

Madrid Fusión 2026: cuando por fin pasa algo distinto (y Tenerife toma nota)

Madrid Fusión se mira al espejo

[@MadridFusion](#)

Durante años, [Madrid Fusión](#) fue ese gran escaparate donde, edición tras edición, la sensación era de **déjà vu**: mismo modelo de ponencia, mismo formato de menú imposible de replicar y la liturgia del chef estrella como eje del relato. Había brillantez, sí, pero también una cierta inercia: caminar, mirar, hacer cola, comer algo y volver a casa con más fotos que ideas aplicables.

En 2026, el congreso parece haber reconocido el cansancio de ese guion y se ha movido de sitio: el lema **“El cliente toma el mando”** no es solo un eslogan, es un cambio de punto de vista. Ya no basta con deslumbrar desde el escenario; toca responder a un comensal que exige experiencias más cercanas, formatos flexibles y menos fuegos artificiales.

Del show al impacto: el cliente en el centro

El giro de este año se nota en varias capas. Por un lado, el discurso: se habla de **“nueva comensalidad”**, de cuestionar **menús degustación kilométricos**, de dejar de recitar relatos interminables en sala y volver al placer más directo, más comprensible. Por otro, el programa se llena de conversaciones sobre rentabilidad, [modelos de negocio](#), IA, desperdicio y salud, temas que preocupan a quien tiene un restaurante abierto todos los días, no solo a quien firma un tres

estrellas.



La clave es que la asistencia promete ser más que pasear por pasillos y picotear. El objetivo declarado es que el profesional se lleve herramientas, ideas aterrizadas y respuestas a preguntas muy concretas: ¿cómo adapto mis menús al nuevo cliente?, ¿qué tecnología me suma de verdad?, ¿qué hago con mis costes?

Madrid Fusión Experience y el salto a lo tangible

Ese cambio de tono se materializa en espacios nuevos. **Madrid Fusión Experience** nace precisamente para cerrar la brecha entre el escenario y el plato: lo que antes era puro showcooking ahora se acompaña de degustaciones estructuradas, donde el público prueba mientras escucha. No se trata solo de ver cómo se monta un plato, sino de sentir en boca si ese discurso de “cocina más cercana y más sencilla” se sostiene.

26-28
ENERO
JANUARY
2026

EL CLIENTE toma el mando

THE CUSTOMER
takes the lead



En paralelo, el ecosistema tech y de futuro gana cuerpo con **Dreams #SpainFoodTechNation**, donde se habla de IA, desaparición de la cocina doméstica o fake food desde una perspectiva menos futurista y más operativa. Son debates que afectan a cómo vamos a cocinar, pero, sobre todo, a cómo vamos a comer y qué espera ese cliente empoderado que ahora protagoniza el relato.



La suma es clara: el congreso intenta pasar de **escaparate inspiracional** a **laboratorio de soluciones**. Si lo consigue o no lo dirán las cartas y las cuentas de los restaurantes en los próximos meses, pero el gesto de mover el foco del **ego del chef** hacia la experiencia real del comensal es, al menos, una rectificación honesta del guion anterior.

Tenerife: del escaparate al bocado que se queda

[@CabildoTenerife](#)

En paralelo a este viraje, Canarias -y muy especialmente Tenerife- está jugando su propia partida para dejar de ser solo “color local” dentro de los grandes congresos. La estrategia insular ya no se limita a poner paisaje en el **vídeo institucional** y un par de **showcookings**: el despliegue para 2026 en **Madrid Fusión** se anuncia como “la mayor apuesta gastronómica de su historia”, en metros, en equipo humano y en

ambición.



Un stand de unos 400 m², cerca de cien profesionales entre cocineros, sala, sumilleres y productores, y una programación diseñada para que el visitante no solo vea **Tenerife**, sino que la coma, la beba y la entienda. Desayunos, almuerzos temáticos, catas guiadas, demostraciones continuas: la idea es que quien se siente ahí salga con un relato en la cabeza, pero también con mojos, quesos y vinos en el paladar.

Mojos, vinos y quesos: la memoria que importa

La gran novedad no es solo de escala, sino de enfoque. Tenerife insiste en visibilizar el **“trínomio sector primario-gastronomía-turismo”**, es decir, que cada bocado que se sirve hable de agricultores, ganaderos, pescadores y bodegas, no solo de chefs y destinos.



En una era donde la sostenibilidad ya no se vende solo con palabras, poner al productor en primera fila es una manera directa de hacer tangible el impacto económico de la gastronomía en la isla.

El Túnel del Vino de Tenerife, con unos 75 m² dedicados a las seis denominaciones de origen y a la idea de “vinos volcánicos que se cuentan en primera persona”, va en esa dirección. No es un simple lineal de botellas: se plantea como experiencia de cata y de relato, donde el profesional puede entender estilos, variedades y territorios, y conectar esas botellas con sus cartas.



A su lado, **los mojos y los quesos** dejan de ser mera degustación simpática para convertirse en argumento gastronómico serio: se habla de razas, técnicas, afinados, compatibilidad con la **alta cocina y la cocina informal**. Es el tipo de contenido que un cocinero o un **sumiller** puede transformar en plato, sugerencia o maridaje real al volver a su restaurante.

Dos giros paralelos para un mismo reto

La coincidencia no es menor: mientras **Madrid Fusión** intenta entregar algo más que espectáculo, Tenerife aprovecha el mismo escenario para pasar del **folclore gastronómico** a una propuesta más madura, más útil y, sobre todo, más memorable.

Que el visitante pueda irse con un manifiesto sobre la nueva comensalidad bajo el brazo y, al mismo tiempo, con referencias claras de mojos, quesos y vinos volcánicos que quiere buscar después, es una buena noticia para todos.

La escena dulce en Madrid Fusión 2026: Pastry, pan y chocolate

[Por Ángel Marqués Ávila](#)

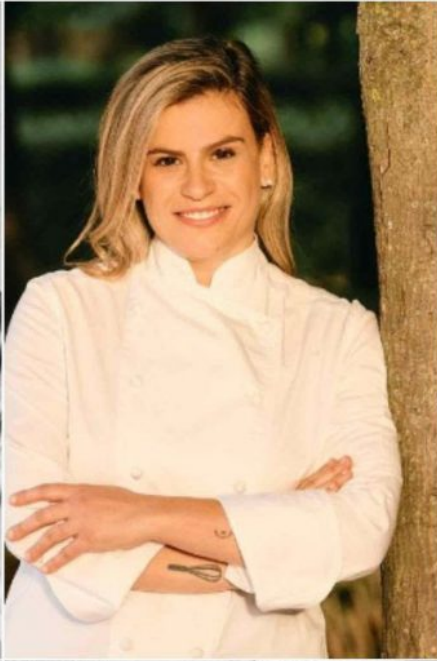
[@MadridFusión](#)

Los nombres clave del dulce español subirán al escenario del Pastry, desde Jordi Roca a Jordi Butrón, pasando por Ricardo Vélez, Raúl Bernal, Albert Adrià o Fátima Gismero.

