 Javier Peñas

## Lo que no te puedes perder en #MF16

Ha comenzado la cuenta atrás para el congreso más dinámico del mundo. **El lenguaje de la post vanguardia: nuevos caminos de la creatividad.** Del 25 al 27 de enero dos congresos en uno. Post vanguardia en *Madrid Fusión* (<http://www.madridfusion.net>) y retos de la hostelería en *Saborea España*. La **Cumbre Internacional de gastronomía se reinventa**. La oferta de actividades es enorme. Esta es una **guía-resumen** para que organices tu visita y no te pierdas nada.

Texto Gastroactitud  
@gastroactitud

Publicado 20/01/2016

 Me gusta 112  Twittear  G+1 3

### **El lenguaje de la post-vanguardia**

1. El **paladar mental**: ponencia a tres bandas en las que el pensador culinario Quico Sosa y los cocineros **Dabiz Muñoz** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/david-munoz/50.html>) y **Ricard Camarena** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/restaurantes/ricard-camarena/67.html>)

## Lo que no te puedes perder en #MF16

- (<http://www.gastroactitud.com/modulo/restaurantes/ricard-camarena/67.html>) explicarán sus respectivos **modelos creativos**.
2. **Paco Morales** (<http://www.gastroactitud.com/buscador.php?pclave=paco+morales>) o la aplicación del instinto para recuperar la **cocina histórica**, de Al-Andalus.
  3. **Ángel León** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/angel-leon/9.html>), dejará **hablar al mar**, en una ponencia insólita.
  4. **Joan Roca** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/joan-roca/5.html>), los intangibles del **Celler de Can Roca** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/restaurantes/celler-de-can-roca/22.html>), el secreto del éxito.
  5. **Andoni L. Aduriz** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/andoni-aduriz/4.html>) cómo se construyen **los cambios** a través de la investigación y el pensamiento.
  6. **Jordi Roca** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/jordi-roca/6.html>) y Neil Harbisson, la música convertida en sabores, un trabajo **ciberculinario** nunca visto.
  7. **Virgilio Rodríguez, Mauro Colagreco y Jorge Vallejo**, o la **retromodernidad de las cocinas ancestrales americanas** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/virgilio-martinez-mauro-colagreco-y-jorge-vallejo-origenes-latinoamerica/711.html>).
  8. **Chele González**: la **biodiversidad filipina** en clave contemporánea.
  9. **Paolo Lopriore**, **renovación de la sala desde la cocina**.
  10. **Alexandre Gauthier**, el *enfant terrible* de la cocina francesa preparará en directo la difícilísima receta "**truite au bleu**"



### Retos de la hostelería contemporánea

1. **Eneko Atxa** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/eneko-atxa/20.html>) y **Andoni L. Aduriz**: gestión de las **alergias e intolerancias** en el restaurante.
2. **Jordi Butrón** y el **DNI de los ingredientes**, indispensable para lograr combinaciones acertadas.
3. **Dani Ochoa y Luis Moreno** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/daniel-ochoa-y-luis-moreno/93.html>) (Montia): **proveedores productores de proximidad**, la radicalización del territorio.
4. **Rodrigo de la Calle** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/rodrigo-de-la-calle/12.html>) la nueva cocina de los **súper-alimentos**
5. **Diego Gallegos** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/diego-gallegos/104.html>), el **despiece de un esturión** aprovechamiento integral.
6. **Sergio y Javier Torres** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/chef/sergio-y-javier-torres/29.html>), las claves del **gastromarketing 2.0** o las nuevas vías para la promoción de restaurantes.





