

madrid**fusión**

XI EDICIÓN EDITION

2013

21 | 22 | 23
ENERO
JANUARY

la creatividad continúa
creativity carries on

madridfusión

la nueva cocina
de la vieja europa
the new cuisine from good old europe

CUANDO LA NATURALEZA
SE ENCUENTRA CON LA CIENCIA
WHEN NATURE MEETS SCIENCE

COCINA ABIERTA AL MUNDO
CUISINE OPEN TO THE WORLD

RETORNO AL FUTURO
BACK TO THE FUTURE

LA TERCERA VÍA RUSA
THE THIRD RUSSIAN WAY

EL ENTORNO
THE ENVIRONMENT

20 MINUTOS CON... ALBERT ADRIÀ
20 MINUTES WITH... ALBERT ADRIÀ

TODAS LAS DEMOSTRACIONES DISPONEN DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL (ESPAÑOL E INGLÉS).
ESTE PROGRAMA ESTÁ SUJETO A CAMBIOS DE ÚLTIMA HORA.
A DIGITAL SIMULTANEOUS TRANSLATION SYSTEM (SPANISH AND ENGLISH IS AVAILABLE FOR EVERY DEMONSTRATION).
THIS PROGRAM IS SUBJECT TO TAST-MINUTE CHANGES.

SALVIA
SAGE



ELENA ARZAK
ARZAK
ESPAÑA SPAIN

La mejor cocinera del mundo en 2012 afirma compartir su mérito con el resto de su equipo de trabajo en Arzak y con Juanmari, su padre, por supuesto. La suya es la humildad de los gigantes. Atraviesa su mejor momento: brillante, imaginativa, precisa...
The world's greatest cook in 2012 who insists on sharing her status with the rest of her Arzak team not forgetting her father, Juanmari. Hers is the humility of the truly great. Through her greatest moments: brilliant, imaginative, precise ...

www.arzak.es



ANDONI LUIS ADÚRIZ
MUGARITZ
ESPAÑA SPAIN

Aduriz rompe los límites del arte, la ciencia y la cocina. Investiga las propiedades de cada uno de los productos, sabores y técnicas que emplea. Explora mundos culinarios posibles y los transforma en recetas de una delicadeza sublime en Mugaritz. ### Aduriz breaks the boundaries of art, science and cuisine. He investigates the properties of each of the products, flavours and techniques he uses. He explores possible culinary worlds and transforms them in Mugaritz into recipes of sublime delicacy.

www.mugaritz.com



ALBERT ADRIÀ
41° EXPERIENCE
ESPAÑA SPAIN

Albert ataca de nuevo. Su nuevo proyecto se llamará Jaguar y será un bar de tapas mexicanas en El Raval de Barcelona. Vanguardia mestiza. La seducción de México vertida al lenguaje mínimo de la tapa por quien hizo latir en bullitaller la creatividad culinaria mundial. ### Albert strikes again. His new project will be called Jaguar a Mexican tapas bar in Barcelona's El Raval district. An avant-garde mixture. The seduction of Mexico is reflected in minimalist tapas language for those who want to beat the "eBullit factory" in world culinary creativity.

www.41grados.es



SERGI AROLA
AROLAGASTRO
ESPAÑA SPAIN

Arola ha desembarcado en Hong Kong. Vinos y tapas, Vicoool. Cocina española informal y contemporánea. 12.000 latas de conservas decorando las paredes. Un paso más en su expansión internacional tras el Arola de París. ### Arola has landed in Hong Kong. With wines and tapas, Vicoool. Informal and contemporary Spanish cuisine. With 12,000 cans decorating the walls. A further step in his international expansion after the Paris Arola.

www.sergiarola.es



DANI GARCÍA
CALIMA
ESPAÑA SPAIN

Un jugador de riesgo. García explora los límites de la técnica culinaria desde la base del patrimonio culinario andaluz y mediterráneo. Contrastes, texturas, oposiciones frío caliente, trampantojos, provocaciones divertidas, hallazgos brillantes. ### A player who takes risks. García explores the boundaries of culinary art from a base in the culinary heritage of Andalusia and the Mediterranean. Contrasts, textures, contrast of hot and cold, optical illusions, entertaining provocations, brilliant discoveries.

www.restaurantecalima.es



ANATOLY KOMM
ANATOLY KOMM
RUSIA RUSSIA

PASCAL BARBOT
L'ASTRANCE
FRANCIA FRANCE

Barbot le ha lavado la cara a la cocina francesa. Rescata toda su grandeza desde una perspectiva informal. Siglo XXI. Cocina estacional con guiños cosmopolitas. Decenas de proveedores a su servicio. Improvisación, técnica... ¡Genio! ### Barbot has given French cuisine a spring cleaning. Reviving its grandeur from an informal perspective. The twenty first century. Seasonal cuisine with cosmopolitan winks. Dozens of service providers at his service. Improvisation, technique... Genius!

