

2025, la edición más revolucionaria de Madrid Fusión

Por: Ángel Marques. Periodista Gastronómico

Con más de **250 ponentes** procedentes de **25 nacionalidades**, la vigesimotercera edición de [Madrid Fusión](#) en el epicentro del mundo, iniciado hace 30 años. Grandes nombres de la **cocina** de esos últimos 30 años subirán al escenario del congreso, desde **Ferran y Albert Adrià a Gastón Acurio**, pasando por **Dabiz Muñoz** o figuras internacionales como **Massimo Bottura y Yoshihiro Narisawa**.

El mundo del **vino** seguirá presente en el congreso de la mano de **Madrid Fusión The Wine Edition Wines from Spain** con temáticas diversas entre las que destacan los **vinos volcánicos** y los **blancos** de guarda mientras que el **pan** gana protagonismo en **Madrid Fusión Pastry** con la presencia de **Richard, Hart**, revolucionario de la **panadería artesanal**.

La IA será el eje vertebrador de Madrid Fusión Dreams y se abordará tanto desde una perspectiva futurista como con la vista puesta en la creación de nuevos productos o como herramienta para una mejor nutrición.

Con el lema 'Revolucionarios' para su temática principal, hoy se ha presentado oficialmente la XXIII edición del **Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión Alimentos de España**, que se celebrará **27, 28 y 29** de enero en el Pabellón 14.0 y 14.1 de IFEMA y que marca el arranque del año

gastronómico a nivel mundial.



En esta edición **Madrid Fusión** acogerá en su tema principal un sincero e inclusivo tributo a un movimiento que fue [pionero](#) en poner a la **gastronomía** en lo más alto, encabezado por **Ferrán y Albert Adrià, Andoni Luis Aduriz, Dani García, Quique Dacosta, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o Martín Berasategui**, se sumarán jóvenes de menos de 30 años que también se consideran revolucionarios.

Seis espacios para entender la cocina reinante

“Un programa excepcional en un circo de seis pistas simultáneas”. Así define el fundador y presidente de **Madrid Fusión** José Carlos Capel la próxima edición de **Madrid Fusión**, quien tuvo la suerte de vivir en primera persona la semilla de estos revolucionarios.

“A partir de las Olimpiadas, en el año 1992 había un loco que empezaba a hacer cosas extrañas en la cocina. Era **Ferrán Adrià**, y le siguieron **cocineros** en distintos puntos de **España** que también hacían cosas inéditas que rompían moldes. Eran **cocineros hippies** sin apenas recursos que armaron una revolución, con contrarrevolución incluida, que como una enorme onda expansiva cambió la forma de entender **la cocina** en

todo el mundo”.

El presidente del congreso resume el programa de este año con esta frase “francamente bueno” de Madrid Fusión Alimentos de España 2025, que alojará en sus seis espacios formativos interesantes ponencias, debates y showcookings protagonizados por ponentes de primer nivel internacional.

“Albert Raurich nos explicará qué es el sushi; **Gastón Acurio y Dabiz Muñoz** harán ceviches a cuatro manos; disfrutaremos de los chefs de **Disfrutar**, el **restaurante número uno del mundo**; **Ferran Adrià** nos hablará del sistema creativo, y conoceremos diversas aplicaciones de la **IA en la cocina**, como la que el **chef Eneko Atxa** y el asesor de la **NASA Eneko Axpe** han desarrollado para que un restaurante consiga satisfacer a sus clientes y a la vez ser rentable con un precio cubierto de 18 euros”, avanzaba.



Destacaba también el homenaje que cuatro reputados cocineros harán a **Ruperto de Nola** al cumplirse 500 años de la edición de su libro de cocina, “elaborando recetas como el caldo destilado para dolientes que interpretará **Joan Roca**, la lamprea en pan de **Pepe Solla**, el pulso **cocido** sin agua de **Nacho Manzano** o los escabeches de **Iván Cerdeño**. Así demostraremos que entonces se cocinaba con una modernidad exultante”.

Destacaba también la importante presencia internacional, con chefs como Katsuhito Inoue y sus 72 estaciones, y la sorprendente ponencia que protagonizará la firma textil Inditex, “para mostrar la excepcional cocina sostenible que ofrece en su comedor de Arteixo, que si

estuviera abierto al público la Michelin le daría 18 estrellas verdes”.

Madrid Fusión acoge también un año más la mejor experiencia para los amantes del **vino** con la quinta edición de **Madrid Fusión The Wine Edition Wines from Spain**, durante la cual podrán asistir a una una variedad de **catas**, sesiones teóricas y **maridajes innovadores**.



Catas magistrales con enfoque en **vinos volcánicos**, **blancos de guarda** y **rosados** del mundo, así como sesiones teóricas sobre construcción de marca, storytelling y la revolución de la **fermentación**, o **maridajes** de máxima actualidad que incluyen **vinos naturales** y opciones sin alcohol, son algunos de los puntos fuertes del programa de este escenario del **vino**.

Entre los ponentes destacados de esta quinta edición de **The Wine Edition Wines from Spain** se encuentran elaboradores, reconocidos **sumilleres**, **chefs con estrella Michelin** y expertos en **vino** de renombre internacional, como **Raúl Pérez**, **Henrietta**

Lovell (Rare Tea Company), **Sarah Jane Evans MW**, **Beth Willard** (Co-Chair – Decanter World Wine Awards), **Jonatan García Lima** (Suertes del Marqués), **Angeliki Karakosta** (Bodega Hatzidaki, Santorini) o **António Maçanita** (Portugal).



Asimismo, también repetirán presencias habituales de este encuentro como **Ferran Centelles** (ex sumiller de elBulli), **Mohamed Benabdallah** (sumiller de Etxebarri*), **Agustín Trapero** (ex sumiller Four Seasons Madrid), **James Henry** (Le Doyenné Saint -Vrain*), **Pilar Caverro** o **Hugo Muñoz** (Ugo Chan*).

