



NOTICIAS : Noticias Breves

Lunes, 25 de Enero de 2016 |



Primera jornada de Madrid Fusión 2015

Desde hoy y hasta el miércoles 27 de enero **Madrid Fusión** es el centro de todas las miradas para los amantes de la gastronomía. A lo largo de su decimocuarta edición más de un centenar de cocineros darán conferencias y harán talleres entre otras actividades.

Durante su **primera jornada**, Madrid Fusión 2016 ha homenajeado la **revolución golosa** en España de la mano de Paco Torreblanca, Martín Berasategui, Jordi Roca, Albert Adrià, Oriol Balaguer, Jordi Butrón o Ricardo Vélez entre otros, y las monjas de Belorado fueron las indiscutibles protagonistas. Además, se ha disputado la final del VI Concurso “Bocados con Queso” y del II Concurso de bocadillos de autor.

A mediodía ha tenido lugar en el auditorio la conferencia “**Dialogando con... La vanguardia americana**”, con Daniel Humm y Will Guidara, del restaurante Eleven Madison Park, Grant Achatz de Alinea y José Andrés de MiniBar, todos situados en Estados Unidos.

Este año el país invitado es Tailandia y **David Thompson**, el cocinero de Nahm, no dudó en subirse al escenario para abordar su alta cocina en Madrid Fusión.

Durante la tarde, Sergi Arola y Eneko Atxa se han encargado de hablar sobre “el mejor bacalao del mundo. Islandia” y han dado recetas con este exquisito manjar, como la tempura de **bacalao**. Atxa también ha

participado junto a Andoni Luis Aduriz en una interesante conferencia sobre **intolerancias** y alergias en los restaurantes.

Ángel León y David Arauz no se han querido perder la primera jornada, y su “**Cocina del Avalon**” ha sido todo un éxito.

Además, El chef Pepe Solla ha sido el encargado de dirigir la ponencia y masterclass “Alta cocina en lata: sabores viajeros”, un auténtico viaje por las cocinas del mundo a través de las **conservas**, elaborando recetas que trasladarán a Perú, Tailandia, Corea, Marruecos, México y Japón.

No dejes de leer...



Espacio M125, un éxito con más de 30.000 visitantes

Con el fin de 2015 a la vuelta de la esquina, Mahou San Miguel ha clausurado su Espacio M125, el lugar que ha sido eje central de sus celebraciones durante todo el año y por el que han pasado más de 30.000 personas.



Abre Niña de Papá, el restaurante que respira juventud

El local ofrece una cocina transparente basada en el respeto por el producto y la aplicación escrupulosa de las técnicas culinarias. Con solo 29 años, la joven Ana Roldán ha decidido abrir en solitario su primer establecimiento donde elabora recetas fieles a su estilo propio.



Ya hay finalistas a la mejor croqueta de jamón Madrid Fusión 2016

La final se celebrará en el Palacio de Congresos de Madrid el 27 de enero a las 15.30 horas en la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión.

Recomendar

0

Share

0

Tweet

0

Share

0

Google +

0

Email

0

COMENTARIOS

No hay comentarios

NUEVO COMENTARIO

Nombre

Comentario

Verificación