### Participantes #MF16

Grant Achatz, Albert Adrià, Patricio Alarcón, Carlos Javier Aldea, Josean Alija, José Andrés, Juan José Aniceto, David Arauz, Sergi Arola, Elena Arzak, Oriol Balaguer, Sergio Bastard, David Battistessa, Martín Berasategui, Carmelo Bosque, Oscar Calleja, Simone Caporale, Iago Castrillón, Pablo Cerezuela, David Colina, Agapito Cristobal, Susi Díaz, Christian Escribà, Javi Estévez, José Carlos García, Dani García, Álvaro Garrido, Sergio Garrido, Andreu Genestra, Chele González, Josep María Guerola, Will Guidara, Doctor Hattori, Sacha Hormaechea, Daniel Humm, Giuseppe Iannotti, Atul Kochhar, Alex Kratena, Alberto Lareo, Iñigo Lavado, Txema Llamosas, M<sup>a</sup> José Martínez, Anna Merino, Marc Miró, Paolo Montanaro, Carlos Moreno, Kiko Moya, Javier de las Muelas, Tatsuo Nishizawa, Javier Olleros, Ricardo Oteros, Leonardo Pereira, Santiago Pérez, Erwan Poudoulec, Alejandra Rivas, Jaime Rodríguez, Jennifer Rodríguez, Simon Rogan, Paco Roncero, Roberto Ruiz, Fernando Sáenz, Andrea Salvetti, Azucena Sánchez, Mario Sandoval, Ricardo Sanz, Pepe Solla, Quico Sosa, Nooror Steppe, Thitid Tassanakajohn, Carles Tejedor, Ricardo Temiño, David Thompson, Paco Torreblanca, Ángel Velasco, Ricardo Vélez, Setsuko Yuuki.

### Además...

**Homenaje a la revolución golosa:** el soporte técnico de la alta cocina. La más importante concentración de pasteleros, heladeros y cocineros de postres españoles de las últimas décadas.

**Entrevista a la vanguardia norteamericana:** Daniel Humm y Will Guidara (Eleven Madison), Grant Achatz (Alinea), José Andrés (MInibar)

**Premio Cocinero Revelación** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/premio-cocinero-revelacion-madrid-fusion-2016/980.html>). Proclamación del ganador votado por la prensa de forma secreta. Nominados: Anna Merino, M<sup>o</sup> José Martínez, Ricardo Temiño y Alberto Lareo y Javier Estévez.

**Tailandia país invitado:** David Thompsom (Nham), Nooror Somany Steepe (Blue Elephant) y Thitid Tassanakajohn (Le Du) ofrecerán tres visiones distintas de la cocina tailandesa.

**Massimo Bottura, nombrado por Madrid Fusión mejor cocinero del año en Europa** por su trabajo en el Refectorio Ambrosiano durante Expo Milano 2015. Un acercamiento de los grandes chefs a la cocina solidaria.



### Sala polivalente

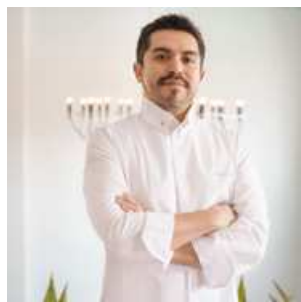
**Concursos:** bocados con queso, bocadillos de autor, recetas con queso, cocina con aceite de oliva, croquetas, cocina creativa con productos italianos, tapas de diseño y el divertido **Escoge Tu Pinche** en el que estudiantes de hostelería tendrán como ayudantes a grandes cocineros.

**Demostraciones con productos a cargo de grandes cocineros.**

**Y también**

## Lo que no te puedes perder en #MF16

**18 talleres** para 50 personas cada uno, que van de las **Esencias de la cocina mexicana** de Roberto Ruíz (Punto MX) a la **elaboración del sushi** y el taller del wabocho, presentado por el Doctor Hattori (Escuela Hattori Tokio), los **arroz** de Kiko Moya (L'Escaleta), las **7 técnicas pasteleras para postres de restaurante** de Ricardo Vélez o la **cocina líquida de StreetXo** presentada por el equipo de cocteleros de Dabiz Muñoz.