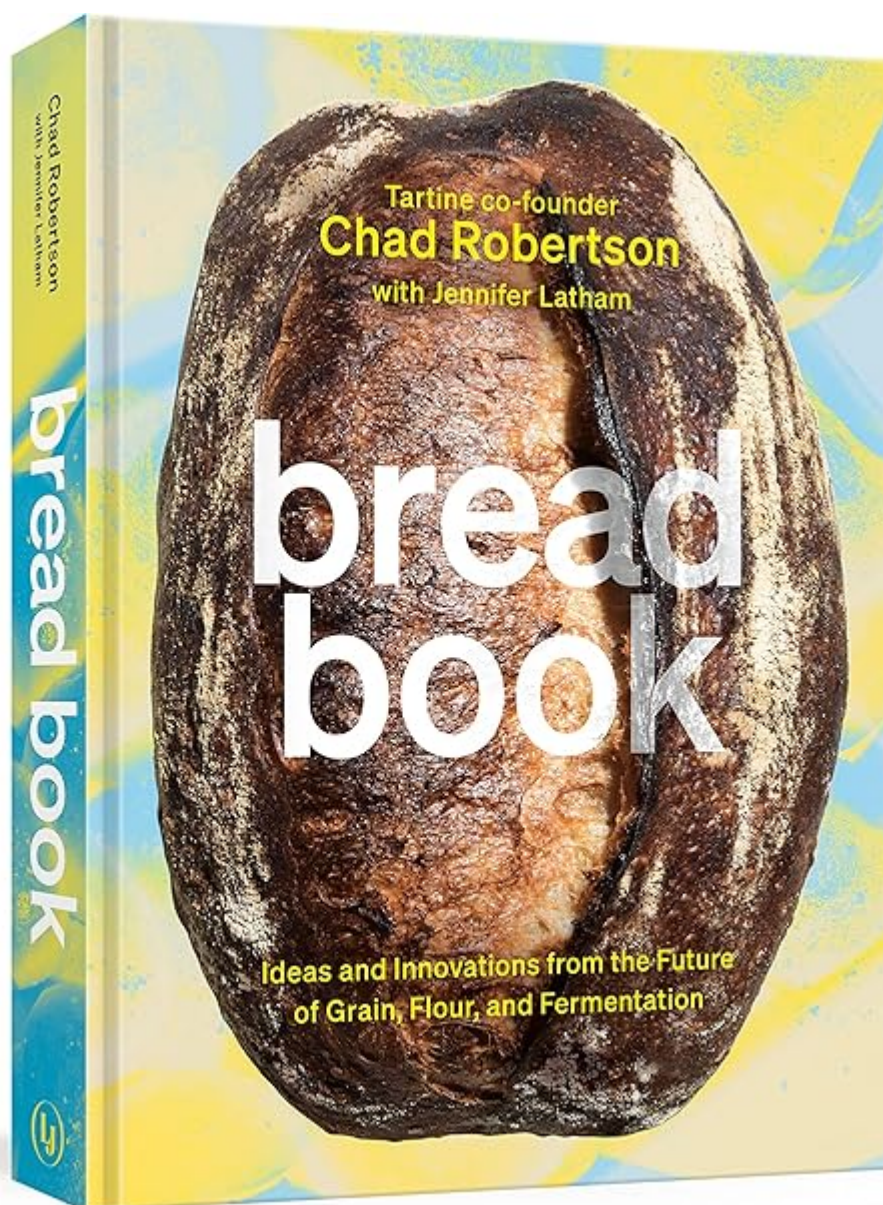
Punto para el obrador

Espacio también para el trabajo de los obradores en la tercera entrega de **Madrid Fusión Pastry**, el gran foro de **Pastelería, Panadería, Chocolate y Café** que este año lleva el patrocinio “Tu Provincia Huesca la Magia Dulce”, y que contará con la presencia de grandes figuras como **Jordi Roca**, **Paco Torreblanca**, **Jordi Butrón** o los **chocolateros Oriol Balaguer** o **Lluc Crusellas**.

Pero más allá del **dulce**, el **pan** va cogiendo protagonismo en un congreso que en esta ocasión contará con la presencia del mayor revolucionario de la **panadería artesanal**, el británico **Richard Hart**. Después de su paso por la prestigiosa **Tartine**

Bakery (San Francisco, EE.UU.), Hart se asoció con **René Redzepi** para fundar **Hart Bageri** (Copenhague). Esta panadería se ha consolidado como una de las mejores del mundo, expandiéndose a múltiples ubicaciones en la ciudad.





Chad Robertson
with Jennifer Latham

bread book



Tartine co-founder
Chad Robertson
with Jennifer Latham

bread book

Ideas and Innovations from the Future
of Grain, Flour, and Fermentation



Richard Hart

Richard Hart vendrá a Madrid Fusión a compartir su conocimiento y experiencia en la búsqueda del “pan perfecto”.

Además, durante **Madrid Fusión Alimentos de España** se celebrarán 17 concursos, entre los que brillarán especialmente el **Cocinero Revelación**, **Pastelero Revelación**, **Bartender Revelación**, **Jefe de Sala Revelación** y del **Premio Sostenibilidad Revelación**, y entran como novedad los de **Mejor steak tartar en sala**, **Mejor plato con manzana**, **Mejor cocina con perdiz** y **Mejor empanada de Galicia**. Y como región invitada estará **Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía este 2025**, “que no podía faltar en esta edición revolucionaria con un programa plagado de nombres catalanes”, argumentaba **Gemma Moliner**, jefa del área de comunicación corporativa y **gastronomía** de Prodeca, Promotora de Exportaciones Agroalimentarias de la Generalitat de Catalunya.