El mundo del chocolate estará presente con una destacada figura del cacao, el pastelero italiano Gianluca Fusto. El desayuno se reivindicará en esta edición de [Madrid Fusión Pastelería](#) con las aportaciones de la chef brasileña Paula Prandini y el panadero alicantino Fran Segura.

La panadería española se reivindica como puntera en la recuperación de los panes artesanales con José Roldán y Diego Pagán.

El escenario de [Madrid Fusión Pastelería](#) se presenta este 2026 como uno de los espacios más atractivos del congreso insignia del mundo gastronómico, Madrid Fusión Alimentos de España. Ya consolidado en su cuarta edición, este simposio agrupará lo mejor y lo último del mundo de la panadería y la pastelería, un sector cada vez más dinámico e innovador que merece tener un espacio propio dentro del mundo gastronómico. Madrid Fusión Pastry es este espacio, y actúa como punto de unión entre las diferentes disciplinas que convergen en los campos pastelero y panadero.





Desde los desayunos, incluido el momento del café, **Madrid Fusión Pastry** contará con grandes figuras que pondrán de manifiesto la evolución de un sector en pleno auge, tratado desde perspectivas apasionantes. Se hablará de los últimos hojaldres ibéricos con manteca de cerdo, de los orientales sin grasa de Oriente Medio, de las nuevas expresiones de la mantequilla, de los panes secos y del papel de la sobrasada como componente adicional de las deliciosas ensaimadas mallorquinas.

Asimismo, el chocolate como ingrediente estrella contará con cifras de enorme relevancia, al tiempo que incidiremos en el creciente auge de los desayunos de hotel, del importante papel de los postres de restaurantes, de los cócteles de frutas o de los últimos turrone de

aire.

Un escenario dedicado al mundo de la alta pastelería y panadería por el que desfilarán algunos de los mejores profesionales del sector en estos momentos, pues volverán a subirse al escenario más dulce de Madrid Fusión nombres como Jordi Roca, Albert Adrià, Ricardo Vélez, Gianluca Fusto, Jordi Butrón. En este sentido, el menor de los hermanos Roca vendrá acompañado del primogénito de la saga gerundense, Joan Roca, para juntos debatir sobre las posibilidades de la combinación de dulce y salado en la cocina. Mientras, Jordi Butrón, exdirector de la Escuela Espai Sucre, aportará su conocimiento sobre el sabor y su trazabilidad.

Turrón

El turrón, un dulce navideño que lucha por trascender su estacionalidad, será el leitmotiv de la ponencia ofrecida por el chef Albert Adrià, en la que nos contará sus turrones de aire. Compartirán materia con Adrià las pasteleras Fátima Gismero (Pastelería Fátima Gismero, Píoz, Guadalajara) y Noelia Tomoshigue (Monroebakes, Madrid), quienes, del estado gaseoso, pasarán al líquido con sus turrones líquidos.





De los hojaldres se ocupará en esta edición Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid), quien, en esta ocasión, dejará el mundo del cacao para hablarnos de los hojaldres ibéricos. Como ibérica también será la ponencia que llevarán a cabo Pablo y Jacobo Moreno, artesanos de Pastelerías Mallorca (Madrid), que nos descubrirán los secretos de las ensaimadas y torteles con sobrasada. Por su parte, el **isleño Alexis García (100% Hojaldres, Santa Cruz de Tenerife)** se centrará en las nuevas expresiones de un ingrediente básico del mundo pastelero y repostero: **la mantequilla**.

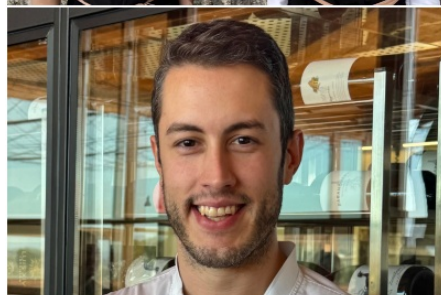
Chocolate

Y si hay un ingrediente que no puede faltar en un espacio dedicado a la repostería es, sin duda, el chocolate. El pastelero Raúl Bernal (mejor maestro chocolatero de España en 2011, mejor maestro chocolatero en 2023 y mejor bombón

artesano en 2023), de la pastelería oscense Lapaca, nos propondrá unir una de las tartas más clásicas y chocolateras –como es la tarta Sacher– con el vino. Y desde Italia, el pastelero y maestro chocolatero Gianluca Fusto (Fusto, Milán) viajará hasta Madrid Fusión para abordar las mil y una posibilidades que ofrece el cacao.

En clave internacional, Madrid Fusión Pastry contará también con la presencia de reposteros del Azerbaiyán National Culinary Center para explicar todos los secretos de un dulce típico de esta región de Oriente Medio: la pakhlava, finas capas de masa filo enmantecadas, rellenas de frutos secos picados, bañadas en un almíbar dulce de miel o azúcar y especiadas con canela y limón. Y, aunque desde una pastelería madrileña (Panda Patisserie), Borja Gracia nos acercará a la pastelería japonesa.

Desde Dubái, la pastelera madrileña Carmen Rueda Fernández nos hablará de los postres de restaurante, y del continente americano vendrá la chef brasileña Paula Prandini (Empório Jardim & Stuzzi Bar Lebion, Río de Janeiro), conocida por su trabajo en torno a la primera comida del día y por redefinir la experiencia del café de desayuno y brunch en Brasil.



Precisamente, la primera colación del día tendrá un lugar destacado en la edición de este año en Madrid Fusión Pastry y

también será motivo central de las ponencias que realizarán Fran Segura (Pastelería Fran Segura & Co, Elche), que abordará el desayuno de hotel, y Ricardo Oteros, fundador y presidente de Supracafé, que se centrará en el ritual del café durante el desayuno.

Para cerrar el círculo, Madrid Fusión Pastry no pasará por alto el papel creciente de las frutas y su uso en cócteles con una ponencia realizada por Mireia Riba, embajadora de Zumos Juver.

Pan siempre en mesa

El pan sigue ganando protagonismo en gastronomía y también lo hace en Madrid Fusión, donde en esta vigesimocuarta edición la panadería es parte relevante del programa de Madrid Fusión Pastelería con dos nombres destacados de este mundo.



