA**
PARADOR DE SORIA
ESPAÑA, **SPAIN**



**AGAPITO
CRISTOBAL**
PARADOR DE LEÓN
ESPAÑA, **SPAIN**



**AZUCENA
SÁNCHEZ**
PARADOR
CANGAS DE ONIS
ESPAÑA, **SPAIN**



**DIEGO
GALLEGOS**
SOLLO
ESPAÑA, **SPAIN**

EL ESTURIÓN, CAVIAR Y DESPIECE
Piensa el esturión cuando llega a su cocina que lo han confundido con un cerdo: su piel y su cabeza, su vejiga natatoria, sus aletas, su sangre y su médula. Todo en él cobra sentido culinario. Y brilla el caviar, claro. Cocinero fluvial, poeta del despiece.

THE STURGEON: CAVIAR AND SCRAPS
A sturgeon in his kitchen thinks it's been confused with a pig: its skin and head, swim bladder, fins, its bloods and bone. The entire fish makes culinary sense. And caviar makes a star appearance, of course. Inspired by rivers and seas, his filleting skills are poetry in motion.

ENSALADAS EN COCTELERA

SALADS IN A
COCKTAIL SHAKER



**JAVIER DE
LAS MUELAS**
DRYMARTINI BARCELONA
ESPAÑA, **SPAIN**

Es propietario del Dry Martini Barcelona, uno de los cinco únicos bares incluidos en todas las listas de los 50 mejores del mundo desde que Drinks International inició su ranking anual en 2009. Un visionario. Junto a Carles Tejedor, ahora en las cocinas de The Academy y Speakeasy, continúa haciendo crecer su propio mito.

He owns Dry Martini Barcelona, one of only five bars that made every list of the world's 50 best since Drinks International began publishing its annual ranking in 2009. A visionary. Together with Carles Tejedor, who now mans the kitchens of The Academy and Speakeasy, his legend continues to grow.



**CARLES
TEJEDOR**
OILMOTION
ESPAÑA, **SPAIN**

Su marca, Oilmotion, es referente mundial en investigación y creatividad culinaria en torno al AOVE. El es un ciclón. Dirige el multiespacio gastronómico El Nacional, en Barcelona, y la nueva etapa de los restaurantes de Javier de las Muelas asociados al Dry Martini, Speakeasy y The Academy: ¡imparable!

His brand, Oilmotion, is a world leader in EVOO-based research and culinary creativity. Tejedor is a whirlwind. He heads El Nacional, a gastronomic multi-space in Barcelona, and embarks on a new journey at Javier de las Muelas' Dry Martini, Speakeasy and The Academy restaurants. Unstoppable!

27 MIÉRCOLES WEDNESDAY

SABOREA **ESPAÑA**

JAM SESSION DE LA TAPA

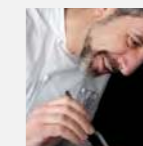
TAPA JAM SESSION



**SACHA
HORMAECHEA**
SACHA
ESPAÑA, **SPAIN**

Cocina sin manierismos, atenta a lo que sucede en su entorno. Un relato culinario en presente continuo. El producto es el mejor, los puntos de las cocciones exactos. Nunca falta ese guiño un poco canalla que es marca de la casa. Ayer es hoy y siempre en Sacha.

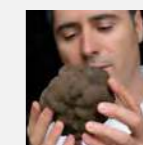
He cooks without mannerisms, attentive to what is happening around him. A culinary story told in the present continuous. The product is the best, the cooking time exact. Always with that roguish hint that is his trademark. Yesterday is today and it is always Sacha.



**PEPE
SOLLA**
RESTAURANTE SOLLA
ESPAÑA, **SPAIN**

Criado y formado en esa misma casa familiar que ha transformado en faro de la cocina gallega contemporánea, Solla busca la sencillez, lo esencial del producto. Navegó en otros mares antes de asumir el mando en sus fogones y eso se percibe en la amplitud del horizonte que ilumina su cocina y su mirada.

Brought up and trained in the same family home that has become a beacon of contemporary Galician cuisine, Solla seeks simplicity, the essence of the product. He sailed other seas before taking the helm in the kitchen, an experience reflected in the breadth of the horizon that illuminates his cooking and vision.



**CARMELO
BOSQUE**
LILLAS PASTIA
ESPAÑA, **SPAIN**

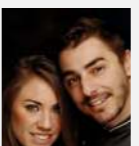
Conocedor avezado de los mejores proveedores y productos de su tierra, transita emocionado cada una de las estaciones del año, pero es cuando comienzan a caer las hojas cuando empieza a costarle conciliar el sueño. Las botas preparadas junto a la puerta. Rastreador de setas, cazador de trufas.

Expert connoisseur of the best farmers and products in his region, Bosque gets excited for every season of the year, but it is when the leaves begin to fall in autumn when he really starts to lose sleep. Boots ready to go by the door. Mushroom tracker, truffle hunter.



**RODRIGO
DE LA CALLE**
EL INVERNADERO
ESPAÑA, **SPAIN**

**SUPERALIMENTOS:
ALTA COCINA VERDE
SUPERFOODS:
GREEN HAUTE CUISINE**
PÁGINA 9



**ALEJANDRA
RIVAS &
JORDI ROCA**
EL CELLER DE CAN ROCA
ESPAÑA, **SPAIN**

POSTRES DE RESTAURANTES
Toda la grandeza del mejor restaurante del mundo se mira en el espejo de su partida de postres y se reconoce en una cocina dulce sin límites ni reglas escritas. Jordi y Alejandra atesoran galaxias descubiertas en el universo goloso que nadie se había atrevido a explorar. Y buscan más. Siempre buscan más.

RESTAURANT DESSERTS
All the greatness of the world's best restaurant can be seen in the mirror of their dessert selection and recognised in sweet dishes that have no limits nor written rules. Jordi and Alejandra amass galaxies discovered in a sweet universe that no one has yet dared explore. And they continue to push the limits; they're always seeking more.



GRAN ACHATZ BY CHRISTIAN SEEL
JOSÉ ANDRÉS BY BLAIR GETZ MEZIBOV
MASSIMO BOTTURA BY PER-ANDERS JORGENSEN
MAURO COLAGRECO BY PER-ANDERS JORGENSEN
WILL GUIDARA BY CHRISTOPHER VILLANO
NEIL HARBISSEON BY LARSNORGAARD
DANIEL HUMM BY CHRISTOPHER VILLANO
PACO RONCERO BY JOAN VALERA

BODEGONES BY JAVIER PEÑAS

madridfusión

25.26.27 ENERO **JANUARY** XIV EDICIÓN EDITION **2016**
PALACIO MUNICIPAL DE CONGRESOS, CAMPO DE LAS NACIONES. MADRID

www.madridfusion.net  twitter.com/madridfusion facebook.com/madridfusioncongreso