Como representación institucional al acto, y patrocinador principal de **Madrid Fusión con Alimentos de España**, por parte del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** también ha asistido Ana Rodríguez Castaño, secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, quien ha puesto el foco en el papel que **la gastronomía** ha ido adquiriendo en nuestra sociedad.

Destacaba el hecho de que “la alimentación ha pasado del sencillo acto de nutrirse a un fenómeno sociocultural que impulsa la economía. **La gastronomía** arrastra a toda la **cadena agroalimentaria**, y la excelencia que se ve representada en **Madrid Fusión** implica también la excelencia del mar, de la granja o el campo.

Pero **la gastronomía** va más allá de lo **gastronómico**, por eso desde el Ministerio defendemos nuestra historia, nuestra **dieta mediterránea**, y a nuestros **chefs**, porque sin duda son los más creativos del mundo”.

Sabiduría gastronómica

Y gracias al enorme éxito de la pasada edición, otro de los protagonistas será **Dreams #spainfoodtechnation**, el espacio que, en colaboración con ICEX, lidera la **Fundación Alícia**, entidad dedicada a la **innovación tecnológica en cocina**, a la mejora de la alimentación y a la valoración del patrimonio agroalimentario.

Precisamente **Elena Carbonell**, consejera delegada del **ICEX** explicaba que “el impulso de la prosperidad de nuestras empresas requiere la dinamización de su actividad fuera de nuestras fronteras, y eso incluye a **la gastronomía** como elemento fundamental de posicionamiento de **España** en el exterior. Por eso nuestra colaboración con **Madrid Fusión** sube la apuesta, y nos proponemos convertir también a **España** en una **Spain Food Tech Nation**”.



Elena Carbonell, consejera delegada del ICEX

La Inteligencia Artificial (IA) será uno de los ejes centrales del programa de MFDreams, abordándose a lo largo de tres jornadas desde distintas perspectivas clave para el **sector alimentario**. El primer día se ofrecerá una visión futurista, explorando cómo la IA puede transformar de manera disruptiva la cadena alimentaria.

Se debatirá sobre las tendencias emergentes y las tecnologías que marcarán el futuro de la alimentación. La segunda jornada se centrará en la aplicación de la IA en el diseño de productos alimentarios, destacando cómo estas herramientas permiten optimizar procesos de innovación, mejorar la calidad de los productos y adaptarse a las nuevas demandas del mercado.

Y el miércoles **Madrid Fusión Dreams** profundizará en el impacto

de la IA en los ámbitos de la nutrición y la salud, mostrando cómo estas tecnologías contribuyen a mejorar la **gestión de alérgenos**, la planificación de menús personalizados, la interpretación de etiquetas nutricionales o la evaluación de la sostenibilidad de **los alimentos**.

El director general de **Fundación Alícia**, **Toni Massanés**, define el espacio de Dreams “como el más mestizo y transversal, porque trata de saber qué puede hacer **la gastronomía** si mezcla todos sus conocimientos con el emprendimiento, la tecnología, la ciencia o el arte”, y avanzaba que contará con más de 60 ponentes para abordar cada día las aplicaciones de la IA en **la gastronomía**, en el diseño de nuevos **alimentos** y en **nutrición y salud**.



El objetivo, medir si somos además del más revolucionario a nivel **gastronómico**, lo somos también en biotecnología”. Entre los ponentes que se subirán al original escenario en forma de cuadrilátero de Dreams encontraremos expertos en IA, como **Cecilia Tham**, cofundadora y CEO en **Futurity Systems**; el biólogo marino **Carlos Duarte**; doctores en **nutrición** como **Serafín Murillo** o baluartes de la creatividad como varios

miembros del equipo de **elBulli Foundation**, entre ellos el mismo **Ferrán Adrià**.

X Concurso Nacional de Cortadoras y Cortadores de Jamón Ayuntamiento de Corteconcepción

El Ayuntamiento de Corteconcepción se complace en anunciar la apertura del plazo de inscripción del X Concurso Nacional de Cortadoras y Cortadores de Jamón.

Este evento, que ha adquirido un **prestigio** significativo en los últimos años, fue galardonado como el mejor concurso de cortadores de jamón en España en 2022 por la reconocida Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ).

El próximo **18 de junio**, será la fecha para el comienzo de la celebración sin duda alguna que será un fin de semana de mucha faena ya que [simultáneamente](#) se llevaran a cabo las **XI Jornadas Gastronómicas** donde se hará un gran despliegue de los mejores productos de la Sierra.



X Concurso Nacional de Cortadoras y Cortadores de Jamón Ayuntamiento de Corteconcepción

El concurso de cortadores representa una oportunidad única para los profesionales y entusiastas del arte del corte de **jamón**, ya que reúne a los mejores cortadores de todo el país. La competición es conocida por su alta exigencia en términos de habilidad, destreza y conocimiento del producto.

Sólo 8 cortadores de jamón ibérico se enfrentarán

Ocho profesionales del oficio darán lo mejor de cada uno para alcanzar ganar por el título que de nuevo será clasificatorio para el Campeonato de España del 2024, ya que el campeón logrará un pase directo para la final nacional.

Razón demás para que uno de los [requisitos](#) para participar es que debe ser socio de la Asociación Nacional de Cortadores.

CORTECONCEPCIÓN 2023

XI JORNADAS GASTRONÓMICAS Y X CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN

16,17 Y 18 DE JUNIO

Este año nuestro concurso dará
acceso a la Final del Campeonato
de España 2024



Ayuntamiento de
Cortesegade

3 Claveles



eíriz

afinox



DISPUTACIÓN
DE HUELVA

Los profesionales interesados en presentarse a la competición podrán inscribirse hasta el próximo 2 de junio, esto enviando el boletín de inscripción junto con el currículum profesional

al Ayuntamiento de Corteconcepción, Avenida Juan Ramón Jiménez s/n CP 21209, Corteconcepción (Huelva).