José Roldán (Panadería La Brillante, Córdoba) repite presencia

en **Madrid Fusión Pastry** después de haber sido coronado Panadero Mundial del Año 2025 por la Unión Internacional de Panaderos y Confiteros (UIBC), un galardón que reconoce su excelencia técnica, creatividad e innovación en la panadería artesanal. Conocimientos todos ellos que compartirá en la cita de enero en IFEMA Madrid. Como también lo hará el murciano Diego Pagán (Artesanos San Ramón, de Fuente Álamo), que nos hablará de los panes secos y de la cultura del pan que se forja a diario desde los obradores.

Dulce Sano

Como ya es habitual, Madrid Fusión Pastelería 2026 otorgará premios y albergará varios concursos destinados a poner en valor el talento de los maestros dulces de nuestra gastronomía. Este apartado del escenario del Pastry lo encabeza la VIII edición del Premio Pastelero Revelación, por el que competirán ocho jóvenes talentos pasteleros.



Repíete presencia también el **Premio Mejor Desayuno de Hotel**

que, por tercer año consecutivo y en sus dos categorías, Hoteles Boutique y Gran Hotel, reconoce el esfuerzo que algunos hoteles españoles realizan por alcanzar la excelencia con la primera colación del día. Y, como veterano de los concursos del Pastry, vuelve el concurso de bocados con queso, pero en esta edición se presenta con imagen renovada de la mano de [Saborea Gran Canaria](#) para reconvertirse en Concurso Bocados con Queso de Gran Canaria. Los premios “Ciudad de Madrid”, en sus dos modalidades, al mejor pastelero y al mejor panadero de Madrid, tampoco se perderán esta edición del 2026.

Novedad

[@AhumadosDomínguez](#)





Este año, además, se suman novedades a los concursos de Madrid Fusión Pastelería. La unión de dulce y salado será la protagonista del nuevo **Concurso Mejor Cruasán Gourmet con Salmón Ahumado** (patrocinado por Ahumados Domínguez). Mientras que los postres tendrán su momento de gloria con dos concursos propios: el **Campeonato Mejor Flan del Mundo** (de la mano de Huevos Redondo) y el **Concurso de la Mejor Torrija del Mundo** (ofrecido por Pascual Profesional).

Una fiesta golosa en cuatro dimensiones ofrecida por algunos de los más brillantes especialistas que complementan el festival gastronómico que supone Madrid Fusión Alimentos de España 2026.

Tenerife reafirma su presencia en Madrid Fusión 2025 con récord de visitantes

La edición 2025 de Madrid Fusión vuelve a romper su techo en esta edición y alcanza 26.104 visitantes

Tenerife reafirma su rol como patrocinador principal de **Madrid Fusión 25**, una vez más, fue el punto focal **gastronómico** del congreso, gracias a su enorme stand con tres espacios diferenciados y un total de 340 m2, el más grande hasta la fecha.

El lunes, el vicepresidente del Cabildo, Lope Afonso, inauguró la primera cata del Wine Edition, la de “Vinos de Tenerife, vinos de altura”, y el “Túnel del Vino de Tenerife”, que a lo largo de los tres días de congreso atendió y dio a catar 42 vinos de las seis DO de la Isla con más de 3.000 catas ofrecidas.

“Se ha vuelto a ponerse de manifiesto la atracción que Tenerife y su gastronomía ejercen en todos quienes tienen la oportunidad de conocerla, gracias a la propuesta única que, en el caso de Madrid Fusión 2025, ha sorprendido por su variedad y calidad”.

*El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso***

Afonso añade que este evento es “una cita obligada para la Isla, en la que de nuevo hemos mostrado todo el potencial que

encierra nuestra gastronomía, haciéndolo además de la mano del talento, de nuestros restauradores, de nuestros chefs, y del [trabajo duro](#) de nuestros productores. Hemos sido patrocinadores oficiales de un evento de referencia en el ámbito internacional dentro de la promoción de la gastronomía”.

La consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, destaca que **“Tenerife ha vuelto a brillar en esta 23 edición de Madrid Fusión, con la exquisita variedad de sus productos locales, sus vinos de las seis D.O. y el excelente talento profesional de la isla, del que nos sentimos profundamente orgullosos por su implicación, profesionalidad y pasión para garantizar tres días de éxito en este congreso de gastronomía de referencia mundial”**.



“La gastronomía es un producto transversal que enriquece la oferta turística de la isla y constituye una palanca clave para atraer al turismo internacional e impacta positivamente en la experiencia del viajero. La mejor promoción de Tenerife se consigue poniendo en valor y mostrando nuestras señas de identidad, consumir tradición y ser partícipes de la cultura gastronómica local es una parte esencial de la experiencia

turística y de esta forma contribuir directamente con nuestra economía local”, concluye Melwani.



El stand-restaurante (340 metros cuadrados) de Tenerife Despierta Emociones, llenó todas sus actividades (con lista de espera en muchos casos) de los tres días, e incluyó, diariamente, desayunos de barraquito y repostería artesana, almuerzos tematizados en el territorio, talleres y un gran despliegue de vinos de las seis DO de la isla.

El stand, diseñado en un espectacular formato de inmersión audiovisual, consiguió que cada actividad se mimetizara en las distintas geografías de la isla, y contó con grandes restaurantes y reconocidos chefs de toda la Isla, además de

los productos más significativos de **Tenerife** (vinos, mieles, gofio, frutas exóticas, carnes autóctonas, quesos, vinos de Tenerife, papas bonitas...).

El espacio recibió, en total, a más de 1.300 profesionales del sector (asistentes a las actividades), más visitantes generales, que fueron atendidos personalmente por el vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso**, el consejero **Valentín González** (Sector Primario), la CEO de Turismo, **Dimple Melwani** y el equipo del **Cabildo de Tenerife**.



El gran stand-restaurante de Tenerife y el Túnel del Vino recibieron también a grandes chefs y celebridades a Joan Roca, Susi Díaz, Nandu Jubany, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Xesc Reina, Benjamín Lana (director general de MF y Vocento Gastronomía), María Ritter (directora de Guía Repsol) o Daniela Maia (Secretaria de Turismo de Rio de Janeiro); y medios como Expansión, El Mundo, TVE, Radio Televisión Canaria, Diario Sur, El Español, OK Diario, Actual Gastro,

Elle, 7caníbales o RNE entre muchos otros.



Chef Joan Roca



Quique Dacosta



Maria Ritter

Directora Guía Repsol en Repsol

Tenerife vivió grandes momentos con las dos ponencias: la magistral de Diego Schattenhofer (1973 Taste), con su desarrollo práctico del estudio que ha realizado con científicos sobre la maduración enzimática marina, y la de Jesús Camacho (Donaire), sobre la incierta frontera entre lo salado y lo dulce.



