

Madrid Fusión, momentos históricos

[Por Ángel Marqués Ávila. Periodista Gastronómico](#)

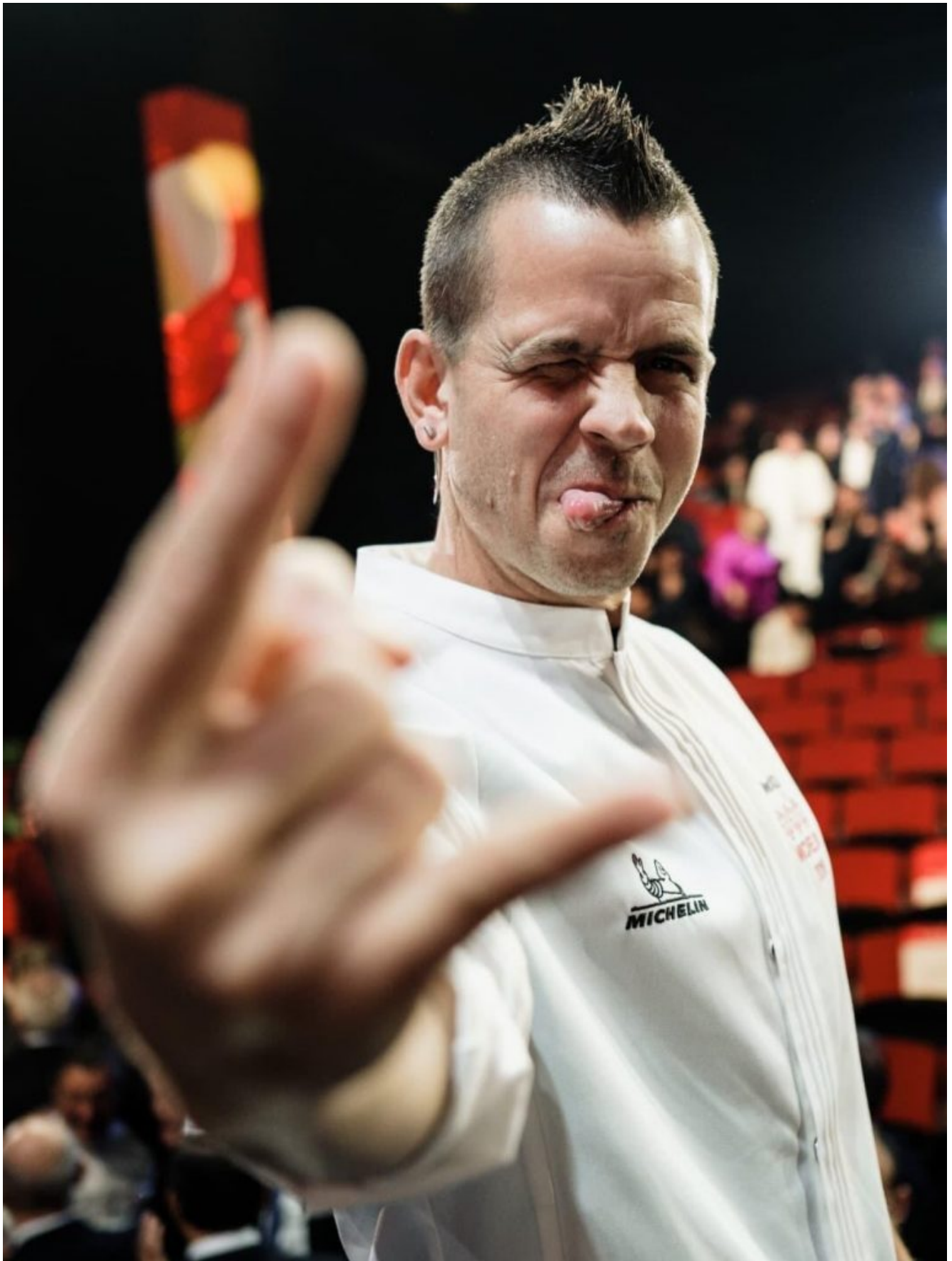
Madrid Fusión 2026 dejó fogonazos que dibujan el mapa de la gastronomía que viene: creatividad sin freno (a veces líquida), regreso a lo esencial (sin disfraces), ciencia aplicada al plato, debates incómodos sobre el oficio y una certeza compartida: el futuro se cocina entre técnica, identidad y negocio; y no siempre en ese orden.



Estos son 15 momentos que resumen esta edición: la que confirmó que la gastronomía sigue siendo deseo, sí, pero también industria, cultura y futuro en disputa. Madrid Fusión 2026 volvió a

demostrar que el congreso no solo enseña platos.