	25 LUNES	26 MARTES	27 MIÉRCOLES	
<b>SALA 1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>16:00 - 17:30 TAPAS "BIBAS" DANI GARCÍA (DANI GARCÍA RESTAURANTE, ESPAÑA)</li><li>18:00 - 19:30 "ELABORACIÓN DE SUSHI Y TALLER DE WABOCHO" (CUCHILLO TRADICIONAL JAPONÉS) TATSUO NISHIZAWA(ESCUELA HATTORI) PRESENTA: SETSUKO YUUKI Y DOCTOR HATTORI</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>16:00 - 17:30 7 TÉCNICAS PASTELERAS PARA POSTRES DE RESTAURANTES RICARDO VÉLEZ (MOULIN CHOCOLAT, ESPAÑA)</li><li>18:00 - 19:30 SAKES: LAS NUEVAS ARMONIAS TOKYO YA</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>16:00 - 17:30 ESENCIAS DE LA COCINA MEXICANA ROBERTO RUIZ (PUNTO MX, ESPAÑA)</li><li>18:00 - 19:30 LOS SECRETO DE LA TRUFA GIUSEPPE IANNOTTI(KRESIOS, ESPAÑA) PAOLO MONTANARO(TARTUFLANGHE, ITALIA)</li></ul>	<b>SALA 1</b>
<b>SALA 2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>16:00 - 17:30 EL CACAO EN DOS TIEMPOS Y MASAS DE PASTELERÍA ORIOI BALAGUER (ORIOI BALAGUER, ESPAÑA)</li><li>18:00 - 19:30 ESCABECHES MARIO SANDOVAL (COQUE, ESPAÑA)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>16:00 - 17:30 SETAS - TÉCNICAS Y TRATAMIENTOS SERGIO BASTARD (LA CASONA EL JUDIO, ESPAÑA)</li><li>18:00 - 19:30 LOS ALIMENTOS FERMENTADOS RODRIGO DE LA CALLE (EL INVERNADERO, ESPAÑA)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>16:00 - 17:30 SALSAS CLÁSICAS EN TIEMPOS MODERNOS ERWAN POUDOULEC (LE CORDON BLEU, ESPAÑA)</li><li>18:00 - 19:30 POSTRES CON AZÚCAR; SOPLADO, DOBLADO, ESTIRADO PACO TORREBLANCA (TORREBLANCA BOMBONERIAS, ESPAÑA)</li></ul>	<b>SALA 2</b>
<b>SALA 3</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>16:00 - 17:30 PLATOS CLÁSICOS REVISADOS PACO RONCERO (LA TERRAZA DEL CASINO, ESPAÑA)</li><li>18:00 - 19:30 STREETXO LÍQUIDO STREETXO</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>16:00 - 17:30 COCINA CREATIVA DEL CERDO IBÉRICO ANDREU GENESTRA (ANDREU GENESTRA, ESPAÑA)</li><li>18:00 - 19:30 DEL OBRADOR AL PAN DE RESTAURANTE DAVID BATTISTESSA (LE CORDON BLEU, ESPAÑA)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>16:00 - 17:30 EL PAN EN LA MESA, ARMONÍAS Y DESENCUENTROS ANNA BELLSOLÁ(BALUARD, ESPAÑA) BEATRIZ ECHEVERRÍA (EL HORNO DE BABBETTE, ESPAÑA) JESÚS MACHÍ (EL HORNO DE SAN BARTOLOMÉ, ESPAÑA)</li><li>18:00 - 19:30 ARROCES KIKO MOYA (L'ESCALETA &amp; RICE, ESPAÑA)</li></ul>	<b>SALA 3</b>

<http://ivent.xeria.es/xcli/mfusion/preregistro.aspx>

Me gusta esta entrada 2

### Comentarios



\* La dirección de correo electrónico no se mostrará en la web en ningún caso.



Enviar

### Entradas relacionadas

**Madrid Fusión 2016: El lenguaje de la post vanguardia #MF16**

<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/madrid-fusion-2016-el-lenguaje-de-la-post-vanguardia/979.html>

**Marcial o el lenguaje de la post vanguardia en Madrid Fusión 2016 #MF16**

<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/video-marcial-madrid-fusion-2016-postvanguardia/1011.html>

**11 magníficos cocinando juntos** (<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/11-magnificos-cocinando-juntos/182.html>)