

Dreams Raíz Culinaria: Toledo se convierte en el epicentro del futuro gastronómico

El próximo 2 de diciembre, el histórico Círculo del Arte de Toledo, un majestuoso espacio ubicado en la antigua iglesia de San Vicente, será el escenario de un evento sin precedentes en la gastronomía: Dreams Raíz Culinaria.

Este congreso, que emerge como una extensión del icónico **Dreams de Madrid Fusión**, busca explorar el futuro de la **alimentación** desde perspectivas tan diversas como la ciencia, la tecnología y la **sostenibilidad**, todo con un enfoque especial en la valorización del **producto local**.

Dreams Raíz Culinaria

Organizado por Vocento Gastronomía y la Consejería de Economía, Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha, el encuentro promete una jornada llena de [debates](#), talleres y ponencias que abordarán temas **clave** como el papel de la **inteligencia artificial** en la **producción alimentaria**, la eficiencia energética en la **alta cocina**, la dignificación del oficio de **agricultor** y la hiperespecialización en **destinos gastronómicos verdes**.



Un programa diseñado para el mañana

Con el título **“El futuro de la alimentación y de los territorios gastronómicos”**, el congreso contará con la participación de figuras destacadas del panorama **gastronómico** y tecnológico. Entre los ponentes destacan **chefs** galardonados como:

- Xoxé Cannas (**Restaurante Pepe Vieira****, Pontevedra),
- Javier Sanz y Juan Sahuquillo (**Oba***, Casas Ibáñez, Albacete)
- Iván Cerdeño (**El Cigarral***, Toledo)
- Francisco Cárdenas (**Kadeau****, Copenhagen)

Junto a ellos, expertos de otras disciplinas complementarán la visión multidimensional de la jornada. Figuras como **David Chamorro**, director de **Food Idea Lab**; **Nuria María Arribas**,

directora de la **Organización Interprofesional Láctea (InLac)**, y **Albert Duaigües**, CEO de **AgrowData**, aportarán su conocimiento sobre tecnología aplicada al **sector agroalimentario**.



La Fundación Alícia, referente mundial en **innovación culinaria**, ha sido clave en la definición conceptual y el diseño del programa, asegurando que cada [tema tratado](#) enlace creatividad, ciencia y sostenibilidad.

Talleres que desafían los límites del sabor

Uno de los momentos más esperados será el taller sobre **el gusto**, una actividad inmersiva que invita a reflexionar sobre qué nos gusta **comer** y por qué. Desde una perspectiva **científica y tecnológica**, se analizarán los mecanismos detrás del **sabor** y cómo pueden utilizarse para diseñar **alimentos** más atractivos y sostenibles en el contexto del **foodtech**.

Innovación para un planeta consciente

En un momento en el que la sobreexplotación de los **recursos naturales** pone en jaque al planeta, **Dreams Raíz Culinaria** subraya la importancia de la gastronomía como herramienta de cambio. Los consumidores son cada vez más exigentes, priorizando la salud, la **seguridad alimentaria** y la sostenibilidad en sus decisiones. Este congreso invita a

[repensar](#) cómo la tecnología y la creatividad pueden contribuir a un modelo **alimentario** más equilibrado y responsable.



Un espacio para crear el futuro

Dreams nació con la vocación de construir a través del diálogo y la colaboración interdisciplinar. En **Toledo**, esa misión se [traslada](#) a un escenario único, con un formato envolvente que incluye un cuadrilátero rodeado de gradas y una pantalla circular que promete una experiencia inmersiva para los asistentes.

Si deseas ser parte de esta conversación [transformadora](#), no olvides **reservar** tu **plaza** escribiendo a prensa@madridfusion.net. El aforo es limitado, pero **las ideas** que se gestarán en este espacio prometen ser infinitas.

Toledo no solo será un **anfitrión** de lujo, sino también un símbolo del camino hacia una **gastronomía** más consciente, innovadora y sostenible.

**Para más información: Cristina Soriano Templado Tel: (34) 618
649 292 / (34) 91 310 66 70 prensa@madridfusion.net .
www.madridfusion.net**