

Programa / provisional

Donde todo  
comienza  
Where  
it all  
begins

MADRID  
(29 — 30 — 31)  
january  
2024

madridfusión  
#alimentosdeespaña

**29** lunes  
monday

29 - 31 ENERO | IFEMA

# Auditorio

Pabellón: 14.1

- 09:45 - 09:55 **PRESENTACIÓN BIENVENIDA**  
José Carlos Capel (Presidente de Madrid Fusión) & Benjamín Lana (Director de Madrid Fusión)
- 10:00 - 10:30 **Frutas & alta cocina**  
Joel Castanyé (Rest. La Boscana\*. Bellvís, Lleida)
- 10:35 - 11:05 **24 microestaciones**  
Nicolas Decloedt & Caroline Baerten (Rest. Humus x Hortense\*. Ixelles, Bélgica)
- 11:10 - 11:40 **Grandes secretos de la alimentación para mejorar la alta cocina**  
David Chamorro (Food Idea Lab, Madrid)
- 12:05 - 12:35 **Donde todo empieza**  
Andreas Caminada (Rest. Schloss Schauenstein\*\*\*. Füsternau, Suiza)
- 12:40 - 13:10 **Técnicas de nueva generación**  
Oriol Castro, Eduard Xatruch & Mateu Casañas (Rest. Disfrutar\*\*\*, Barcelona)
- 13:15 - 13:45 **Pesca del día: explorando los caladeros del Mar del Norte y la cocina tradicional de terruño**  
Willem Hiele (Rest. Willem Hiele\*. Oudenburg—Ostend, Bélgica)
- 13:50 - 14:20 **Invierno**  
Eneko Atxa (Rest. Azurmendi\*\*\*. Larrabetzu, Vizcaya)

**29** lunes  
monday

29 - 31 ENERO | IFEMA

# Auditorio

Pabellón: 14.1

- 15:00 - 15:30 **La grasa como técnica del nuevo Mediterráneo**  
Andreu Genestra (Rest. Andreu Genestra\*. Lluçmajor, Islas Baleares)
- 15:35 - 16:05 **La cabeza de pescado en La Calma**  
Ignacio Ovalle (Rest. La Calma by Fredes. Santiago de Chile, Chile)
- 16:10 - 16:40 **OSA: Madre, Hogar, Salvaje**  
Jorge Muñoz & Sara Peral (Rest. Osa\*, Madrid)
- 16:45 - 17:15 **Creatividad responsable**  
Pedrito Sánchez (Rest. Bagá\*. Jaén)
- 17:20 - 17:50 **Cocinando el siglo de oro**  
Paco Morales (Rest. Noor\*\*\*, Córdoba)
- 17:55 - 18:25 **La cara desconocida del cacao**  
Chele González (Rest. Gallery by Chele. Manila, Filipinas)
- 18:30 - 19:00 **Cocinar con aguas termales**  
Miguel González (Rest. Miguel González\*. O Pereiro de Aguiar, Ourense)
- 19:05 - 19:35 **Cocinando la historia**  
Santi Taura (Rest. Dins Santi Taura\*. Palma de Mallorca, Mallorca, Islas Baleares)

**30** martes  
tuesday

29 - 31 ENERO | IFEMA

# Auditorio

## Pabellón: 14.1

- 09:25 - 09:55 **Cocina ácida: nuevos escabeches, fríos, calientes y dulces**  
Vicky Sevilla (Rest. Arrels\*. Sagunto, Valencia)
- 10:00 - 10:30 **El ingrediente más importante de la Tierra: el agua**  
Ángel León (Rest. Aponiente\*\*\*. Puerto de Santa María, Cádiz)
- 10:35 - 11:05 **Secuencia marina: moluscos y territorio**  
Alexandre Mazzia (Rest. AM par Alexandre Mazzia\*\*\*. Marsella, Francia)
- 11:25 - 11:55 **El universo creativo de DiverXo**  
Dabiz Muñoz (Rest. DiverXo\*\*\*, Madrid)
- 12:00 - 12:30 **Andoni Luis Aduriz (Rest. Mugaritz \*\*. Errentería, Vizcaya) & Ferran Adrià**  
(elBulli Foundation, Barcelona)
- 12:50 - 13:20 **Los bancos de semillas y la protección de la biodiversidad**  
Joan Roca (Rest. El Cellar de Can Roca\*\*\*, Girona) & Lise Lykke Steffensen  
(Nordic Genetic Resource Center, Noruega)
- 13:40 - 14:10 **Jang: el núcleo de la cocina coreana (Hansik)**  
Mingoo Kang (Rest. Mingles\*\*. Seúl, Corea del Sur)
- 14:15 - 14:45 **La síntesis hacia el equilibrio**  
Junghyun Park (Rest. Atomix\*\*. Nueva York, Estados Unidos)

**30** martes  
tuesday

29 - 31 ENERO | IFEMA

# Auditorio

Pabellón: 14.1

- 15:00 - 15:30 **Páramos**  
Jeferson García (Rest. Afluente. Bogotá, Colombia)
- 15:35 - 16:05 **Okinawa**  
Yasuhiro Tomari (Rest. État d'esprit. Okinawa, Japón)
- 16:10 - 16:40 **La perdiz roja, regreso al futuro**  
José Antonio Medina (Rest. Coto de Quevedo\*. Torre de Juan Abad, Ciudad Real)
- 16:45 - 17:30 **La nueva cocina nikkei más allá de Perú**  
Diego Oka (Rest. La Mar by Gastón Acurio. Miami, Estados Unidos) & Nando & Valerie Chang (Rest. Itamae & Maty's. Miami, Estados Unidos)
- 17:35 - 18:05 **Salazones vegetales**  
Juan Guillamón (Rest. AlmaMater\*, Murcia)
- 18:10 - 18:40 **Inéditos perfumes comestibles, emociones disruptivas**  
Diego Schattenhofer (Rest. 1973 Taste\*. Playa de las Américas, Tenerife)
- 18:45 - 19:15 **Pescados ultracongelados en la alta cocina**  
Rafael Centeno & Inés Abril (Rest. Maruja Limón\*. Vigo, Pontevedra)

# 31 miércoles wednesday Auditorio

29 - 31 ENERO | IFEMA

Pabellón: 14.1

- 09:40 - 10:10 **¿Cómo lo hice?**  
Gonzalo Aramburu (Rest. Aramburu Resto\*\*. Buenos Aires, Argentina)
- 10:50 - 11:20 **La despensa bajo tierra: setas de descarte**  
Dani Ochoa (Rest. Montia\*. San Lorenzo de El Escorial, Madrid)
- 11:25 - 11:55 **Nicolai Nørregaard** (Rest. Kadeau\*\*. Copenhagen, Dinamarca)
- 12:00 - 12:30 **La humedad como ingrediente**  
Ricard Camarena (Rest. Ricard Camarena\*\*, Valencia)
- 12:35 - 13:05 **Sostenibilidad necesaria**  
Alberto Lozano (Rest. Huset. Longyearbyen, Svalbard, Noruega)
- 13:10 - 13:40 **Profunda ligereza**  
Riccardo Canella (Venecia, Italia)
- 14:20 - 14:50 **La mesa sensorial**
- 14:55 - 15:30 **ENTREGA DE PREMIOS**  
**PREMIO ""PASTELERO REVELACIÓN 2024""**  
**PREMIO ""COCINERO REVELACIÓN 2024""**  
**PREMIO ""JEFE DE SALA REVELACIÓN 2024""**