El nuevo zar de la cocina rusa, ha logrado adaptar los principios de la vanguardia culinaria occidental a los sabores y productos de su inmenso país. Sus restaurantes son auténticos palacios. Su talento, descomunal e ilimitado como la tundra. ### The new czar of Russian cuisine, who has successfully adapted the principles of western culinary avant-garde to the flavours and products of his vast country. His restaurants are like veritable palaces. His talent, enormous and unlimited like the tundra.

www.anatolykomm.ru



SVEN ELVERFELD
AQUA
ALEMANIA GERMANY

Precisión absoluta en el diseño del plato y el control de las elaboraciones. Las materias primas más selectas del mundo. Elverfeld es el máximo representante de la Nueva Escuela de Cocina Alemana: una máquina infalible de crear recetas perfectas. ### Absolute precision in plate design and control of preparation. The finest raw materials in the world. Elverfeld is the leader of the New German School of Cooking: an infallible engine for creating matchless recipes.

www.restaurant-aqua.es



WOJCIECH
MODEST AMARO
ATELIER AMARO
VARSOVIA POLAND

Líder indiscutible de la cocina polaca de vanguardia -que existe-, dirige la sección gastronómica de La Berlinale. Discipulo de Adrià y Redzepi, exalta en su cocina lo silvestre, lo local, sin renunciar al exotismo puntual de la despensa global. ### The undisputed leader of current Polish avant-garde cuisine, who manages the dining section of the La Berlinale restaurant. A disciple of Adrià and Redzepi, his cooking celebrates the natural world, the local, without sacrificing the exoticism of the world's pantry.

www.atelieramaro.pl



DAVID MUÑOZ
DIVERXO
ESPAÑA SPAIN

Habita un planeta llamado DiverXo donde Oriente y Occidente, lo exótico y lo cañí se abrazan en una orgía perpetua. A David lo definen su talento desbordado, su atrevimiento sin límites y una insólita capacidad natural para encontrar alianzas imposibles. ### An inhabitant of a planet called DiverXo where East and West, the exotic and the cañí dance embrace in a perpetual orgy. David Muñoz defines his overflowing talent, his boldness without limits and an unusual natural ability to discover seemingly impossible alliances.

www.diverxo.com



JOAN ROCA
EL CELLER DE CAN ROCA
ESPAÑA SPAIN

Atraviesa un momento de lucidez creativa espléndido, en el que todo su inmenso bagaje se transforma de manera natural en inspiración al servicio de los comensales de Can Roca. ¿El mejor restaurante del mundo en la actualidad? ### After undergoing a wonderful period of creativity, in the course of which his immense talent naturally transformed itself into an inspiration to serve diners at de Can Roca. Is this the best restaurant in the world today?

www.cellercanroca.com



SIMON ROGAN
L'ENCLUME
REINO UNIDO
UNITED KINGDOM

El cocinero del momento en el Reino Unido. Original y sorprendente, es un maestro de las combinaciones inusuales de productos, sabores y texturas y posee una marcada vocación naturalista. Inevitablemente, la crítica lo compara con Blumenthal. ### The chef of the moment in the UK. Original and surprising, a master of the unusual product combinations, flavours and textures and possessed of a strong naturalist vocation. Inevitably, critics have compared him to Blumenthal.

www.lenclume.co.uk



DAVID TOUTAIN
DAVID TOUTAIN
FRANCIA FRANCE

La última perla de la cantera francesa. Original, sofisticado, apasionado por las hortalizas y las verduras, radicalmente contemporáneo. Su trabajo se desarrolla en un pequeño bar restaurante de París donde apenas cabe una veintena de comensales arracimados. ### The new gem of the French scene. Original, sophisticated, passionate about vegetables and radically contemporary. His works in a small bar-restaurant in Paris where twenty diners can scarcely fit.