Durante tres días, los diferentes escenarios fueron una mezcla de espectáculo creativo y termómetro profesional, con chefs y ponentes empujando los límites -a veces desde la emoción, a veces desde la incomodidad- y dejando una idea clara: lo que comemos y cómo lo sostenemos ya no se puede separar.



[@DabizMuñoz](#)

Dabiz Muñoz y la “magia líquida”

El chef presentó su nueva bandera en [DiverXO](#): un menú paralelo de “bebidas masticables”, sin alcohol y sin azúcar, con ambición de plato (y de montaña rusa sensorial). Consomés, sopas y refrescos radicales -del “vino de liebre” al “champán de mantequilla”- para que lo líquido tenga el mismo estatus que lo sólido, en un giro que reafirma su papel de brújula creativa. En escena también sobrevoló su ecosistema de marcas, como **StreetXO** y **G0X0**.



Albert Adrià
[@AlbertAdrià](#)

Albert Adrià

Cuatro décadas, un espejo y un premio. Con [Enigma](#) como presente, revisó su trayectoria con un arranque simbólico: Bruce Lee y la idea de “golpear” con oficio, no con pose. Cocinó desde el bagaje -el recuerdo de elBulli como escuela- y defendió esa línea fina entre empezar un plato y saber terminarlo. La emoción llegó al recibir el premio **The Best Chef of the Year in Europe** y dedicárselo a su hijo; y el

futuro asomó con proyectos como el efímero ADMO, junto a **Alain Ducasse**, Romain Meder y Jessica Préalpató.

¿Se dejará de cocinar en casa? El debate de los preparados. El foro puso números y dudas sobre la mesa: desde el fenómeno de Mercadona hasta la producción industrial de Familia Martínez, explicada por **Raúl Martín**. La analista **Laura Gil** (Worldpanel Dominator) radiografió el freno principal: confianza baja frente al “casero”. Y el contrapunto lo puso **Juanlu Fernández**, desde Lú Cocina y Alma: el ingrediente que más cuesta industrializar es el “alma”.

Hasta el hogar cambiante entró en la conversación, con la mirada de **Manuel Delgado** en IKEA y esas cocinas cada vez más salón, más oficina, más todo.

Joan Roca y Jordi Roca: el diálogo dulce-salado.



Desde **El Celler de Can Roca** defendieron una idea que suena a juego, pero es método: lo salado inspira lo dulce y lo dulce vuelve como plato salado. Del turrón de foie gras al “juego de cromatismos”, pasando por el provocador “plátano carbonara”, su ponencia fue un recordatorio de que la pastelería no es final... también puede ser punto de partida.



Joan y Jordi Roca

Vicky Cheng y la vejiga natatoria del pescado

En el auditorio central, el chef de Wing llevó a escena un ingrediente que divide al público antes de probarlo: la vejiga natatoria, secada y rehidratada hasta volverse gelatina de lujo. Habló de sabor, textura y tradición, y también de las propiedades “medicinales” que se le atribuyen en China. Con Hong Kong como telón de fondo, su mensaje fue claro: el mismo ingrediente puede tener muchas expresiones... y tender puentes culturales.

Relevo generacional: “Sí, hay futuro”. En la mesa redonda de Dreams #spainfoodtechnation ‘¿Hay alguien ahí?’, moderada por el periodista **Ignacio Medina**, **Toño Pérez**, **Albert Adrià** y **Sacha Hormaechea** -junto a **Pol Contreras**- coincidieron en que la alta cocina española tiene relevo y futuro, algo que subrayó el auditorio joven que llenó Dreams #Spainfoodtechnation **Toño Pérez** reivindicó el recorrido de Atrio y la importancia del vínculo con el territorio, mientras **José Polo** destacó que los jóvenes parten hoy con una formación y oportunidades que ellos

no tuvieron.



Hormaechea apuntó que las nuevas generaciones llegan mejor preparadas, pero también se enfrentan a clientes más informados y exigentes, y pidió no perder la humanidad en el trato. Y **Adrià**, convencido de que hay relevo, remató con una idea-fuerza: lo decisivo es la honestidad y que, más que estilos, existe cocina buena o mala; además, reclamó más “concepto” y mentalidad para innovar desde lo propio -por ejemplo, un ramen hecho con productos españoles.

Los chefs piden sentarse a legislar: menos “piedras en el camino”. Uno de los momentos estelares de esta edición fue el debate ‘Autosostenibilidad y futuro del oficio culinario’, donde **Nandu Jubany** (Can Jubany), **Quique Dacosta** (Quique Dacosta Restaurante), **Ricard Camarena** (Restaurante Ricard Camarena) e **Israel Ramírez** (Saddle) retrataron una crisis “debajo del mantel”: la restauración, desde el pequeño negocio a las cadenas, se siente asfixiada por una hiperregulación que no distingue realidades distintas y termina restando eficiencia.

madridfusión
#alimentosdespaña

Nandu Jubany

Can Jubany
Calldetenes, Barcelona



Denunciaron normas que limitan la flexibilidad de horarios y la apertura de turnos, y reclamaron un interlocutor real para sentarse con “quien legisla” y explicar qué ocurre en el día a día del restaurante, porque -según advirtieron- pasan más tiempo sorteando trabas que generando valor.

