

Buscar



[f](http://www.facebook.com/revista.conmuchagula) (<http://www.facebook.com/revista.conmuchagula>)
 [t](http://www.twitter.com/conmuchagula) (<http://www.twitter.com/conmuchagula>)
 [g+](https://plus.google.com/109784729644237998383)
[p](http://www.pinterest.com/conmuchagula/) (<http://www.pinterest.com/conmuchagula/>)
 [r](http://www.conmuchagula.com/feed/) (<http://www.conmuchagula.com/feed/>)

Revista Gastronómica desde 2008

Hemeroteca (<http://www.conmuchagula.com/hemeroteca/>)
 Enlaces (<http://www.conmuchagula.com/blogroll-enlaces-gastronomicos/>)
 Suscribirse (<http://www.conmuchagula.com/boletin/>)
 Quiénes somos (<http://www.conmuchagula.com/staff/>)
 Publicidad (<http://www.conmuchagula.com/publicidad/>)
 Contacto (<http://www.conmuchagula.com/contacto/>)

PORTADA (<http://www.conmuchagula.com/>)
 COMER (<http://www.conmuchagula.com/comer/>)
 BEBER (<http://www.conmuchagula.com/beber/>)
 VIAJAR (<http://www.conmuchagula.com/viajar/>)
 NUTRICIÓN Y CONSUMO (<http://www.conmuchagula.com/nutricion-y-consumo/>)
 RECETAS (<http://www.conmuchagula.com/recetas/>)
 LIBROS (<http://www.conmuchagula.com/libros/>)
 EL ESCAPARATE (<http://www.conmuchagula.com/el-escaparate/>)



COMER

Para disfrutar de la buena mesa

Los días 25, 26 y 27 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid

Madrid Fusión 2016, Post Vanguardia y Nueva Creatividad, todo lo que te interesa saber

Cita imprescindible para la gastronomía mundial, el congreso crea grandes expectativas cada edición y, aunque no siempre se cumplen, todo lo que es importante está en Madrid Fusión.

Redacción Actualizado 25/01/2016  (<http://www.conmuchagula.com/madrid-fusion-2016-post-vanguardia-y-nueva-creatividad-todo-lo-que-te-interesa-saber/print/>)
 (<http://www.conmuchagula.com/madrid-fusion-2016-post-vanguardia-y-nueva-creatividad-todo-lo-que-te-interesa-saber/emailpopup/>)

[Facebook](#) 10 [Twitter](#) [Google+](#) 1 [Pinterest](#)

Madrid Fusión

<http://www.madridfusion.net/> llega con su vigor de siempre, consolidándose como el encuentro más importante de la cocina de vanguardia a nivel mundial. **Más de 100 cocineros de 14 países con 70 demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, 8 concursos, subastas y premios.** Este año el país invitado es **Tailandia**, que vendrá con una cocina llena de sorpresas que hacer furor en multitud de países por su enorme atractivo, estética y sabores exóticos. Tampoco se queda atrás la cocina de **Colombia** que, por otro lado, ya ha tenido presencia en el congreso en otras ediciones. Una cocina, la colombiana, que excede con mucho el tópico de la creatividad mágica para **estar instalada desde hace tiempo en una propuesta técnica y muy interesante, con productos autóctonos de gran interés gastronómico y nutricional y cocineros de gran relevancia.** Habrá también un homenaje a la Cocina Dulce, denominada Revolución Golosa, con exponentes muy destacados como Paco Torreblanca, Martín Berasategui, Jordi Roca, Albert Adrià, Oriol Balaguer, Jordi Butrón, Christian Escribà, Josep María Guerola, Fernando Sáenz, Ricardo Vélez o Ángel Velasco. La presencia de **Massimo Bottura** está esta edición más que justificada, debido a la entrega del premio **Cocinero del año en Europa por su trabajo solidario en la Expo Milano 2015.**

Se presentan muy interesantes ponencias como las de **David Muñoz** y **Ricard Camarena**, tituladas "*El cambio de paradigma*". Las de **Grant Achatz**, **Daniel Humm** y **Will Guidara**, entrevistados por **David Muñoz**: *Dialogando con la vanguardia americana*. **Virgilio Martínez**, **Mauro Colagreco** y **Jorge Vallejo**, harán un singular viaje a los orígenes de la cocina latinoamericana a través de Perú, Argentina y México.