www.davidtoutain.com



STEFAN WIESNER
GASTHOF RÖSSLI
SUIZA SWITZERLAND

Un druida, un hechicero, un cocinero loco y genial. Allí donde la cocina parecía tener sus límites surgió este recolector insaciable, este inventor de técnicas culinarias insólitas. Sus platos exhiben un repertorio inimaginable de minerales, musgos, piedras, ramas. La naturaleza es su despensa. Las artes su inspiración. ### A Druid, a wizard, a crazy, brilliant chef. When cuisine seemed to have reached its limits this insatiable collector appeared on the scene, an inventor of unusual cooking techniques. Whose dishes exhibit an unimaginable repertoire of minerals, mosses, stones and branches. Nature is his pantry. The arts his inspiration.

www.stefanwiesner.ch

madridfusión

américa americana

COCINA DE ULTRAMAR OVERSEAS CUISINE

SALVANDO LOS ARRECIFES DE CORAL, EL PEZ LEÓN
COVERING THE CORAL REEFS, BROADBARRED FIREFISH

GRANOS: QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA
GRAINS: QUINUA, LOVELIESBLEEDING, CAÑIHUA

TUBÉRCULOS: MANDIOCA, MANDIOQUINHA
TUBERS: CASSAVA, ARRACACHA

COMO NACE UN PLATO,
DE LA SELVA A LA MESA
HOW A DISH COMES TO LIFE,
FROM THE RAINFOREST TO THE TABLE

CEBICHES CONTEMPORÁNEOS
CONTEMPORARY CEVICHERS

COCINA INVITADA: BRASIL-MINASGERAIS
GUEST CUISINE: BRAZIL-MINAS GERAIS

TODAS LAS DEMOSTRACIONES DISPONEN DE TRADUCCION SIMULTANEA DIGITAL (ESPAÑOL E INGLES).
ESTE PROGRAMA ESTÁ SUJETO A CAMBIOS DE ULTIMA HORA
A DIGITAL SIMULTANEOUS TRANSLATION SYSTEM (SPANISH AND ENGLISH IS AVAILABLE FOR EVERY DEMONSTRATION).
THIS PROGRAM IS SUBJECT TO TAST-MINUTE CHANGES.

RAMBUTÁN
RAMBUTÁN



JUAN MANUEL
BARRIENTOS
EL CIELO
COLOMBIA COLOMBIA

Dirige Elcielo, restaurante de referencia de la cocina creativa en Colombia. Formado en Argentina y España, reinterpreta el legado culinario de su país -la Amazonia, el Pacifico, el Caribe, la Sabana central- a partir de las técnicas del tercer milenio. **### Head of the Elcielo, a landmark restaurant devoted to Colombian creative cuisine. Trained in Argentina and Spain, he reinterprets the culinary heritage of his country- the Amazon, the Pacific, the Caribbean, the central Savannah- with techniques from the third millennium.**

www.elcielo.cocinacreativa.com



GEORGE MENDES
ALDEA
EEUU USA

Hijo de portugueses afincados en América, triunfa en Manhattan con una cocina del producto avanzada en lo conceptual, elaboradamente sencilla. Formado en las cocinas de maestros como Bouley, Passard, Vergé, Ducasse o Berasategui, inauguró Aldea en 2009. **### The son of Portuguese parents who had settled in America, he enjoyed outstanding success in Manhattan with a product focused cuisine, advanced conceptual awareness and simple preparation. Trained at the hands of masters such as Bouley, Passard, Vergé, Ducasse and Berasategui, he opened his Aldea restaurant in 2009.**

www.aldearestaurant.com



LEONARDO PAIXÃO
GLOUTON
BRASIL BRAZIL

Joven médico de 31 años que abandonó la profesión para dedicarse a la gastronomía después de pasar una temporada en Ecole Grégoire-Ferrandi. En Francia, trabajó con Joel Robuchon y Pierre Gagnaire. En BH trabajó en el bistro francés Taste-vin. En breve abrirá su propio restaurante Glouton. **### Young 31 year old doctor who dropped his profession in order to devote himself to the Ecole Grégoire-Ferrandi. In France, he worked together with both Joel Robuchon and Pierre Gagnaire. In BH, he worked in the French bistro, Taste-vin. Today, he is about to open his own restaurant, Glouton**