Chef Diego Schattenhofer

Además, el jurado decidió otorgar el **Premio al Mejor Mojo de**

Tenerife, a José Alberó Díaz, de El Sitio, en La Palma. Y el Premio al Mejor Plato con Mojo de Tenerife armonizado con **Vinos de Tenerife** a Javier Rayón, del restaurante Botánica de Málaga. Ambos dotados con un premio de 800 euros y un lote de productos premium de Tenerife.



Premio al Mejor Mojo de Tenerife, a José Alberó Díaz, de El Sitio, en La Palma

El Túnel del Vino de Tenerife, (75 metros cuadrados) con referencias de la seis DO de la Isla, batió otro récord en Madrid Fusión 25: más de 3.000 catas personalizadas a grandes sumilleres, periodistas y distribuidores nacionales e internacionales.

La primera cata del [congreso](#), la de los Vinos de Tenerife –“Vinos de Tenerife, Vinos de altura”), inaugurada por el

vicepresidente del Cabildo, **Lope Afonso**, contó con en **vinos** de altísimo nivel internacional: Blanco: Viñatigo mazape (DOP Canarias); Los Tintos: Ambora negramoll rosada (Tacoronte Acentejo); Suertes del marqués la solana (Valle de La Orotava); Ignios vijariego (Ycoden Daute Isora); Los Blanco: Finca Vegas lomo de las animas (Abona); Los Loros la bota de mateo (Güímar); Piedra fluida Los Frontones 2021 (DOP Canarias).

La edición de 2025, en la que **Tenerife** ha sido de nuevo Patrocinador Principal, con la ampliación de metros cuadrados en el stand y con el **Túnel del Vino**, con la participación de grandes **chefs** y con el concurso de los distintos municipios de la Isla, ha marcado para **Tenerife**, con las excelentes cifras y con la calidad y diversidad de su programa, su posición en la escena mundial como gran destino **gastronómico** y cultural.

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

Jóvenes con competitividad y nuevas ideas optan a Cocinero Revelación el próximo 29 de enero en Madrid Fusión

Por: Ángel Marques. Periodista Gastronómico

Igual que en ediciones anteriores, el equipo de Madrid Fusión ha indagado el escenario culinario de España tras la pista de jóvenes promesas.

Cocinero Revelación

Cocineras y cocineros de sólida formación cuyo trabajo nos ha llamado la atención por su claridad de ideas, entusiasmo, preparación técnica y capacidad para anticiparse al futuro. Forman parte del valioso patrimonio humano en el que se sustenta nuestra **cocina creativa**, una de las mejores del

mundo.



En conjunto, profesionales de envergadura de los que únicamente uno de ellos pasará a engrosar la lista de los 22 galardonados en certámenes anteriores. Creado en 2003, muchos de los actuales grandes nombres de la **gastronomía española** fueron galardonados con esta distinción, como es el caso de **Dabiz Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle o Sara Peral y Jorge Muñoz**, del **restaurante OSA**, ganadores de la última edición. La mayoría de los premiados con este reconocimiento a lo largo de las últimas dos décadas ostentan actualmente **estrellas Michelin** en sus establecimientos.

Doce jóvenes de Logroño, Sevilla, Alicante, Madrid, Lleida, Santa Cruz de Tenerife y Santiago de Compostela candidatos a **Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2025**



Beatriz Fernández y Rodrigo Fernández Restaurante Arsa, Logroño

El éxito acompaña a esta pareja de **jóvenes cocineros**, andaluza y riojana, en un **restaurante** de interiorismo llamativo tan alegre como sus propias **recetas**. Beatriz, sevillana y torrente de energía, y su esposo riojano, Rodrigo, entablan un [diálogo](#) entusiasta entre sabores distantes. **Cocinan** con un desenfado ajeno a reglas y ataduras platos impredecibles, no exentos de técnica, donde entrelazan **recetas** y **sabores** de sus

respectivos lugares de origen. En **La Rioja**, constituyen un torrente de aire fresco presidido por el atrevimiento y una ilusión a raudales.



Rita Llanes y Manu Lachica Restaurante Leartá, Sevilla

A diario, Rita y Manu, hacen gala de su sensibilidad y conocimientos. **Cocinan** en un **restaurante** encantador con capacidad para pocos comensales donde ahondan en **sabores populares** de su tierra que reinterpretan con el rango de **alta**

cocina.

O lo que es igual, **Andalucía a mordiscos** en complicidad con un repertorio de pequeños proveedores artesanos que abastecen su **despensa**. Sus platos agrupan **texturas, temperaturas y sabores** entrelazados con [equilibrio](#). Las **sopas frías**, los **salpicones**, **picadillos** y **pucheros** les permiten demostrar su imaginación y dominio técnico. **Cocina joven** que expresa mucho con pocos elementos.



Ausiàs Signes y Felicia Guerra Restaurante Ausiàs, Pedreguer (Alicante)

En este local se interpreta **la cocina salada** de manera diferente. En 2022, con 26 años se alzaba con el premio **Pastelero Revelación en Madrid Fusión** en la categoría de **postres de restaurante** cuando estaba encargado de la partida de **pastelería** del **restaurante Tatau** en Huesca.

En Pedreguer **gestiona ahora un local encantador con la ayuda de su esposa, Felicia Guerra, a su vez cocinera y pastelera.** En su doble papel compone **platos ligeros** que ensamblan con el mismo atrevimiento **salazones**, hierbas aromáticas, chacinas y **casquería**, que levaduras de panadería, encurtidos y frutas. **Platos** que trasmiten inmediatez y engrandecen **productos** cotidianos con la precisión de un **pastelero**.



Lucía Gutiérrez Restaurante Lur, Madrid

En su apacible **restaurante**, Lucía Gutiérrez, discípula del gran **cocinero** Hilario Arbelaiz, ha comenzado a llamar la atención en el barrio de Legazpi. Cocinera de 22 años que con un minúsculo equipo atiende a poco más de diez **comensales**. Doce meses después de su inauguración, en su nueva etapa, demuestra una madurez impropia de su edad en las parcelas saladas y dulces.

Elabora **platos** tranquilos, reconocibles, de fondos trabajados

a conciencia, con una chispa innegable. A pesar de su corta edad, Gutiérrez arriesga y demuestra atrevimiento con los puntos de **cocción** que controla al milímetro. Meticulosidad que alcanza al **momento dulce**.



Àngel Esteve Restaurante Sisé, Lleida

Los **platos** del risueño Àngel Esteve dejan traslucir detalles de sus vivencias. Actualiza una cocina que alude a recuerdos de familia, a **cazuelas** y **brasas** a partes iguales.

Reinterpretaciones cercanas, sentidas y modernas derivadas del **recetario** de su entorno y de su infancia.