Otra opción de inscripción es a través del correo electrónico lmml2404@hotmail.com.

Para una información más completa sobre las bases de participación pueden acceder al perfil de facebook del Campeonato (<https://www.facebook.com/CNCJCorteconcep>)

Los participantes tendrán la oportunidad de demostrar su maestría en el corte de jamón ante un jurado especializado, compuesto por expertos reconocidos en la industria.

El jurado de profesionales y el comité organizador del Ayuntamiento serán los encargados de la selección de los 8 concursantes participantes, además de dos suplentes.

Jamones Eíriz Jabugo

Como todos los años la empresa encargada de aportar los jamones será Eíriz Jabugo, los cuales podrán tener una diferencia entre sí de unos [400 gramos](#) al máximo, siendo todos de la misma añada de la curación.

Hay que mencionar que este concurso, una de sus características es que es el único con Jamones DOP Jabugo. Cada cortador tendrá una pieza de jamón de bellota 100% ibérico.



Foto: jamónlovers

Para la selección los jueces y el comité se basarán en el criterio de currículum y la experiencia en ámbito profesional y luego se tomará en cuenta la cantidad de provincias que permita la presencia de un mayor número de cortadores del mayor número de ciudades participantes.

Tendrá una plaza asegurada el segundo clasificado en la edición anterior al menos que se haya presentado dos veces al evento, lo que haría que la plaza pasara

al tercer clasificado.

La competencia se llevará a cabo en un entorno emocionante y competitivo, donde se evaluarán aspectos como la técnica, la presentación, la creatividad y la velocidad.



Jamón eíríz

El concurso no solo busca premiar la destreza de los cortadores, sino también promover y preservar la tradición y la cultura que rodea al jamón.

Además, brinda la oportunidad de compartir conocimientos y experiencias entre los participantes, fomentando la camaradería y el intercambio de técnicas y consejos.

Se recomienda a los aspirantes que se inscriban con prontitud, ya que el número de plazas puede ser limitado.

Este evento se ha convertido en una cita ineludible para los amantes del jamón y los profesionales del sector, brindando la oportunidad de presenciar auténticas exhibiciones de maestría y disfrutar de la excelencia culinaria que representa el corte

de jamón.

El Ayuntamiento de Corteconcepción espera ansiosamente recibir a participantes y visitantes en esta emocionante edición del concurso, que sin duda dejará huella en el panorama nacional de cortadores de jamón.

El ICIA incrementa su apuesta por la investigación

El ICIA incrementa su apuesta por la investigación con nuevos proyectos pioneros en el sector

El instituto anuncia cuatro nuevos proyectos de I+D+i que se suman a los otros seis vigentes de 2022, en los que se persigue avanzar en estrategias agroecológicas y sostenibles

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), adscrito a la [Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias](#), anunció la puesta en marcha de cuatro nuevos proyectos de I+D+i para este año, que se suman a los otros seis aún vigentes, correspondientes al ejercicio 2022.

Los proyectos de reciente incorporación, tras recibir el visto bueno el pasado 31 de enero por parte del Consejo Asesor del [ICIA](#), atienden a temas esenciales para la salud del sector primario, como la reducción del desperdicio alimentario mediante la valorización de residuos de frutas tropicales, la función de los suelos volcánicos ante el cambio climático, la caracterización genética de arbustos forrajeros de alto interés en Canarias, así como el rescate de variedades minoritarias.

La cuantía destinada a los proyectos de investigación, fijada en los presupuestos de la Comunidad Autónoma de Canarias, pasa de 600.000 euros en 2022 a 1,3 millones para este año, con un incremento significativo que refuerza la apuesta del departamento autonómico en la investigación y el desarrollo del sector primario de las islas.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, explicó que “se trata de proyectos novedosos, en los que hemos priorizado la mejora de la productividad, pero también la conservación, con el foco puesto siempre en avanzar en la agroecología y el desarrollo sostenible”.

Al total de 10 proyectos estratégicos del Gobierno de Canarias se añaden una treintena de líneas de investigación en el campo de la botánica, la protección y producción vegetal, así como la animal.

Asimismo, son muchos los proyectos en los que el ICIA trabaja de forma activa y otros en los que colabora como socio, como es el caso del programa ‘Mac-Interreg: Islandap Advance’ -

‘R+D+i relacionado con la economía circular, o ‘Macbioblue’, un proyecto demostrativo y de transferencia tecnológica para ayudar a empresas a desarrollar nuevos productos y procesos en el ámbito de la Biotecnología Azul de la Macaronesia.

También participa en el proyecto ‘Fruttmac – Transferencia de I+D+i para el desarrollo sostenible de frutales tropicales en la Macaronesia’; o en ‘Vercochar’, para la adaptación al cambio climático, la prevención y mitigación de los efectos derivados de los riesgos naturales en el medio agrícola y forestal, entre otros.

Agroecología

La responsable regional del área destacó los avances que se están llevando a cabo en agroecología, a través de proyectos pioneros como la Red de Fincas Faro de Canarias, del que forman parte unas diez fincas. “Tiene como objetivo crear una red de aprendizaje y puesta en común de conocimientos que conecte al sector productivo ecológico de las islas, facilitando el desarrollo de sistemas de producción agroecológicas”, explicó.

Por último, celebró los importantes pasos que está logrando el proyecto innovador ‘Life Nieblas’, cuyo objetivo es captar gotas de agua a partir de la niebla que se genera en las partes altas de Gran Canaria. “Ya son más de 75.000 litros de agua los que se han recogido a través de estos innovadores sistemas, lo que ha posibilitado reforestar 15 hectáreas y plantar unos 8.500 árboles en la zona del Barranco de la Virgen, en Gran Canaria”, aclaró.

Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre

La oferta del evento en la calle incluye degustaciones de platos, sesiones gratuitas de showcooking, talleres de cocina infantil y música.

Más de una quincena de restaurantes del Principado participarán con sus elaboraciones gastronómicas en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes de Masterchef 6, estarán al frente de los talleres de cocina para niños.

Andorra será en septiembre la capital mundial de la **cocina de alta montaña** con la celebración de **Andorra Taste**, un doble evento que contará con unas jornadas profesionales, en las que se debatirá sobre identidad, [sostenibilidad y proyección](#) de los territorios de **alta montaña** a través de la gastronomía; y un encuentro popular con espacio para las degustaciones, así como para una interesante agenda de actividades para todas las edades.

Andorra Taste Popular

Después de compartir con grandes nombres de la **gastronomía internacional** y nacional sobre cocina, autenticidad, sostenibilidad, territorio y producto de cercanía durante los primeros días del evento (del 14 al 16 de septiembre), Andorra Taste Popular convertirá la calle Veedors de Escaldes-Engordany los días 16, 17 y 18 de septiembre en un espacio gastronómico para todos los públicos diseñado para disfrutar de lo mejor de la **gastronomía andorrana** y sus productos autóctonos, de la mano de reputados **cocineros** de **Andorra**.



Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre en Escaldes-Engordany

Con un recinto con paradas al aire libre donde será posible degustar platos de cocina a precios populares y donde se podrá disfrutar además de múltiples actividades gratuitas, como sesiones de showcooking y una programación especial para niños, todo **aderezado** con la mejor música en directo.

Más de una quincena de restaurantes participarán en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Cada uno de ellos ofrecerá un plato diferente para configurar una gran oferta de sabores y recetas que van desde canelones o arroz de montaña al fricandó de ternera con setas o el conejo de bosque escabechado.

Entre la oferta, también encontraremos degustaciones dulces elaboradas por reconocidas pastelerías andorranas. Los restaurantes que han confirmado su presencia en el recinto de Escaldes-Engordany son Borda Raubert (La Massana), Restaurant Mínim's (Andorra La Vella), Can Manel (Andorra La Vella), Celler d'en Toni (Andorra La Vella); Restaurant de L'Isard (Andorra La Vella), Plató Restaurant (Andorra La Vella), Odetti Bistró (Escaldes-Engordany), Kao Soldeu (Canillo), Koy Hermitage (Soldeu), TOC – Anyós Park (La Massana), L'Era d'en Jaume (Llorts) y Kökosnøt (Andorra La Vella).



iA ellos se les suman la tienda gourmet Ana Cerezo Pernilea! (Andorra La Vella) y las pastelerías Sauleda by Júlia Onix (Andorra La Vella) y Youcake by Estopiñán (Escaldes-Engordany).

Será la gran fiesta popular de la gastronomía durante todo el fin de semana, una fiesta que estará amenizada con actuaciones musicales en directo y que abrirá al público de 12 a 22h el viernes y el sábado, y de 12 a 20h el domingo 18 de septiembre.

Pago con tokens

Para poder degustar las diferentes elaboraciones de la propuesta gastronómica de este encuentro gastronómico se tendrán que comprar tokens, la moneda oficial del evento, en las taquillas que estarán habilitadas en el recinto.

Cada token equivale a un euro y todos los platos tendrán el mismo precio, cuatro tokens.

Además de la oferta gastronómica en Andorra Taste Popular se podrá asistir gratuitamente a una amplia programación de sesiones de showcooking y catas de pastelería, vinos, embutidos, cervezas artesanales andorranas o ratassia, el licor a base de nueces y hierbas medicinales cosechadas a mano de las montañas de Andorra.

Cocina para niños

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes del talent show Masterchef 6, estarán al frente de las sesiones de cocina para niños. Sábado y domingo impartirán talleres para los más pequeños con recetas dulces y saladas. Ambos han formado parte del equipo gastronómico del restaurante de Jordi Cruz (ABaC***) y ahora están al frente de un proyecto propio, La Dramerie, una pastelería en Barcelona. En 2019, Víctor Gonzalo fue elegido mejor pastelero de postres de restaurante en el concurso The Best Dessert Restaurant del Fórum Gastronómico de Barcelona.

Andorra Taste Popular será la extensión en la calle y el mejor cierre de las jornadas profesionales del evento, el primer