HÉCTOR SOLÍS
FIESTA
PERÚ PERU

Sus restaurantes Fiesta, en cuatro ciudades del Perú, son la embajada universal de la cocina de Chiclayo, en la costa norte, donde el Pacifico -y su tesoro de pescados y mariscos- besa el suelo sembrado de papas de la Sierra de Cajamarca. **### His restaurants, Fiesta, located in four different cities, represent the Chiclayo cuisine universal embassies; Chiclayo is a city located in Peru's north coast, in a place where the Pacific Ocean -together with a treasure of both fish and seafood- caresses the soil covered with papas de la Sierra de Cajamarca. And there's another treasure down East: the Amazonian.**

www.restaurant.fiestagourmet.com



ÁLEX ATALA
DOM RESTAURANTE
BRASIL BRAZIL

Su restaurante en Sao Paulo es el mejor establecimiento culinario de Sudamérica, el cuarto del mundo, según la clasificación de la revista Restaurant. Atala interpreta la despensa infinita del Brasil con una brillantez portentosa. **### His Sao Paulo restaurant is the best eatery in South America, fourth in the world, as ranked by the magazine Restaurant. Atala interprets the limitless pantry of Brazil with portentous brilliance.**

www.dom.restaurant.com.br



RAFAEL CARDOSO
ATLÁNTICO
BRASIL BRAZIL

El chef Rafael trabajó en el Restaurante D.O.M. y en Mugaritz. Actualmente comanda la cocina del restaurante Atlántico de Belo Horizonte, especializado en mariscos e pescados a la brasa. **### Chef Rafael worked at both D.O.M and Mugaritz restaurants. Today, he is in charge of the Atlántico de Belo Horizonte restaurant kitchen, specialized in both seafood and grilled fish.**

www.restaurantatlantico.com.br



DIEGO MUÑOZ
ASTRID&GASTÓN
PERÚ PERU

Lima (Perú), Mugaritz (Errenteria), Parque Nacional Gramplains (Melbourne), conforman el periplo vital del hombre fuerte de Gastrón Acurio en su nuevo Astrid & Gastón limeño. Mucho más que un restaurante: un huerto, un centro de estudio, un mundo de valores en torno a la cocina de Muñoz. **### Lima (Peru), Mugaritz (Erterria), the Gramplains National Park (Melbourne), shapes the way we could really understand the life of a strong man, Gastón Acurio, in his brand new restaurant, Astrid & Gastón. It is a lot more than a restaurant: a kitchen garden, a culinary academic centre, a whole world of values with regards with his way of cooking.**

www.astridygaston.com



FELIPE RAMEH
TRINDADE
BRASIL BRAZIL

Discípulo del Chef Alex Atala, trabajó con el maestro durante 3 años en el restaurante D.O.M. Pasó también por Mugaritz y abrió su propio restaurante en Muriae pequeña ciudad del interior de Minas Gerais, cuando volvió a Brasil. Actualmente es socio del restaurante Trindade. **### Disciple of Chef Alex Atala, he worked during three years at D.O.M restaurant. He also worked at Mugaritz before opening his own restaurant in Muriae, a small inland city located in Minas Gerais, when he went back to Brazil. Today he is one of the partners of Trindade.**



FREDERICO TRINDADE
TRINDADE
BRASIL BRAZIL

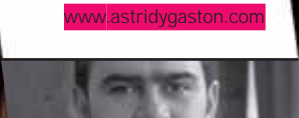
Inició su carrera de cocinero en el Club Gourmet (Minas Gerais) y en el Banco Credit Lyonnais (Belo Horizonte). Fundó Zé Trindade y el O Boteco. Pasó por D.O.M. y Olympe de Claude Troisgros (Rio de Janeiro). En Francia estudió en la Ecole Escoffier y Lenotrê en Paris, hizo stagio en la Maison Troisgros (Roanne) y en Gravelier (Bordeaux). Actualmente es chef y propietario de Trindade. **### He started his professional career at Club Gourmet (Minas Gerais) and in Banco Credit Lyonnais (Belo Horizonte). Afterwards, he opened both Zé Trindade and O Boteco. Then, he spent a D.O.M. and chef Claude Troisgros' Olympe (Rio de Janeiro). In France, he studied at both Ecole Escoffier and Lenotrê (Paris); then he spent a stagio at Maison Troisgros in Roanne and in Bordeaux, at Gravelier. Today he is both chef and owner of the Trindade.**



IVO FARIA
VECCHIO SOGNO
BRASIL BRAZIL

La experiencia adquirida a través de un bagaje de 18 años de profesión. Conquistó 12 veces el premio de mejor restaurant de cocina tradicional con su restaurante Vecchio Sogno. **### The acquired experience by means of 18 years of professional trade. His restaurant, Vecchio Sogno, was 12 times awarded the best traditional cuisine restaurant.**

www.ivofaria.com.br
www.vecchiosogno.com.br



PABLO OAZEN
ASSUNTA
BRASIL BRAZIL

De la ciudad de Juiz de Fora, trabaja una cocina moderna con valor por los productos locales. Actualmente dirige el restaurante Assunta. **### A native of Juiz de Fora, Pablo Oazen develops a modern cuisine which emphasizes the local products. Today, he is managing the Assunta restaurant.**