En sus avatares cotidianos le respalda Marc Chic con quien sintoniza en a-nidades y criterios. Ambos se desenvuelven en un espacio abierto de cara a los **comensales**. “Nuestra forma de trabajar pasa por dar aplicaciones diferentes a productos conocidos”. Su bagaje profesional revela tanta sensibilidad como conocimientos técnicos. El punto artesanal lo aportan **dulces** de tanta envergadura como su **tarta de chocolate**.



Icíar Pérez cejas y Juan Carlos Pérez Restaurante Moral, Santa Cruz de Tenerife

Después de trabajar juntos en el restaurante **Poemas de los hermanos Padrón** en **Las Palmas de Gran Canaria**, **Icíar** y **Juan Carlos** cambiaron de isla para inaugurar **Moral** en **Santa Cruz de Tenerife**. Local recoleto, con sólo seis mesas donde hacen valer una carta que, aunque demuestra un tenue compromiso con los productos isleños, se abre a horizontes más amplios.

Cocina sabrosa y muy técnica, respaldo de su creatividad y voluntad de perfeccionismo. “Hacemos platos ricos, con buenos productos, sin ajustarnos a un estilo concreto”, asegura **Icíar**. De la raya con **salsa de mejillones y perejil**, al **lomo alto de vacuno con mantequilla Café de Paris**. Una prometedora apuesta **gastronómica** en **Canarias**.



Claudia Merchan y Áxel Smyth Restaurante Simpar, Santiago de Compostela

Los **platos** de Claudia y Áxel, ligeros y contemporáneos, ponen de manifiesto sus sólidos anclajes en las **raíces gallegas**. En su moderno **restaurante** sirven un único menú en el que alternan creaciones de temporada con otras que reformulan recetas tradicionales de su tierra.

Siempre con detalles que sorprenden, como su **escabeche cítrico de bonito**, los **pescados al horno** con la clásica **ajada**

interpretada a su manera o la tarta de Santiago deconstruida, ejemplos de su sensibilidad y dominio técnico. Del conocimiento que Áxel posee del recetario popular dejan constancia sus monumentales croquetas y los callos a la gallega con los que acaba de ganar el primer premio en el concurso celebrado en San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country.

La Gastronomía Española Conquista Japón: Éxito de Spain Fusión Tokio y Madrid Fusión Kyoto Atelier

La primera edición de Spain Fusión Tokio ha marcado un hito en la promoción internacional de la gastronomía española, destacando la excelencia de sus productos y chefs en uno de los mercados más prometedores de Asia.

Este evento, organizado por Vocento Gastronomía y apoyado por ICEX España Exportación e Inversiones, tuvo lugar en el prestigioso hotel Conrad de Tokio, y reunió a algunas de las figuras más destacadas de la cocina española, así como a autoridades del sector gastronómico.

El evento contó con la participación de chefs de renombre internacional como Quique Dacosta, Andoni Luis Aduriz y Jordi

Roca, quienes ofrecieron ponencias sobre **productos icónicos** de la **gastronomía española**. Dacosta habló sobre la rica tradición de **las salazones** y **el atún**, mientras que **Aduriz** profundizó en la relevancia de **la miel** en la **cocina de vanguardia**. Por su parte, **Jordi Roca**, acompañado de sus sobrinos **Marc y Martí Roca**, presentó una sesión sobre la importancia del **vino** en la creación culinaria de **El Celler de Can Roca**.



Chef Quique Dacosta



Andoni Luis Aduriz



Chef Joan Roca

Productos emblema de la gastronomía española

Spain Fusión Tokio puso en el centro de atención una amplia gama de **productos españoles** que captaron el interés del público japonés:

Vinos: El Master of Wine Fernando Mora lideró sesiones de cata y maridaje, destacando tanto vinos tintos como blancos, que impresionaron a los asistentes.

Jamón y productos ibéricos: Con la participación de Naoto Watanabe, representante de la Asociación Japonesa de Jamón Curado, se ofrecieron degustaciones de jamón maridadas con vinos tintos.

Aceite de oliva: Los asistentes pudieron degustar aceites de oliva de alta calidad, reafirmando la reputación de este producto como esencial en la dieta mediterránea.

Vinagres andaluces: Estos productos formaron parte integral de las catas, demostrando la versatilidad de la gastronomía española.

Conservas: También estuvieron presentes, subrayando la calidad de los productos envasados españoles.

Cava: Se anunció un próximo "Cava Meeting" en octubre, con catas exclusivas de este famoso espumoso.

Uno de los atractivos más valorados del evento fue el espacio exclusivo en el que los asistentes pudieron degustar **alimentos españoles** aún no disponibles en **Japón**. Este contacto directo entre **productores y profesionales japoneses** tiene el potencial de generar nuevas oportunidades comerciales y estrechar lazos entre ambos países.