Además, señalaron la desconexión de la formación: un currículo de FP desactualizado que no incorpora tecnologías ni motiva vocaciones, en un contexto en el que el personal es el activo clave y, si no se puede atraer, formar y retener, la consecuencia es directa: recorte de servicios o cierres.

El vértigo genético: José Miguel Mulet y la comida del futuro

En Dreams #spainfoodtechnation, el catedrático de la Universidad Politécnica de Valencia **José Miguel Mulet** explicó el salto de la edición genética con CrisPR y su velocidad respecto a décadas anteriores, con ejemplos en agricultura y ganadería, y el debate ético inevitable. En conversación con el sector primario, **Rafael Valenzuela**, desde la Real Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto, amplió el foco hacia eficiencia, emisiones y nuevos modelos de granja.

“Perezismo”: la revolución del vino con un apellido común

La cata más insólita la abrió el director de Madrid Fusión, **Benjamín Lana**: varios enólogos “Pérez”, sin parentesco, hablando del vino ajeno y firmando un manifiesto contra la solemnidad. Desfilaron estilos atlánticos y mediterráneos: desde Canarias (Ignios) hasta el Priorat, con voces como Raúl Pérez, Willy Pérez (Bodegas Luis Pérez) y Sara Pérez (Mas Martinet y Venus Universal). Entre Priorat y Bierzo, el mensaje fue de estilo y camino propio: influir, sí; uniformar, no.

Se leyó el “manifiesto del perezismo”, que tiene mandamientos como “menos solemnidad y más verdad”, “recuperar no es retroceder” o “el perezismo no es una escuela”. Al finalizar, se procedió a firmar el documento

Cocinero Revelación: la alta cocina sin disfraz de Javier Ochoa y Garikoitz Arruabarrena. El premio coronó a la dupla de Masta Taberna: una taberna pequeña que sorprende por la calidad sin necesidad de maquillaje. El cierre fue un mensaje a los jóvenes: emprender con amor y cariño... pero con la calma de quien sabe que lo importante está en el plato.



Javier Ochoa y Garikoitz Arruabarrena

Ferran Adrià:

“Si primero coges el local...”. En Dreams, el impulsor de

[elBulli Foundation](#) adelantó claves del próximo tomo de la Bullipedia y abrió un debate incómodo y necesario: economía real, modelo de negocio y plan financiero antes que narrativa. Con datos sobre mercado, ocupación y rentabilidad, lanzó su idea-faro: primero decide qué vas a dar de comer (y a quién), y luego el local.

Carlos Duarte y la sal: sabor, salud y energía

El biólogo marino más reputado del mundo recorrió el papel histórico de la sal y defendió su importancia -con moderación- frente al consumo excesivo, especialmente por la carga de sodio en ultra procesados. También abrió una línea de futuro: alternativas como sales derivadas de organismos marinos y usos tecnológicos (almacenamiento energético, materiales constructivos) que convierten un ingrediente milenario en vector de innovación.

Bas Van Kranen y la micro estacionalidad en Flore

Su ponencia fue casi un manifiesto: cocinar con conciencia, proteger ecosistemas, escuchar a productores y dejar que el ingrediente lidere el plato. Tras su etapa en Bord'Eau y el giro vital tras la pandemia, contó cómo trabajó con granjeros y recolectores, y cómo influyó el proyecto de De Groote Voort (y el queso Remeker). El plato de "25 verduras", inspirado en Michel Bras, resumió la idea: cada bocado es distinto porque el año nunca es igual.

Diego Rossi

Reconectar con el pasado y con el cliente. Desde Trattoria Trippa reivindicó una trattoria moderna que no confunde sencillez con falta de ambición. "Platos feos para no quitar tiempo a los platos ricos": menos coreografía, más sabor y

consistencia; técnica al servicio del ingrediente; y un cliente que respira, decide y disfruta sin rigideces, pero sin que el restaurante “se baje los pantalones”.



Miguel Yeste. Foto: La Razón

Pastelero Revelación: Miguel Yeste y su postre navideño

El jurado premió al joven pastelero de Obrar por ‘Panettone, cítricos y almendra’: panettone, vainilla y mandarina, crujiente y crema de almendra, y un toque de yuzu. Con el respaldo de Torrons Vicens y la sombra tutelar de sus maestros (como Paco Torreblanca), el premio subrayó lo de siempre: detrás del brillo hay horas, pruebas, errores... y resiliencia.