


- [INICIO](#)
- [2](#)
- [CONTACTO](#)
- [FACEBOOK](#)
- [TWITTER](#)

Escriba aquí la palabra c 



- [Destacado](#)
- [Noticias »](#)
- [Entrevistas](#)
- [Las listas de Ag](#)
- [Curiosidades](#)
- [La receta del viernes](#)

**Público**

*En la Categoría* | [Destacado](#), [Noticias](#)

Tags | [Madrid Fusión 2016](#)

[Madrid Fusión 2016 abre la lata de los secretos de la creatividad culinaria](#)

Publicado el 24 enero 2016 Por León Prieto



El póster oficial de Madrid Fusión 2016.

Tras años mostrando al mundo los avances más relevantes de la innovación en alta cocina, parece que Madrid Fusión se propone dar este año una nueva vuelta de tuerca para **indagar en los mismos secretos de la creatividad culinaria**. Con una mayor carga de reflexión que otros años y con un ojo mirando a Tailandia, país invitado este año, Madrid Fusión se dispone de nuevo esta semana a colocar a la cocina española, un año más, en el foco del universo gastronómico mundial.

No en vano la ponencia que abrirá el congreso, a cargo de **Paco Morales** (Restaurante Noor, Córdoba), se centrará en **explorar las claves del “instinto creativo”** en los fogones, mientras que **Ricard Camarena** centrará su intervención, el primer día, en la “inspiración global”.

[Madrid Fusión 2016 abre la lata de los secretos de la creatividad culinaria](#)

No será menos **Dabiz Muñoz** (DiverXo), que en una de las intervenciones que más expectación levantarán en el auditorio hablará sobre algo que conoce bien; la **“creatividad extrema”**, aunque seguro que no defrauda al auditorio **Elena Arzak**, una fiel a la cita que presentará una ponencia con el sugerente título de **“Re-pensando la cocina”**.

Por supuesto el primer día también tendrá una cuota importante de protagonismo el país invitado, Tailandia, a través de los chefs **David Thompson** (Nahm), **Nooror Somany Steppe** (Blue Elephant) y **Thitid Tassanakajohn** (Le Du), así como uno de los chefs más importantes de la actual cocina española: **Josean Alija** (Nerua).

En el ámbito de lo dulce, seguro que la **charla sobre la “revolución golosa”** entre **Paco Torreblanca**, **Martin Berasategui**, **Jordi Roca**, **Albert Adrià**, **Oriol Balaguer**, **Jordi Butrón**, **Christian Escribá**, **Jose Mª Guerola**, **Ángel Velasco**, **Fernando Sáenz** y **Ricardo Vélez** hará la delicia de los más aficionados a los postres.

#### EL “CAMBIO” DE ADURIZ

En la segunda jornada, la del martes 26, **Joan Roca** se adentrará en **“Nuestro universo intangible”**, mientras que **Andoni Luis Aduriz**, que nunca defrauda en Madrid Fusión al igual que los Roca, **tratará de dar pistas sobre la evolución futura de la alta cocina con su ponencia sobre “La construcción del cambio”**.

Tailandia seguirá siendo protagonista en esta segunda jornada, en la que, no obstante, **los organizadores no han olvidado poner también el foco en Suramérica**, sin duda el otro gran espacio generador de innovación culinaria en los últimos lustros, algunos de cuyos más ilustres cocineros (**Virgilio Martínez** de Central, Perú; **Jorge Vallejo** de Quintonil, México; y **Mauro Colagreco** de Argentina) explorarán los orígenes culinarios del subcontinente.

También habrá un hueco, en el segundo día, para un **método de producción de alimentos cada vez más en alza: los huertos urbanos**. Hablará de este tema ni más ni menos que uno de los chefs españoles más relevantes al otro lado del Atlántico, **José Andrés** (Minibar, Washington).

#### ÁNGEL LEÓN, UN PLATO FUERTE PARA TERMINAR

La última jornada, la del miércoles, tendrá **un protagonista que nunca defrauda y siempre deja al auditorio de piedra con sus propuestas culinarias**. Se trata de **Ángel León**, el conocido como ‘Chef del Mar’ (Aponiente, El Puerto de Santa María), un hombre en constante exploración de todo lo que el universo marino puede aportar a la alta cocina, una fuente inagotable de sorpresas. Su ponencia, **“Dialogando con el mar”**, **será sin duda uno de los platos fuertes de este Madrid Fusión**.

El miércoles se realizará también la tradicional subasta de la trufa negra y blanca y se entregarán los Premios al **Cocinero del Año en Europa** y al **Cocinero Revelación**, entre otras muchas actividades, ponencias y show cookings que harán las delicias de todos los amantes de la alta cocina que puedan asistir a esta cita imprescindible para entender la evolución de los fogones innovadores.



#### Noticias relacionadas

[Las monjas de clausura de Belorado, protagonistas en Madrid Fusión](#)[Algas y fermentados, apuesta de la cocina coreana para Madrid Fusión](#)  
[Nueva edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva, dotado con 13.000 euros](#)[Marlene, 20 años de manzanas de calidad](#)

## Deje un comentario

Nombre (Requerido)

Mail (no será publicado) (Requerido)

Sitio web

Enviar comentario

Confirmación Captcha: \*