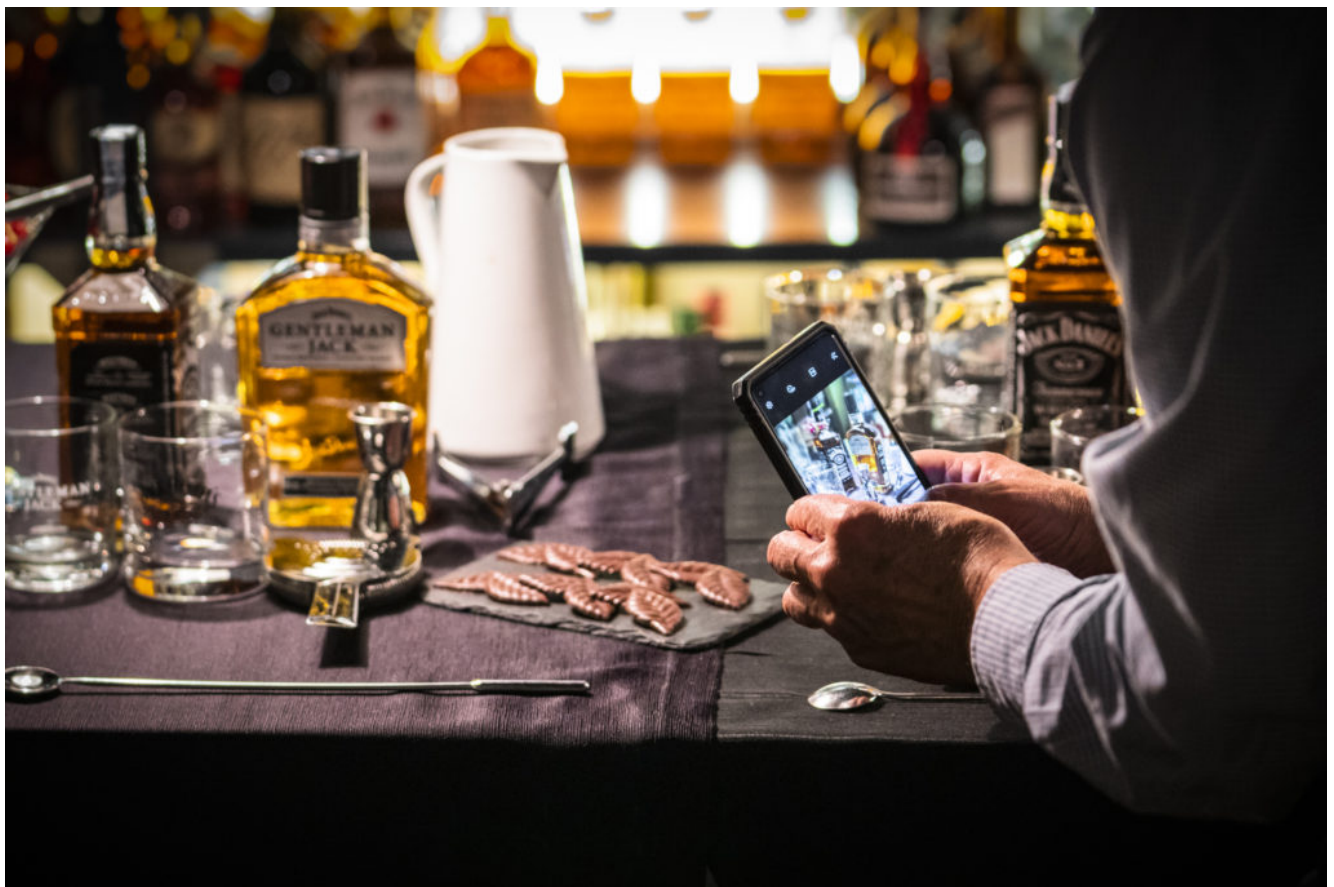
Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, evento organizado por Vocento Gastronomía y Andorra Turisme.

Jack Daniel's presenta los nuevos signature cocktails elaborados con café por Javier de las Muelas

Así son los cócteles de Jack Daniel's con café anunciados en el [Dry Martini Barcelona](#) en un evento exclusivo.

Jack Daniel's vuelve a la escena del consumo diurno de la mano de **Javier de las Muelas**, mixólogo referente en el mundo del cocktail.

Los dos nuevos signature cocktails ideados por el propio empresario y mezclados con café, están pensadas tanto para el consumo diurno, como para los momentos de sobremesa y afterwork con amigos, ya que, según los estudios de mercado de la marca, las bebidas espirituosas desde antes de la pandemia se consumen eminentemente durante las horas diurnas.











Recetas 'flash' de 2 cócteles Jack Daniel's de éxito

Los **signature cocktails** by Javier de las Muelas, se componen cada uno de tan solo **tres ingredientes**, para que resulte fácil su implementación en la hostelería y en el hogar.



El primer cocktail, el **Jack's Sunset Coffee**, se elabora con el whiskey **Jack Daniel's Old nº7** (70 ml), 20 ml de **café espresso azucarado** y 100 ml de **zumo de arándanos**.

Se trata de una mezcla afrutada y energética que se adapta al sabor único del whiskey de la marca y es perfecta para el afterwork.



El segundo, el **Gentleman's Coffee Temptation**, une el **café** con

el **Gentleman Jack** (70 ml), whiskey filtrado dos veces con carbón para una suavidad excepcional, y 100 ml de **helado de avellana**, para un sabor dulce que lo convierte en una alternativa al postre o sobremesa.

Tanto el **Jack's Sunset Coffee** como el **Gentleman's Coffee Temptation**, son cócteles “muy fáciles de elaborar en casa para convertirnos en grandes anfitriones y disfrutar de momentos únicos”, tal y como afirmó Javier de las Muelas en el evento de presentación.

Los nuevos signature cocktails estarán **presentes hasta finales de verano en carta temporal de colaboradores de Dry Martini**:

Dry Martini Barcelona, Speakeasy, Gimlet, Montesquiu, Casa Fernández, Madrid (Hotel Fenix), Rabat (Barcelona y Ibiza).

Aceite Dominus, 50 años de tradición y experiencia

La singularidad organoléptica del Aceite Dominus Cosecha Temprana, lo ha convertido año tras año en uno de los aceites más premiados del mundo.

Por: **Ángel Marqués Ávila**

D. Francisco Montabes y D^a. Araceli Vañó, descendientes de familias olivareras quienes, desde finales del siglo XVIII, han cultivado olivares y elaborado aceite en molinos de su propiedad; adquirieron el **Cortijo Virgen de los Milagros** en 1972. Así nació **Montabes Vañó** ([MONVA](#)), una empresa que continúa manteniendo la tradición, experiencia y valores que establecieron sus fundadores.

En la actualidad **Francisco Montabes**, como Director General y su hermano **Luis**, como Director Comercial dirigen la firma de este gran aceite jienense.

Para conocer más de esta [almazara](#) y de su cincuenta aniversario, nos ponemos en contacto con ambos hermanos, aunque la batuta de la imagen la lleva Luis que es quien nos responde.