www.assuntaforneria.com.br



JORGE RAUSCH
CRITERION
COLOMBIA

Cocina colombiana con acento francés. Propietario de Criterion, en Bogotá, Rausch hace suyos los principios culinarios de la tradición gala para confrontarlos con productos y técnicas ancestrales del inmenso patrimonio gastronómico colombiano. **### Colombian cuisine with a French accent. Owner of the Criterion, in Bogotá, Rausch endorses the principles of the gala culinary tradition confronting diners with products and time honoured techniques from the immense Colombian gastronomic heritage.**

www.criterion.com.co

madridfusión

agua water

CALDOS SALADOS
SAVOURY STOCKS

COCINA DE LOS PESCADOS HUMILDES
HUMBLE FISH CUISINE

PESCADOS DE CRIANZA EN ALTA MONTAÑA
HIGH MOUNTAIN BREEDING FISH

TÉCNICAS DE COCCIÓN DEL MARISCO
SEA FOOD COOKING TECHNIQUES

VANGUARDIA Y MEMORIA
AVANT GARDE AND MEMORY

EL SER CREATIVO, 21 MINUTOS PARA CAMBIAR
EL MUNDO DE LA ALIMENTACIÓN
THE CREATIVE BEING, 21 MINUTES TO CHANGE
THE WORLD OF FOOD

TODAS LAS DEMOSTRACIONES DISPONEN DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL (ESPAÑOL E INGLÉS).
ESTE PROGRAMA ESTÁ SUJETO A CAMBIOS DE ÚLTIMA HORA
A DIGITAL SIMULTANEOUS TRANSLATION SYSTEM (SPANISH AND ENGLISH IS AVAILABLE FOR EVERY DEMONSTRATION).
THIS PROGRAM IS SUBJECT TO LAST-MINUTE CHANGES.

QUESO AZUL
BLUE CHEESE



ENEKO ATXA
AZURMENDI
ESPAÑA SPAIN

Cocina de raíz evolutiva, irrenunciablemente atada a sus raíces vizcaínas y lanzada desde ellas al universo entero, a la investigación permanente, a los lejanos horizontes que se dibujan más allá de las técnicas conocidas y las sensaciones interiorizadas. Ahora también en versión prêt à porter ### *Deeply evolutionary rooted cuisine, unmistakably tied to his Biscayan roots while at the same time opened to the whole world, to the restless research and far horizons which can be drawn far beyond both the already known techniques and the internalized sensations. And now we can also enjoy him in a prêt à porter version.*

www.azurmendi.biz



QUIQUE DACOSTA
QUIQUE DACOSTA
ESPAÑA SPAIN

Un talento inagotable capaz de hacer de la cocina una forma de expresión creativa. Sus menús discurren en busca de un significado a través de sabores, aromas, texturas y colores insospechados. El producto es su vocabulario, la técnica su sintaxis ### *An inexhaustible talent capable of transforming cooking into an expression of creativity. His menus search for meaning through flavors, aromas, textures and unexpected colours. The product is his vocabulary, technique his syntax.*

www.quiquedacosta.es



IÑIGO LAVADO
IÑIGO LAVADO
ESPAÑA SPAIN

Naturalidad, sencillez, contrastes estupendos, producto, producto y producto. Iñigo Lavado ha puesto Irún en el mapa de la gastronomía vasca a base de platos de una nitidez imaculada, basados en las materias primas que traen a su cocina cada día sus innumerables proveedores locales ### *Naturalness, simplicity, outstanding contrasts, products, products and products. Iñigo Lavado has put Irún firmly on the map of Basque gastronomy with dishes of immaculate sharpness, based on raw materials that his countless suppliers bring daily to his kitchen.*

www.inigolavado.com



ÁNGEL LEÓN
APONIENTE
ESPAÑA SPAIN

Colón descubrió América y cinco siglos después Ángel León descubrió el Mar. Porque ambas cosas estaban allí, pero tuvieron que venir ellos para revelarnos la magnitud de sus tesoros. Cocinero, pescador, investigador... Único en su especie. Para avis, marina ### *Columbus discovered America and five centuries later Ángel León discovered the sea. Both were already there of course, but they had to come to reveal the extent of their treasures. Cook, fisherman, researcher... one of a kind, a rare bird, a mariner.*