Imprescindible **Ángel León** y su proceso creativo: *El mar, inspiración e instinto*, que otros años nos ha sorprendido con productos increíbles como los embutidos del mar o la luminiscencia. El mejor restaurante del mundo viene con su chef **Joan Roca**, con la propuesta de *Los intangibles o el verdadero activo de un restaurante*. **Andoni L. Aduriz** tratará sobre *La construcción del cambio*, **Neil Harbisson** y **Jordi Roca** hablarán de *Música, colores y alta cocina*; y **Simon Rogan** y **Leonardo Pereira** expondrán su *Otra revolución verde*.

Muy esperada también la ponencia de **José Andrés**: *Cocinar para cambiar el mundo*, el boom de los huertos urbanos, el chef asturiano que triunfa en Estados Unidos tiene una singular forma de exponer sus propuestas que siempre ha encandilado a los oyentes, y esta vez no será diferente. También estarán **Alexandre Gauthier** el "*enfant*" más terrible de la cocina francesa; **David Thompson**, con la



<http://imagenes.conmuchagula.es/2016/04/ProfesionalFlorecaCartelMadridFusion.jpg>



David Muñoz

ÚLTIMAS NOTICIAS

Cómete el Thyssen: visita guiada por la gastronomía de sus cuadros (<http://www.conmuchagula.com/comete-el-thyssen-visita-guiada-por-la-gastronomia-de-sus-cuadros/>)

Madrid Fusión 2016, Post Vanguardia y Nueva Creatividad, todo lo que te interesa saber (<http://www.conmuchagula.com/madrid-fusion-2016-post-vanguardia-y-nueva-creatividad-todo-lo-que-te-interesa-saber/>)

elBarri: el Universo Adrià en Barcelona... y ahora Enigma ¿El restaurante del futuro? (<http://www.conmuchagula.com/elbarri-el-universo-adria-en-barcelona-y-ahora-enigma-el-restaurante-del-futuro/>)

¡Nos vemos en FITUR 2017! (<http://www.conmuchagula.com/nos-vemos-en-fitur-2017/>)

A Fuego'l Pitu y Casín, dos quesos asturianos con mucho carácter (<http://www.conmuchagula.com/a-fuegal-pitu-y-casin-dos-quesos-asturianos-con-mucho-caracter/>)

Come bien, vive más y mejor (<http://www.conmuchagula.com/come-bien-vive-mas-y-mejor/>)

Fuerteventura: un oasis de calidez, armonía y buenos alimentos (<http://www.conmuchagula.com/fuerteventura-un-oasis-de-calidez-armonia-y-buenos-alimentos/>)

Naranjas sanguinas, la maravilla roja (<http://www.conmuchagula.com/naranjas-sanguinas-la-maravilla-roja/>)

5 cervezas para acompañar la carne (<http://www.conmuchagula.com/5-cervezas-para-acompanar-la-carne/>)

Ocho restaurantes con cocido madrileño y su receta original (<http://www.conmuchagula.com/ocho-restaurantes-con-cocido-madrileno-y-su-receta-original/>)

NOTICIAS MÁS LEIDAS

reinterpretación de la tradición tailandesa; **Chele González** tratando la explosión filipina: despensas inéditas de inspiración española; **Alex Kratena y Simone Caporale** ofreciendo los mejores cócteles del mundo; **Paolo Lopriore** con *Las claves del futuro*; o **Josean Alija**, con *El círculo de lo esencial*.

Por las tardes la cocina más tradicional, pero no por ello menos innovadora, vendrá de la mano de **Saborea España** con los nuevos retos de la hostelería contemporánea y el respeto medioambiental, que también se centrará el consumo responsable de la comida. Ponencias que son muy interesantes y que vendrán de la mano de **Jordi Butrón**, con *El DNI de los ingredientes*; **Dani Ochoa y Luis Moreno**, con *La radicalización de la proximidad*; **Eneko Atxa y Andoni Luis Aduriz**, *Cómo gestionar intolerancias y alergias*; **Rodrigo de la Calle**, *Los súper alimentos, el nuevo reto verde*; **Elena Arzak**, *Re-pensando la cocina*; **Dani García**, *Aprovechamiento extremo*; **Mario Sandoval**, con *El valor de la sostenibilidad*; **Sergio y Javier Torres**, que hablarán sobre *La promoción de un restaurante en las Redes Sociales*; y **Susi Díaz**, *Explorando los límites*.