Diplomacia del gusto y colaboración internacional

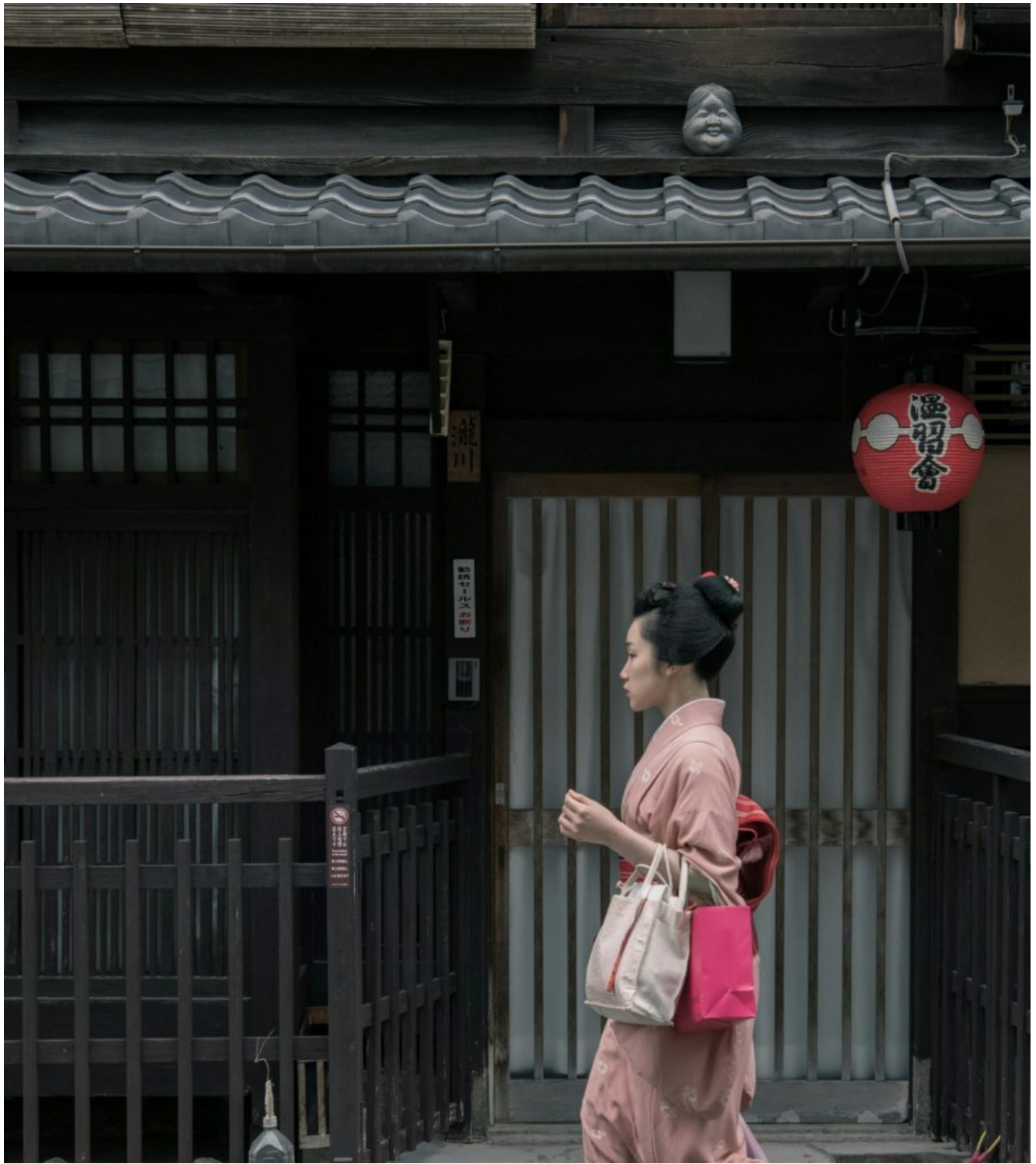
Fidel Sendagorta Gómez del Cāmpillō embajador de España en Japón destacó el valor de la gastronomía como herramienta de diplomacia, afirmando que “nuestra gastronomía abre muchas puertas en el mundo”. Por su parte, Elisa Carbonell, CEO de ICEX, resaltó la [importancia](#) de esta iniciativa al señalar que “aúna conocimiento, contactos y talento”, todos elementos clave para la internacionalización de las **empresas españolas**. Benjamin Lana, director general de Vocento Gastronomía, subrayó que la gastronomía es un **sector estratégico** que forma parte de una tradición milenaria compartida por **Japón y España**.



D. Fidel Sendagorta Gomez del Campillo embajador de España en Japón

Próxima parada: Madrid Fusn Kyoto Atelier

Como continuación de esta exitosa iniciativa, la ciudad histórica de **Kioto** será la sede de **Madrid Fusn Kyoto Atelier**, un evento condensado que reunirá a algunos de los **chefs** más innovadores del mundo. Durante una jornada, se ofrecerá una muestra del momento actual de **las cocinas** tanto **española** como **japonesa**, consolidando este intercambio **cultural y culinario**.





Kioto será la sede de Madrid Fusión Kyoto Atelier

Impacto en el mercado japonés

La recepción de los **productos españoles** en **Spain Fusión Tokio** ha sido altamente positiva. Las catas de vinos, lideradas por **Fernando Mora**, permitieron al **público japonés** descubrir la diversidad y calidad de la oferta **vinícola española**, explorando desde **denominaciones** tradicionales hasta regiones emergentes. Este interés creciente demuestra el enorme potencial de **los vinos españoles** en el mercado asiático.



Productos emblemáticos como el **jamón ibérico** y el **aceite de oliva** recibieron elogios por su **autenticidad y calidad** inigualable. Además, propuestas menos conocidas como los

xuixos de Girona y las innovadoras **esferificaciones de pescado** generaron curiosidad y sorpresa, destacando la capacidad de la **gastronomía española** para ofrecer **experiencias culinarias** novedosas.

Importadores y profesionales del sector resaltaron aspectos clave como la sostenibilidad, la **producción orgánica** y el cuidado en la presentación de los productos. Estos factores, junto con una competitiva relación **calidad-precio**, refuerzan las perspectivas de crecimiento para la **gastronomía española** en **Japón**.

Testimonios que avalan el éxito

“La calidad de los productos españoles ha sido ampliamente reconocida”, comentó **Naoto Watanabe**, representante de la **Asociación Japonesa de Jamón Curado**, quien participó en las degustaciones y maridajes de productos ibéricos con vinos tintos españoles. **“La combinación de jamón ibérico con los excelentes vinos españoles ha sido particularmente apreciada por los asistentes”.**



Naoto Watanabe, representante de la Asociación Japonesa de Jamón Curado



Fernando Mora, Master of Wine

Por su parte, **Fernando Mora, Master of Wine**, quien lideró las sesiones de **maridaje y catas de vinos españoles**, expresó: “**El público japonés ha mostrado un gran interés y apreciación por la diversidad de nuestros vinos, desde los tintos más robustos hasta los blancos más frescos. Este evento ha sido una excelente plataforma para mostrar la riqueza de nuestra cultura vinícola**”.

Gastronomía como puente cultural

El éxito de **Spain Fusión Tokio** y la futura **Madrid Fusión Kyoto Atelier** demuestran cómo **la gastronomía** se ha convertido en un **puente cultural** y un motor de **oportunidades comerciales** entre **España y Japón**. Esta fusión de **sabores y tradiciones culinarias** no solo promueve la internacionalización de los **productos españoles**, sino que también refuerza los lazos entre dos naciones que valoran profundamente la **calidad, la tradición y la innovación en la cocina**.



Sin lugar a dudas, **Spain Fusión Tokio** ha logrado dejar una marca indeleble en el panorama **gastronómico japonés**, consolidando la imagen de **España** como un referente mundial en **calidad y diversidad gastronómica**. Las oportunidades **comerciales y culturales** que surgen de este encuentro abren un futuro brillante para la **gastronomía española** en Asia.

Madrid Fusión supera sus propias metas

La cumbre gastronómica más influyente del mundo vuelve a batir récords en esta edición y alcanza 21.106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1.771 y 708 jóvenes de escuelas de hostelería) y más periodistas (1.216).

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Madrid Fusión el evento

Madrid Fusión Alimentos de España sigue creciendo y cierra su XXI edición con las mejores cifras de toda su historia. Este año tenía el reto -superado con creces- de volver a sus fechas habituales de finales de enero después de los cambios de calendario generados por la pandemia en las dos citas previas.

Además, la cumbre internacional de gastronomía más influyente del mundo constata que el sector está más vivo que nunca y sigue siendo [capaz de ilusionar](#) y sorprender.