www.aponiente.com



MARCOS MORÁN
CASA GERARDO
ESPAÑA SPAIN

Asturias. Siglo XXI: Marcos mete en un bote la fabada que encumbrió a Casa Gerardo a los cielos de la cocina y lo tuitea para que el mundo conozca la buena nueva. Vanguardia y memoria. Cocinero antes que chef, interpreta como nadie los pescados del Cantábrico ### *Asturias. The twenty first Century: Marcos pours the fabada stew that has made the Casa Gerardo legendary into a jar and tweets so that the world gets to know the good news. Avant-garde and memory. A cook before he became a chef, one who interprets unlike anyone else the fish of Biscay.*

www.marcosmoran.com



HEINZ REITBAUER
STEIRERECK
AUSTRIA AUSTRIA

Un coloso de la cocina centro-europea actual. Revisa la culinaria austriaca tradicional, la estiliza, la cñe a la estacionalidad del producto. Posee una granja para surtir de carnes y verduras propias. De la tierra al plato a través de una técnica impecable ### *A colossus of today's central european cuisine. A reviser of traditional Austrian cuisine, a stylist, who adheres to the seasonality of the product. He owns a farm to stock up with his own meat and vegetables. From the soil to the plate by means of an impeccable technique.*

www.steirereck.at

madridfusión

tierra earth

COCINA FUSIÓN: MINUTO CERO
FUSION CUISINE FROM THE FIRST MINUTE

ARROCES
RICE

LAS SETAS, MAS ALLÁ DE LA COCINA
MUSHROOMS, FAR BEYOND CUISINE

NUEVAS TÉCNICAS
EN EL TRATAMIENTO DE LAS VERDURAS
NEW TECHNIQUES
FOR TREATING VEGETABLES

INNOVEGETAL
INNOVEGETABLE

ENOFUSIÓN, LA ISLA DEL VINO
ENOFUSION, THE ISLAND OF WINE



RICARD CAMARENA
RICARD CAMARENA
ESPAÑA SPAIN

Más que cocina de mercado, cocina en el mercado. Camarena se suma a los grandes cocineros españoles que poseen un bar de tapas actualizadas, pero lo hace aportando matices propios. Central Bar está en el Mercado Central de Valencia y tiene como proveedores a los puestos de al lado. Cocina de vecindad ### More than cuisine in the market, rather cuisine in the market. Camarena adds his own nuances to all the great Spanish chefs who have an updated tapas bar. His Central Bar in the Central Market of Valencia has its suppliers right next door. Neighborhood cooking at its best.

www.ricardcamarena.com



JOSEAN ALJUA
NERUA
ESPAÑA SPAIN

La cocina como arte en las entrañas del Guggenheim Bilbao. Josean Aljua atrapa la esencia la materia prima, escoge la ecología como imperativo de la creatividad y desnuda el producto de proximidad en Nerua. Síntesis, precisión, naturalismo ### The kitchen as art in the insides of the Guggenheim Bilbao. Josean Aljua captures the essence of raw materials, selecting the ecological as a creative imperative and stripping the product bare at his Nerua restaurant. Synthesis, accuracy, naturalism.

www.nerua.com



ALBERTO CHICOTE
ESPAÑA SPAIN

¿Puede un cocinero de élite descender a esos infiernos en los que la grasa chorrea de las campanas, los pescados envejecen en cámaras sucias y los aceites se cambian en la freidora como en el coche, cada 10.000 km? Alberto, el cocinero de Nodo y Pandelujo, lo hace cada semana en su nuevo espacio televisivo: Pesadilla en la cocina ### Could an elite chef work in one of those places in which the extractor hoods are full of grease, fish get spoiled inside dirty fridges and the oil of the deep fryer gets changed, just like in a car, every 10.000 km? Alberto, the owner of Nodo and Pandelujo, does it every week in his brand new TV show: Pesadilla en la cocina



LORENZO COGO
EL-COOQ
ITALIA ITALY

Uno de los grandes cocineros italianos actuales y la más que probable gran estrella culinaria transalpina del futuro. ¡Y aún no ha cumplido los treinta! Sus fuentes de inspiración recorren el planeta para alumbrar recetas de una originalidad y redondez soberbias ### One of today's greatest Italian chefs and probably a leading star of transalpine cuisine in the future. And still short of thirty! His sources of inspiration circumnavigate the globe to light up recipes with unsurpassed originality and completeness.