La Entrevista

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2022 para el sector?

Francisco Montabes. – El sector se encuentra ante grandes desafíos este año y lo hace a lo largo de toda la cadena de valor del aceite de oliva, desde el proceso de cultivo al proceso de envasado.

El mayor desafío quizás es afrontar las consecuencias por la intensificación de las severas sequías que venimos sufriendo en el último lustro.

No siendo menor la preocupación que genera la falta de aprovisionamiento y el encarecimiento de la energía y las materias primas y auxiliares.

Así como el contexto social y económico internacional provocado por la pandemia y en fechas más recientes, por la invasión de Ucrania por parte de Rusia.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA?

Francisco Montabes. – En una palabra, “*creciente*”, así como el porcentaje de consumidores que se por el aceite de oliva virgen extra, en detrimento del aceite de oliva (la mezcla de aceite de oliva refinado y virgen) y de los aceites refinados

de semillas, como pueda ser el aceite de girasol.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de ACEITE?

Francisco Montabes. – Un papel trascendental ya que hace visible, para buena parte de nuestro público objetivo, la condición de producto Gourmet del AOVE. El único aceite que se obtiene por simple presión de un fruto fresco y que aporta beneficios nutricionales tan inigualables.

Lo que lo sitúa ineludiblemente en la base de la Dieta Mediterránea, considerada en todo el mundo como el estilo de alimentación más saludable.

Aceite Dominus ‘una historia que contar’







Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo de los aceites cuando este año estáis de aniversario, 50 años?

Francisco Montabes. – Llegué al sector, recién licenciado en Ciencias Económicas, en el año 1997.

Justo cuando Monva celebraba su 25 Aniversario, para desarrollar la rama de negocio de comercialización de aceite envasado.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a dar ese pasó?

Francisco Montabes. – Nuestros padres, abuelos y bisabuelos, por parte paterna y materna, se han dedicado al cultivo y la extracción de aceite de oliva virgen en la provincia de Jaén, nos faltaba completar la cadena de valor con el envasado y comercialización de nuestro AOVE de Cosecha Propia.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen aceite?

Francisco Montabes. – Saber lo que uno busca es siempre lo más importante para elegir bien.

El AOVE, como el vino, cambia entre cosechas, variedades, orígenes... el consumidor tiene a su disposición una enorme diversidad de sabores, aromas, características nutricionales, tipos de cultivo, precios... e información accesible para aprender más sobre el maravilloso mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra y poder elegir con mejor criterio.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo del aceite?

Francisco Montabes. – El AOVE es el alimento más complejo de nuestra despensa, potencialmente atesora un mayor número de provitaminas y antioxidantes naturales distintos (más de 250) además de los ácidos grasos monoinsaturados que nuestro organismo prefiere para aportarnos energía.

Quedan muchas aplicaciones en múltiples campos de la medicina por descubrir. También destacaría que es una joya de nuestra gastronomía y que su presencia en la cocina marca como ningún otro producto el resultado gastronómico y nutricional de nuestros platos, permitiendo la realización de un sinfín de técnicas culinarias de cocinado y de maridajes.

Un camino por delante

El AOVE es la llave maestra que abre la puerta de la alta cocina, la cocina sabrosa y saludable.













Ángel Marqués Ávila. – *Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos que pensáis llevar a cabo?*

Francisco Montabes. – Profundizar en la investigación y la promoción de las aplicaciones culinarias del AOVE.

Continuar con la mejora, la certificación de Calidad en todos nuestros procesos.

Esto, desarrollando redes comerciales en España y mercados de exportación para nuestro portfolio de marcas:

Dominus Acebuche, Dominus Cosecha Temprana, Dominus Reserva Familiar, Huerta Los Caños, Valle Mágina, Montabes, Oliver Petit Gourmet y Magnus.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra almazara?

Francisco Montabes. – La filosofía de nuestra empresa la establecieron nuestros fundadores en el año 1972. Cuando Francisco Montabes y M^a Araceli Vañó compran el Cortijo Virgen de los Milagros y fundan Monva.

Se fundamenta en una apuesta decidida por la aceituna de variedad Picual. Por un cultivo basado en el respeto al Medio Ambiente. El incremento en la biodiversidad de las fincas Cortijo Virgen de los Milagros y Cortijo Los Caños. De donde proviene nuestra aceituna de Cosecha Propia y nuestra acebuchina silvestre.







Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacarías de tus aceites, y para qué son especiales, es decir con qué maridan?

Francisco Montabes. – Dentro del segmento Ultra Premium Monva ofrecemos, sino es el único, el primer Aceite Virgen Extra de Acebuchina silvestre del mercado, Dominus Acebuche.

Es uno de los AOVE mono-varietales más premiados a nivel internacional, Dominus Cosecha Temprana y un Ultra-Premium de certificación Ecológica, Huerta Los Caños.

Otra de nuestras actividades diferentes, es el servicio al

sector de la restauración. Con la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra especialmente indicado para fritura en continuo, esto, por su alto rendimiento en freidora.

Las posibilidades de maridaje con nuestro aceite Dominus son ilimitadas dada la variedad de puntos de madurez de la aceituna en el momento de la extracción. Nuestra gama posee la posibilidad de diferentes perfiles de aroma y sabores muy distintos

Aunque todas nuestras marcas comparten fragancia, intensidad de frutado y equilibrio organoléptico entre sus atributos.

Alimentos y bebidas dirigidos a menores no podrán ser anunciados por famosos

El Ministerio de Consumo ha decretado que se regulará la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores.

Además, se prohíbe hacer uso de la imagen de personalidades relevantes o deportistas y profesionales de programas infantiles.