Madrid Fusión Alimentos de España sigue creciendo y cierra su

XXI edición con las mejores cifras de toda su historia

Después de tres intensas jornadas de intercambio continuo de conocimiento, Madrid Fusión demuestra su inagotable capacidad para reunir a cocineros y empresas vinculadas a la gastronomía, pero también a los mundos del vino, la pastelería y la panadería. Las cifras son rotundas.

Madrid Fusión 2023 supera sus propios límites: 21.106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1.771 a los que se suman 708 jóvenes de Escuelas de Hostelería) y más periodistas (1.216).

Buena cantera

Números que auguran que la gastronomía tiene futuro, algo que se ha podido palpar en los pasillos y en los auditorios del Pabellón 14 de Ifema durante estos tres días, por los que paseaban muchos jóvenes (más de 700 estudiantes de Escuelas de Hostelería de toda España inscritos en esta edición), futura generación de sala y cocina, pero también del escenario de este congreso que Dabiz Muñoz definió en su ponencia del martes como “una referencia mundial que crea escuela y es un precedente”.



Dabiz Muñoz en Madrid Fusión definió en su ponencia del martes como “una referencia mundial que crea escuela y es un precedente”

Permuta

Pero no solo las cifras de Madrid Fusión Alimentos de España han sido excepcionales en esta edición, también las ideas que se han expuesto sobre sus múltiples escenarios han sido enriquecedoras.

Hemos visto la abrumadora creatividad de Dabiz Muñoz o la tenacidad y audacia de aquellos que han apostado como robinsones por proyectos muy personales en confines remotos del planeta como Paul Andrias Ziska, Nicolai Tram o Virgilio Martínez y Pía León.



Pero también cómo la sostenibilidad sigue siendo motivo de debate con la propuesta de aprovechamiento extremo de los productos de Ricard Camarena, la necesidad de buscar la belleza por la que aboga Quique Dacosta o la capacidad transformadora que tiene la gastronomía de su entorno, natural pero también humano.



Madrid Fusión Alimentos de España cierra así una edición capaz de mezclar sin complejos ingredientes muy distintos -del Mediterráneo al Ártico, de los Pirineos a los Andes, de lo tradicional a lo contemporáneo- y conseguir sin embargo una armonía fascinante. Despensas, trayectorias y maneras de entender la cocina muy distintas. Un intercambio permanente de sabiduría y de ideas.

La traca final

En la jornada final, el chef mexicano Edgar Núñez defendía la cocina vegetal mexicana al mismo tiempo que derrocaba mitos reivindicando el mestizaje de la cocina mexicana con la española. “Somos dos mundos que nos encontramos”.

México nunca fue una colonia sino una parte del reino de España y esto benefició al intercambio cultural”, aseguraba Núñez mientras empezaba a mostrar cinco platos con sus moles.

Unos moles que se han presentado vegetales de varias maneras: moles de zanahorias, calabazas o piñones y alguno de algas que

están probando. Incluso de frutas “como se hacen en la zona de Veracruz”.

Cerraba la demostración su favorito, el negro almendrado, al que le colocaba un hongo y preparaba con unos tomates fermentados.

Madrid Fusión simbiosis creativa

A su vez, Rodrigo de la Calle y Diana Díaz, su jefa de cocina en El Invernadero* (Madrid), demostraban que el amor por lo vegetal se contagia.

O se trasplanta, quizás. Ejerciendo de chef, la segunda con la ayuda de su maestro ha escenificado en el escenario la simbiosis creativa con la que consiguen ensalzar el mundo vegetal a través de mucha investigación y, sobre todo, como decía Diana, con “método, control y orden”.

Del mundo vegetal también han hablado Álvaro Salazar y María Cano (Voro**, Mallorca), que han mostrado los diez primeros bocados de su menú en el que nos convierten en herbívoros, pero también en carnívoros y piscívoros.

Mar salada y río dulce

Peces que también han tenido su protagonismo en el cierre de Madrid Fusión Alimentos de España con varias ponencias. “Con nuestra cocina explicamos no solo un territorio, sino también una forma de ser”.

Lo avisaba Aitor Arregi (Elkano*, Getaria) al inicio de su ponencia: se iba a hablar de cocina, pero también de cultura, una cultura que en muchos casos está perdiéndose.

Por ello, Arregi y Pablo Vicari, su compañero de andanzas, han querido reivindicar el trabajo del sector de la pesca con la presencia en el escenario de sus pescadores en Getaria y Cádiz.

Iván Domínguez, chef de Nado (A Coruña), ha explicado por qué la sal ha pasado a ser fundamental en su cocina.

Trabaja con este ingrediente que le ofrece el agua de mar para “modificar las texturas, desde crudo para ganar firmeza, potencia y sabor” apoyándose en técnicas sencillas y conocidas por todos como “curaciones, desalar y cocinar”. Protagonismo del producto, menos técnica, más reposada y más madura.

Y del mar al río de la mano del portugués Rodrigo Castelo, quien desde Ó Balcao, una taberna ubicada en Santarem localidad a una hora al norte de Lisboa y a orillas del río Tajo, trabaja para “poner a comer a todo el mundo pescados de río, incluso los mayores depredadores”.





Como es el caso del siluro, que “fue introducido por el hombre para la pesca deportiva. Es importante comernos los depredadores para mantener a los nativos de río”, indicó Castelo, antes de presentar a este gigante cocinado como un

bacalao: a baja temperatura, con un pilpil, garbanzos y una salsa de massa à barrao.

También han estado presentes en la jornada de cierre de esta XXI edición de Madrid Fusión el italiano afincado en Londres Rafael Cagali (Da Terra**), preparando sus platos de fuerte inspiración italiana con ingredientes típicos de Brasil; Nandu Jubany (Can Jubany*), para mostrarnos toda su experiencia culinaria con la trufa; y Miguel Cobo (Cobo Evolución*), quien ha presentado su proyecto en el que emula qué comían nuestros ancestros con la ayuda del catedrático Juan Carlos Díez.

Repostería de alto nivel

Los más grandes de la repostería han pasado hoy Madrid Fusión Pastry, que en su segunda edición ha recibido a figuras nacionales e internacionales.

Como Antonio Bachour (Bachour, Miami, EE.UU.), el mejor repostero del planeta, quien al son de los tiempos ha reducido a la mitad el azúcar y la grasa de sus elaboraciones, «simples, ricas y saludables» y con más presencia de vegetales, como la de remolacha la que ha elaborado en vivo.



Eric Ortuño (L'Atelier, Barcelona) ha venido a desvelar los secretos mejor panettone artesano de chocolate de España. Lo elabora con masa madre cuidada durante un año y fermentación de tres días para conseguir una miga tierna y melosa, con gotas de chocolate con leche de 40% cacao.