www.elcooq.com



MACARENA DE CASTRO
JARDIN
ESPAÑA SPAIN

Tras recorrer las mejores cocinas de España y el mundo en un proceso incansable de aprendizaje, ha dado forma a una cocina netamente personal y técnicamente impecable. Una luminosa interpretación culinaria del Mediterráneo ### After touring the leading kitchens of Spain and the world in a relentless process of learning, he has created a distinctly personal and technically impeccable style of cooking. A brilliant interpretation of Mediterranean cuisine.

www.restaurantejardin.com



RODRIGO DE LA CALLE
RODRIGO DE LA CALLE
ESPAÑA SPAIN

La revolución verde está aquí, desatada. Su epicentro se encuentra en Aranjuez, en el restaurante de este cocinero inabarcable que creó la Gastrobotánica y nos ha cambiado la forma de mirar, entender, apreciar y sentir las verduras ### The green revolution has been unleashed. Its epicenter is located in Aranjuez, in the restaurant of this unfathomable chef who gave the world Gastrobotany and who has transformed our way of looking at, understanding, appreciating and feeling about vegetables.

www.restaurantedelacalle.com



BERNARD LAHOUSSE
FOODPAIRING
BÉLGICA BELGIUM

Gran gurú de las armonías gastronómicas. Cuando puso en marcha se transformó en una referencia mundial a la hora de orientar los maridajes científicamente. Más tarde fundó Sense for taste, una consultoría destinada a promover la creatividad entre cocineros y empresas ### A great guru of culinary harmonies. When he launched it became a world reference guide for ordering matchings scientifically. He later founded Sense for taste, a consultancy promoting creativity among chefs and businesses.

www.foodpairing.com



FERNANDO
PÉREZ ARELLANO
ZARANDA
ESPAÑA SPAIN

Tres años al frente del nuevo Zaranda mallorquín, tras la desaparición del de Madrid, nos han desvelado a un cocinero nuevo. Pérez Arellano se ha reinventado a sí mismo en la lonja de pescados, en el mercado, respirando cada día el aire del Mediterráneo ### After three years at the helm of the new Zaranda restaurant, following the disappearance of the one in Madrid, a new cook is unveiled. Pérez Arellano has reinvented himself in the fish market, where he breathes each day the air of the Mediterranean.

www.zaranda.es



PACO RONCERO
PACO RONCERO
ESPAÑA SPAIN

Un cocinero sin límites. Hombre fuerte de Ferran Adriá en La Terraza del Casino durante décadas, ha hecho de Estado Puro, sus gastrobares en Madrid, un icono de la cocina popular y contemporánea española de nuestros días ### A cook without limits. A pillar of support for Ferran Adriá in La Terraza restaurant at the Casino for decade. He has transformed gastrobars in Madrid, into an icon of popular and contemporary Spanish cuisine.

www.pacoroncero.com

madridfusión

dulce fusión alta costura en la pastelería

sweet fusion
patisserie haute couture

CARTA DE POSTRES, INVIERNO-VERANO
DESSERT MENU, WINTER-SUMMER

CHOCO-REVOLUCIÓN
CHOCO-REVOLUTION

PENSAMIENTO DULCE
SWEET THINKING

POSTRES BAJO CERO
BELLOW CERO DESSERTS

CAMPEONES DEL MUNDO DE LA PASTELERÍA
PATISSERIE WORLD CHAMPIONS

20 MINUTOS CON... PIERRE HERMÉ
20 MINUTES WITH... PIERRE HERMÉ

PRODUCTO INVITADO: EL CAFÉ, MUNDO SALADO
GUEST PRODUCT: COFFEE, SAVOURY UNIVERSE



JORDI BUTRÓN
ESPAÑA SUCRE
ESPAÑA SPAIN

Un destructor de fronteras, un científico iluminado que hizo del dulce la materia de su conocimiento y encontró la fórmula para revelárnoslo como algo nuevo, distinto, inesperado. Butrón ha hecho añicos el concepto de postre construyendo algunos de los platos dulces más soberbios de la cocina contemporánea. **### A limit breaker, a visionary scientist who made sweet things become the centre of his knowledge while at the same time finding his way to show it to us as something new, different and surprising. Butrón has broken into pieces the concept of dessert by means of elaborating some of the most amazing avant garde sweet cuisine dishes.**

www.espaisucre.com



DOMINIQUE PERSOONE
DOMINIQUE PERSOONE
BELGICA BELGIUM

Chocolate is rock & roll, dice el tatuaje de su brazo. La suya, en Brujas, es una de las tres chocolaterías que figuran en la Guía Michelin. Es un maestro chocolatero obsesionado por el equilibrio, la calidad de los aromas y sabores, la selección en origen del cacao que emplea. Y por el rock & roll. **### Chocolate is rock & roll, says the tattoo on his arm. Her Bruges chocolate shop, is one of only three such establishments listed in the Michelin Guide. She is a master chocolate chef obsessed with balance, quality of the aromas and flavors, and the sourcing and selection of the cocoa employed. And for the rock & roll.**