La nueva regulación sobre alimentos y bebidas, afectará a los horarios de protección reforzada y a los espacios publicitarios de programas dirigidos a un público infantil.

El decreto alcanzará a la [televisión y a la radio](#), cines, internet, redes sociales, webs o Apps. Esto cuando el mensaje

vaya a un público menor de 16 años.

Las publicidades en medios impresos también se verán dentro del marco de la regulación, sin dejar de lado embalajes.



Famosos no podrán hacer publicidad de alimentos y bebidas dirigidas a menores

Con estas premisas las empresas podrán tener su propia autorregulación siempre y cuando suponga un marco de mayor protección al menor que la propia norma.

El real decreto sobre alimentos y bebidas se somete desde hoy y durante 15 días hábiles, al trámite de información pública.

Así las organizaciones de consumidores, asociaciones de publicidad y la patronal de alimentación, entre otras, podrán hacer sus aportaciones al texto.

Se estima la aprobación en **Consejo de Ministros** para el finales de este año. Deberá pasar por Bruselas y tener el dictamen del Consejo de Estado.

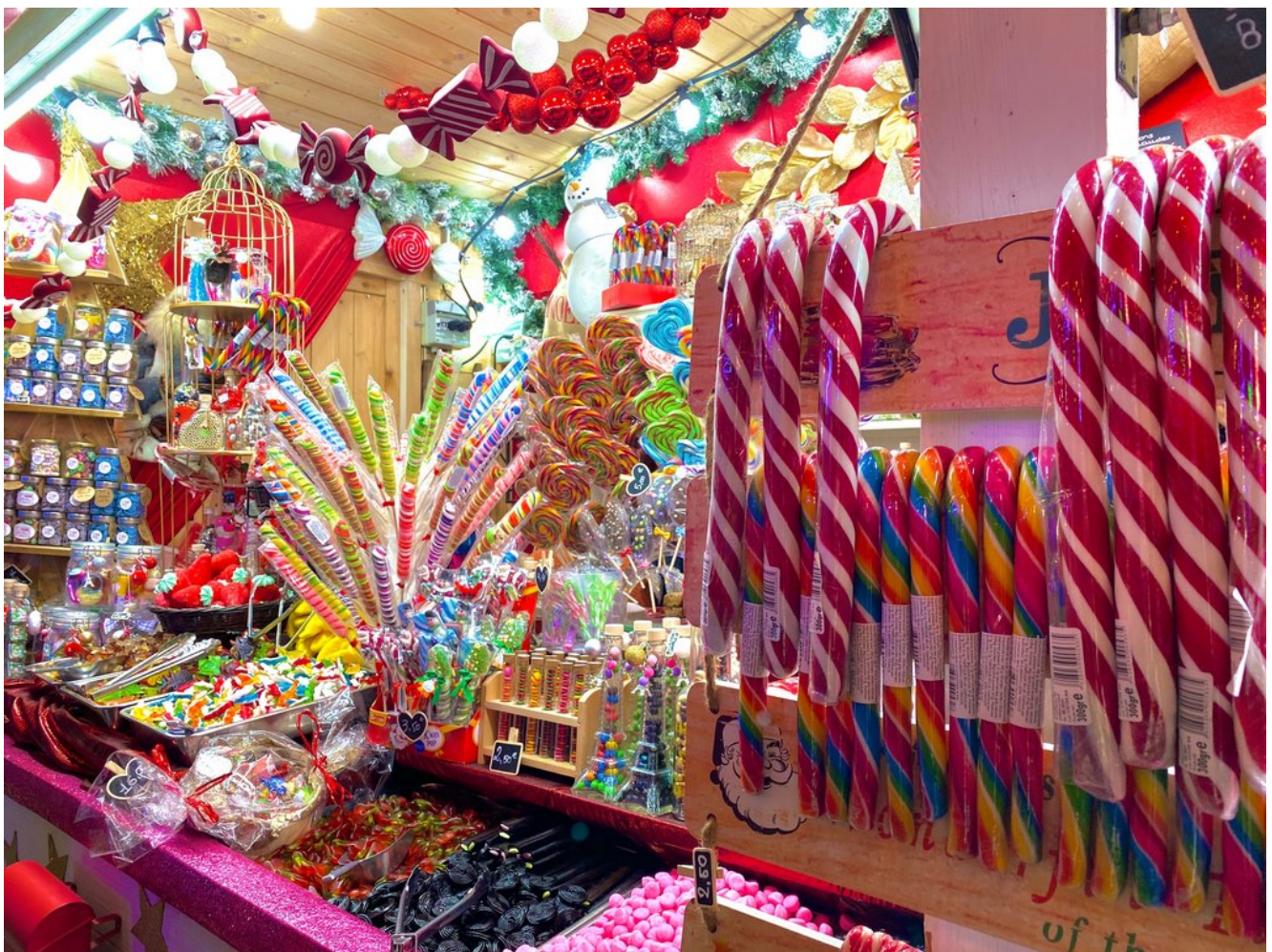
Categorías de productos

Cinco tipos de productos no podrán hacer publicidad dirigida a menores, esto, sea cual sean sus contenidos de nutrientes.

Confitería de chocolate y azúcar, [barritas energéticas](#) y coberturas dulces y postres son las primeras categorías afectadas.

A estas le siguen pasteles, galletas dulces y demás productos de pastelería. Tampoco se podrán anunciar **zumos, bebidas energéticas ni los helados.**

Para el grupo restante de alimentos y bebidas habrá un límite de contenido en nutrientes por cada 100 gramos.



Cinco tipos de productos no podrán hacer publicidad dirigida a menores

Podrán anunciar todos aquellos que sus grasas totales y saturadas, el azúcar total y el añadido, y los niveles de sal,

estén debajo de los límites establecidos.

El Ministerio de Consumo ha justificado el