Otro postre típico, patrio en este caso, como es el turrón ha sido el motivo central de la ponencia de David Gil, director de Innovación de I+Desserts, que aplica técnicas revolucionarias al universo turrónero.

Fusión, chocolates, moldes, texturas

Lo hace desde el molde, huyendo de las planchas tradicionales, buscando nuevas texturas y la presentación en envases rupturistas.

Elabora sus propios chocolates de café, hibisco o frambuesa, «para no perder sabor», que usa para turrones de coco con curry, con pulpa de yuzu, de té verde o de menta.

El toque chocolatero lo ha aportado Lluç Crusellas (Carme Pastisseria, Barcelona). “Hay que conservar la tradición e ir más allá con la tecnología para buscar sus límites”, decía este escultor del chocolate capaz de hacer dulces impresiones 3D.

Con Joel Castanyé, chef en La Boscana* (Lleida) la fruta de Lleida cogía el relevo. “Nuestro desafío es llevar lo mejor de la fruta a la alta gastronomía” dice Castanyé que mezcla ciencia y fruta.



Wine Fusión

Ha logrado su sueño de tener un laboratorio de I+D al que se dedica en cuerpo y alma durante los meses de enero y febrero y del que salen mezcla como la vieira y el paraguayo le helado de hueso de melocotón. Deshidrata, cuece, asa, fríe, brasea, esferifica, licúa o reduce a polvo o esencia todo tipo de frutas.

Y también desde hoy, Javier Rivero y Gorka Rico, del restaurante Ama Taberna (Tolosa, Guipúzcoa), son los nuevos Cocineros Revelación de Madrid Fusión Alimentos de España, galardón que han recogido junto a la japonesa nacida en Sevilla Noelia Tomoshige, quien logró el premio de Pastelera Revelación con un postre llamado 'Furusato', palabra japonesa que significa lugar de origen, en el que usó como principales ingredientes el 'sudachi', un cítrico asiático muy desconocido en España, junto a la miel de castaño andaluz.

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, del restaurante español Cañitas Maite, premio Cocinero Revelación

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, del restaurante Cañitas Maite en Casas Ibáñez (Albacete), se han hecho este miércoles con uno de los más codiciados y prestigiosos premios de Madrid Fusión, el de Cocinero Revelación, que han recogido entre

lágrimas y después de abrazarse de rodillas en el escenario.

Efeagro

Tras una votación secreta de 80 periodistas especializados y gastrónomos, estos dos cocineros amigos desde la infancia se han hecho con un galardón que va ya por su décimo novena edición y en cuyo palmarés figuran **David Muñoz (DiverXO), Ricard Camarena, del restaurante homónimo; Diego Gallegos (Sollo), Rodrigo de la Calle (El Invernadero), Javi Estévez (La Tasquería)** y la ganadora de la pasada edición, **Camila Ferraro (Sobretablas)**.

Se han impuesto a otros siete candidatos, de los que han quedado en segundo lugar Luiti Callealta (Ciclo, Cádiz) y en tercero Julen Baz (Garena, Lamindao, Vizcaya).

Javier Sanz y Juan Sahuquillo son amigos desde la escuela y cocineros en [Casas Ibáñez](#) (Albacete), donde dirigen dos restaurantes: una casa de comidas y otro espacio anexo “con serias aspiraciones gastronómicas”, ha destacado un jurado que ha valorado *“sus conocimientos técnicos, dosis de desparpajo y talento creativo, actitud que hacen extensiva a su empeño **por recuperar platos tradicionales manchegos**”*.

Trabajan con productos excepcionales y han irrumpido “como un vendaval en los ámbitos de la alta cocina”.

Emocionados tras recibir el Premio Cocinero Revelación, que valoran como *“un reconocimiento del trabajo y la pelea, del volver a casa para poner en valor los productos de nuestro entorno y mostrar algo diferente al mundo de la gastronomía”*.

Durante la pandemia, “momentos duros”, lanzaron nuevas propuestas como arroces y hamburguesas a domicilio, pero ya trabajan en su próximo proyecto, un restaurante de alta cocina en la planta superior de la actual ubicación de [Cañitas Maite](#), **que abrirán en septiembre**. “Será algo único por estar en ese pueblo y por lo que vamos a ofrecer”, anuncia a [Efeagro](#) Sanz.



Javier Sanz y Juan Sahuquillo, del restaurante español Cañitas Maite, premio Cocinero Revelación

Él y Sahuquillo se diversificarán entre sus distintos proyectos, pero su núcleo central será ese espacio gastronómico *"diferenciador"* en el que habrá *"una apuesta muy radical por nuestro entorno y nuestra zona, llevando al plato variedades olvidadas y en peligro de extinción"*.

Ambos, que han pasado por algunos de los mejores restaurantes de España, decidieron apostar por su pueblo y la comarca de La Manchuela: *"Situar en el mapa gastronómico a tu pueblo es algo precioso, que Casas Ibañez y la comarca se conozcan por tu gastronomía es un orgullo, lo más bonito que te puede pasar"*, apunta Sahuquillo.

El segundo clasificado, Luis Callealta, abrió el pasado diciembre Ciclo en Cádiz tras trabajar algunos años con Martín Berasategui y casi una década con Ángel León como director gastronómico de Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz).

Con su esposa, Rocío Maña, ofrece *"una alta cocina en versión desenfadada, ligera, abierta al mar, vistosa y de cercanía en*

*la que salen a relucir su sensibilidad, creatividad, técnica y respeto al medio ambiente”, destacando su trabajo con verduras **de descarte y criadas en navazos**.*

Julen Baz, de Garena, ubicado en un caserío del XVIII sobre laderas de viñedos en Lamindao (Vizcaya), entre los parques naturales de Urkiola y Gorbea, completa el podio gracias a su cocina *“sentida, repleta de registros y estrechamente relacionada con la despensa del entorno, que se expresa en clave contemporánea”.*

*Discípulo de Eneko Atxa (Azurmendi, Vizcaya), detrás de sus platos hay “historias que desentierran viejas **tradiciones de los caseríos vascos**”.*

El resto de los finalistas han sido Lara Roguez (Kraken ArtFood, Gijón), Juan Guillamón (Alma Mater, Murcia), Carlos Pérez de Rozas (Berbena, Barcelona), Sergio y Mario Tofé (Éter, Madrid) y Dani Malavía y Roseta Félix (Fraula, Valencia).

El presidente de Madrid Fusión, José Carlos Capel, ha explicado que todos ellos fueron seleccionados por hacer “una cocina seria, creativa, moderna y muy bien pensada” y moverse en un rango de edad alrededor de los 30 años.