Enofusión, por su parte, ofrecerá una buena muestra de los mejores vinos con *La isla del vino, catas, personajes y armonías*, donde se podrán catar, entre otros, vinos de Uruguay, Chile o una selección de los Grands Crus Classés de Burdeos, así como garnachas nacionales e internacionales.

Los talleres y los expositores completan ponencias y charlas en las que los periodistas nos volvemos locos intentando ir a todas partes, por supuesto sin conseguirlo.

Asistir al congreso es posible para cualquier persona pagando el precio de la entrada, que va desde 60 euros para asistir un día a Saborea España a 100 euros para el Auditorio.



José Andrés, uno de los cocineros más influyentes del mundo



Enofusión, en una imagen de archivo

NOTICIAS RELACIONADAS

PUBLICIDAD



(<http://n.ads2-adnow.com/click?impid=SCI-107-83113-ijvdjyeu-ig9&bidid=SCB-1>

1asy&adt=1&u=aHR0cDovL2xvZy51c2VyLWFwS5jb20vP3NyYz1zbWExJnNfYWw0PWFmMmc190cms9Q2lCemJXRXhWMjFYYmxablFVRkxRVVEzVG1KSINrRkxRVUZCVUd4

Para adelgazar 20 kilos en 1 mes, cada noche agregaba un poco de... (<http://n.ads2-adnow.com/click?impid=SCI-107-83113-ijvdjyeu-ig9&bidid=SCB-1>)
1asy&adt=1&u=aHR0cDovL2xvZy51c2VyLWFwS5jb20vP3NyYz1zbWExJnNfYWw0PWFmMmc190cms9Q2lCemJXRXhWMjFYYmxablFVRkxRVVEzVG1KSINrRkxRVUZCVUd4VVG

Sponsored by adnow

DÉJANOS TU COMENTARIO

Nombre

Email

Comentario

ENVIAR COMENTARIO

- 1 Diez marcas de leche que no debes consumir (<http://www.conmuchagula.com/la-ocu-desaconseja-comprar-diez-marcas-de-leche/>)
- 2 Las diez mejores aguas minerales de manantial envasadas (<http://www.conmuchagula.com/las-diez-mejores-aguas-minerales-de-manantial-ensadas/>)
- 3 Comida y colesterol: qué comer cuando se tiene el colesterol alto (<http://www.conmuchagula.com/comida-y-colesterol-que-comer-cuando-se-tiene-el-colesterol-alto/>)
- 4 La Vaquita, Milbona (Lidl) y Carrefour Discount, peores marcas de leche 2014 (<http://www.conmuchagula.com/la-vaquita-milbona-lidl-y-carrefour-discount-peores-marcas-de-leche-2014/>)
- 5 Los 26 mejores restaurantes de España y cuánto cuestan (<http://www.conmuchagula.com/los-26-mejores-restaurantes-de-espana-y-cuanto-cuestan/>)
- 6 Todo lo que hay que saber sobre el Agua Mineral (<http://www.conmuchagula.com/todo-sobre-el-agua-mineral/>)
- 7 Alimentos y medicamentos: No siempre buenos compañeros (<http://www.conmuchagula.com/alimentos-y-medicamentos-no-siempre-buenos-companeros/>)
- 8 Todo sobre los embutidos (<http://www.conmuchagula.com/todo-lo-que-necesitas-saber-sobre-los-embutidos/>)
- 9 Ocho restaurantes con cocido madrileño y su receta original (<http://www.conmuchagula.com/ocho-restaurantes-con-cocido-madrileno-y-su-receta-original/>)
- 10 Cocina Kosher: Todo sobre la Cocina Judía (<http://www.conmuchagula.com/cocina-kosher-todo-sobre-la-cocina-judia/>)

SUSCRÍBETE AL BOLETÍN

Subscríbete a nuestro boletín y recibe en tu correo todas las novedades de Con Mucha Gula:

SUSCRIBIRME