www.dominiquepersoone.be



PATRICK ROGER
PATRICK ROGER
FRANCIA FRANCE

Extravagante, perfeccionista e inagotable maestro chocolatero. Entre otras locuras colosales, ¡hizo un elefante de chocolate de tamaño natural! Posee varias boutiques en París, fue Mejor Obrero de Francia con apenas 32 años y figura entre los grandes del chocolate en Francia. **### An outrageous and inexhaustible chocolate perfectionist. Among other pranks he even made a colossal life-size elephant out of chocolate! He has several shops in Paris, and was Best Worker of France at just 32 years and ranks among the leading figures of the French chocolate world.**

www.patrickroger.com



PIERRE HERMÉ
PIERRE HERMÉ
FRANCIA FRANCE

Gran icono internacional de la cocina dulce y la pastelería de nuestros días; entusiasta del color, un alquimista capaz de hallar las combinaciones más sabrosas entre las materias primas más inesperadas. Un meticuloso y genial artesano del dulce. **### A great international icon of today's sweet and pastry cuisine; a colour enthusiast, an alchemist capable of discovering the tastiest combinations of flavours in the most unexpected materials. A meticulous craftsman of all things sweet.**

www.pierreherme.com



JOSÉ MARÍA GUEROLA,
JORDI BORDÁS &
JULIEN ÁLVAREZ
ESPAÑA SPAIN

Campeón de la Copa del Mundo de pastelería en 2012 junto a sus compañeros de equipo, Jordi Bordás y Julien Álvarez: todo un hito de la gastronomía española. Guerola se formó en los mejores obradores de España y Francia e inauguró el año pasado su propia pastelería en Barcelona: La Patisserie. **### Champion of the World Pastry Cup in 2012 among with his teammates Jordi Bordás and Julien Álvarez. A milestone in Spanish cuisine. He trained with the leading exponents of Spain and France and last year opened his own bakery in Barcelona: La Patisserie.**

www.rocambolesc.com



JORDI ROCA
ROCAMBOLESC GELATERIA
ESPAÑA SPAIN

¿Heladero? Pues sí. El pequeño de los Roca ha inaugurado Rocambolesc, una heladería en Girona donde cada helado constituye un soberbio descubrimiento en tarrina o cucurucho, una pintoresca mezcla de sabores que se potencian entre sí de un modo mágico. **### Ice Cream? Well, yes. The youngest of the Roca family has opened Rocambolesc, an ice cream parlour in Girona where each ice cream, tub or cone, is a superb discovery, a picturesque blend of flavours that enhance each other in a magical way.**



PACO TORREBLANCA
PASTELERÍA TOTEL
ESPAÑA SPAIN

El gran maestro de la pastelería española. Sin abandonar Totel, su obrador escuela en Elda, Alicante, ha marcado los pasos que la pastelería y la cocina dulce de nuestro país han venido dando desde el Pleistoceno hasta la vanguardia. **### The great master of Spanish pastry. Without ever leaving Totel, his school workshop in Elda, Alicante, has marked out the stages pastry and sweet cuisine have embarked upon in our country from the stone age to the avant-garde.**

www.torreblanca.net

TODAS LAS DEMOSTRACIONES DISPONEN DE TRADUCCION SIMULTANEA DIGITAL (ESPAÑOL E INGLES).
ESTE PROGRAMA ESTÁ SUJETO A CAMBIOS DE ULTIMA HORA
A DIGITAL SIMULTANEOUS TRANSLATION SYSTEM (SPANISH AND ENGLISH IS AVAILABLE FOR EVERY DEMONSTRATION).
THIS PROGRAM IS SUBJECT TO TAST-MINUTE CHANGES.

madrid**fusión**

XI EDICIÓN EDITION

2013

21 | 22 | 23
ENERO
JANUARY

MADRID FUSIÓN A LA CARTA
CONFIGURA TU PROPIO "MENU"
Y DISFRUTA DE LAS VENTAJAS DE SER CONGRESISTA

MADRID FUSIÓN À LA CARTE
CONFIGURE YOUR OWN "MENU" WHILE ENJOYING
THE ADVANTAGES OF BEING A PARTICIPANT

ENTRADAS EN (TICKETS AT)
WWW.MADRIDFUSION.NET



iMADRID!