

La sencillez meditada

Reale Seguros Madrid Fusión 2020 explora el futuro de la alta cocina en la edición de su mayoría de edad: de la difícil búsqueda de lo esencial a la **inteligencia artificial** como herramienta de cocina

Reale Seguros Madrid Fusión 2020 explora los últimos cambios de tendencia. La **cocina esencial** pura, desprovista de ingredientes superfluos, se asienta con fuerza entre algunos de los mejores

cocineros del mundo. Junto a esa **sencillez meditada** emerge imparable la **inteligencia artificial** una nueva herramienta de la **creatividad**, de las **armonías** entre ingredientes y de la **gestión de restaurantes**, tecnología de la que se hablará en profundidad en nuestro congreso. Serán dos de los pilares, entre otros muchos de los que conforman el programa de nuestra mayoría de edad, la XVIII edición de **Reale Seguros Madrid Fusión**, un acontecimiento memorable.

Reale Seguros Madrid Fusión ya tiene ultimado el programa con el que celebrará su mayoría de edad los días 13, 14 y 15 de enero de 2020. Para esta decimoctava edición se va a sumergir en la cocina reflexiva y pura con el lema: '**Cocina esencial. La sencillez meditada**'.

Explorará la tendencia de la simplicidad aparente en la mesa, pero con horas de trabajo ingente en la cocina. Lo más elemental en ocasiones es lo que más cuesta, lo más difícil. Alimentos artesanos y nobles, preparaciones sin fuegos de artificio, pero elegantes y vibrantes, alejadas de esos platos complejos con muchos ingredientes y presentaciones sofisticadas. Esas composiciones creadas a partir de pocos

elementos y mucha reflexión y que son de una pureza que emociona, llegarán al escenario principal de la mano de como **Koji Kimura** (Restaurante Kimura, Tokio), **Isabella Potí** (Ristorante Bros, Lecce), **Ivan y Sergey Berezutsky** (Twins Garden, Moscú), **Ángel León** (Aponiente), **Niko Romito** (Reale), **Andoni Aduriz** (Mugaritz), **Josean Alija** (Nerua Guggenheim), **Albert Adrià** (Enigma) y **Pedro Sánchez** (Bagá).



Isabella Potí



Niko Romito y Ángel León



Ivan y Sergey Berezutsky

Consolidado a lo largo de estas 18 ediciones como el congreso de alta cocina más importante del mundo por su contribución a la creación de una escena global de la gastronomía, al descubrimiento de nuevos cocineros y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, Reale Seguros Madrid Fusión crece en

contenido para esta edición tan especial de su mayoría de edad y también aumenta su superficie expositiva, por encima de los 16.000 m², para atender la gran demanda de espacio que cada año genera. Para ello, en su próxima edición da el salto a IFEMA, a las dos plantas del Pabellón 14 del recinto ferial madrileño.



François Chartier, “el mayor experto en sabores del mundo” en palabras de Ferran Adrià

Esa cocina del menos es más no será la única apuesta de esta edición. La inteligencia artificial será otro de los ejes sobre los que rotará la decimoctava edición de Reale Seguros Madrid Fusión. Dos grandes del planeta tecnológico llegan para traer el futuro al presente. Sony e IBM ya se habían acercado a la gastronomía, pero ahora entrarán en **primicia mundial** en la alta cocina sobre el escenario principal de la mano de empresas como Siro Foods. Y junto a estas compañías, cocineros como **Dabiz Muñoz** (DiverXo), además de una de las personalidades más reconocidas en la búsqueda de recetas y maridajes entre el vino y la comida, el canadiense **François Chartier**, “el mayor experto en sabores del mundo” en palabras de Ferran Adrià. Los nuevos sistemas de inteligencia cognitiva permiten reunir toda la despensa mundial, recolectada en base a información de miles de ingredientes de los cinco continentes, para crear platos únicos y a la medida de los clientes. El futuro pasa por encontrar la mejor combinación de ingredientes para crear el plato perfecto. Ingenieros japoneses de la sede central de Sony en Tokio junto a varios cocineros compartirán con los congresistas esta increíble experiencia en Reale Seguros Madrid Fusión 2020.

En el extenso

menú de esta decimoctava edición también tienen espacio la relación entre el

neuromarketing y la alta cocina, la maduración de los pescados, el reto de las

alergias e intolerancias, la ética y responsabilidad medioambiental o la

recuperación de las identidades culinarias. Tampoco faltarán las aportaciones

que llegarán desde otros países al congreso. Este año, **Moscú, San Petersburgo, Ciudad del Cabo y Tokio** serán las ciudades invitadas.