

# La post-vanguardia centrará el debate de Madrid Fusión



Más de cien cocineros de catorce países, setenta demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, 8 concursos y un gran número de subastas y premios. Estos son los números de Madrid Fusión, el gran encuentro de la cocina mundial

 **PABLO GARCÍA MANCHA** |

14 enero 2016  
10:32

Madrid Fusión vuelve a finales de enero (25, 26 y 27) fiel a su cita para dar cabida a las principales tendencias gastronómicas españolas y mundiales en un congreso esencial para comprender la evolución de la cocina contemporánea merced a la presencia continuada de los mejores y más decisivos cocineros del mundo.

En esta edición el lema es 'El lenguaje de la Post-Vanguardia. Nuevos caminos de la creatividad'. Conviene tener presente que Madrid Fusión son dos congresos en uno: la Post vanguardia en Madrid Fusión y los retos de la hostelería en Saborea España. Y la realidad es que los números abruma: más de 100 cocineros de 14 países, 70 demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, 8 concursos y un gran número de subastas y premios.

En esta edición el país invitado es Tailandia, la chispeante cocina del sudeste asiático; y se celebrará 'Dulce Fusión: Homenaje a la revolución golosa', encuentro en el que participarán Paco Torreblanca, Martín Berasategui, Jordi Roca, Albert Adrià, Oriol Balaguer, Jordi Butrón, Christian Escribà, Josep María Guerola, Ricardo Vélez, Ángel Velasco y el heladero logroñés Fernando Sáenz Duarte.

Como cocinero del año en Europa, Madrid Fusión tiene previsto realizar un homenaje a Massimo Bottura por su trabajo solidario en Expo Milano 2015. Es un gran intelectual de la cocina, capaz de retratar su alma en 'Il Refettorio Ambrosiano': un comedor social en la periferia de Milán, alta cocina elaborada con la comida desechada por los grandes pabellones de la Expo Universal 2015.

Los máximos exponentes este año del lenguaje de la post-vanguardia, los intérpretes de la evolución serán David Muñoz y Ricard Camarena, que trazarán el denominado cambio de paradigma. David Muñoz transgrede los límites de la alta cocina convencional en busca de una experiencia culinaria que no se parece a nada, que lo arriesga todo. Es un creador de códigos. Tres crestas de la Guía Michelin. Por su parte, Camarena no tiene freno. Tras Canalla Bistró, Central Bar y Ricard Camarena Restaurant, ha inaugurado Habitual. Y en cada escenario, una revisión modulada a gusto del consumidor de esa creatividad lúcida que brilla en su cocina, mediterránea siempre, incluso cuando no lo es.

Grant Achatz, Daniel Humm y Will Guidara establecerán su diálogo con la vanguardia americana. Por su parte, Virgilio Martínez, Mauro Colagreco y Jorge Vallejo realizarán un viaje a los orígenes de la cocina latinoamericana a través de Perú, Argentina y México. Ángel León y su proceso creativo, con el mar, su inspiración y el instinto. Joan Roca, considerado como el mejor cocinero del mundo, disertará sobre los intangibles o el verdadero activo de un restaurante. El guipuzcoano Andoni Luis Aduriz lo hará construyendo el cambio, y es que hay platos en el menú de Mugaritz de esta temporada que son ideas, presentaciones que plantean rupturas con la estética, elaboraciones que se atreven a transgredir la moral y el gusto convencional. La suya es una cocina más allá de la cocina. Neil Harbisson y Jordi Roca destilarán la música y los colores de la alta cocina. Simon Rogan y Leonardo Pereira explicarán en qué consiste la otra revolución verde. Alexandre Gauthierel demostrará las razones por las que se le considera el 'enfant' más terrible de la cocina francesa.

### Huertos urbanos

José Andrés, con su cocinar para cambiar el mundo, traerá a Madrid el 'boom' de los huertos urbanos. Eseye chef asturiano encarna como nadie el sueño americano de la cocina de vanguardia española. El buque insignia de su creciente imperio gastronómico es Minibar, en Washington DC: un espacio selecto consagrado a la creatividad, un restaurante donde cada elaboración, cada bocado inaugura una experiencia culinaria sofisticada e insólita.

Chele González hablará de la explosión filipina, a través de sus despensas inéditas de inspiración española. Alex Kratena y Simone Caporale explorarán los mejores cócteles del mundo. Paolo Lopriore viene dispuesto a dar las claves del futuro y Josean Alija recorrerá el llamado círculo de lo esencial. Y es que a nadie le cabe duda de que Alija desactiva los automatismos que forman parte de nuestro acervo culinario y lanza una mirada nueva al producto. Lo enmarca en un horizonte de posibilidades inexploradas. Lo sintetiza para componer recetas en las que la casualidad no existe. Nos obliga a tomar prestado el lenguaje del arte para describir su cocina.

La tailandesa Nooror Steepe, hija de una familia vinculada al negocio de la alimentación -a los nueve años molía curry junto a su madre y su hermana y lo vendía en el mercado de su provincia-, es hoy la embajadora mejor cualificada con que cuenta la despensa tailandesa en el mundo gracias a su cadena internacional de restaurantes: 'Blue Elephant'.

## LA RIOJA

© larioja.com

Calle Vara de Rey número 74, bajo (26002) Logroño.  
Correo electrónico de contacto [digital@diariolarioja.com](mailto:digital@diariolarioja.com).

Copyright Nueva Rioja S.A.

### TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.