

EATING IN THE CITY

INSPIRATION IS IN THE STREET

XI EDICIÓN EDITION

COMER EN LA CIUDAD

LA INSPIRACIÓN ESTÁ EN LA CALLE

27.28.29 ENERO JANUARY

MADRID  
FUSIÓN .  
2014





“EL CELER DE CAN ROCA”  
CANERA DE TALENTOS  
TRAINING GROUND FOR YOUNG TALENT

## CIUDADES DIGITALES

DIGITAL CITIES

### VÍNCULOS 2.0 / LINKS 2.0

- **ANDONI LUIS ADURIZ** MUGARITZ, ESPAÑA / SPAIN
- **LUIS CASTELLANOS** EXPERTO EN PROCESOS CREATIVOS / EXPERT IN CREATIVE PROCESSES
- **ADRIAN DAVID CHEOK** DIRECTOR DE MIXED REALITY LAB / DIRECTOR THE MIXED REALITY LAB
- Aduriz presenta, junto a un especialista en neurociencia cognitiva y un experto en mundos virtuales multisensoriales lo que puede ser el nacimiento de una nueva era para la experiencia culinaria, el hecho de compartir sensaciones con los comensales. ¡Bienvenidos al futuro! Aduriz, together with a cognitive neuroscience specialist and an expert in multisensory virtual worlds, presents what could be the birth of a new era in the culinary experience: sharing sensations with diners. Welcome to the future! [www.mugaritz.com](http://www.mugaritz.com)

## COCINA JOVEN

NUEVOS RESTAURANTES URBANOS

YOUNG CUISINE, NEW URBAN RESTAURANTS

### ALTERNATIVOS / ALTERNATIVE

- **BERTRAND GRÉBAUT** SEPTIME, FRANCIA / FRANCE
- Excelencia urbanita, siglo XXI. Grebaut dirige el neobistró de moda - Septime- en la capital francesa, o sea, en el corazón del propio concepto de bistró. Sencillez vocacional, naturalidad, buen gusto, menú de dos platos y postre a 26 euros... Y fama mundial. Paris, Paris. Urban excellence in the 21st century. Grebaut manages the most fashionable neobistro -Septime- in the French capital; that is, in the heart of the very concept of bistros. Vocational simplicity, naturalness, good taste, two-course meal plus dessert for 26 euros... And world fame. True Paris. [www.septime-charonne.fr](http://www.septime-charonne.fr)

### DE QUITA Y PON / REMOVABLE

- **JOSÉ RAMÍREZ** CHEZ JOSÉ, EEUU / USA
- Es puertorriqueño y triunfa en NY. La suya es cocina de guerrilla. ¿Qué ocurre cuando el sueño de un cocinero deja de ser tener un restaurante propio y se siente más cómodo trasladando su forma de entender la cocina, del proveedor al comensal con una única estación intermedia, el propio cocinero, de un lugar a otro? Nace así el restaurante pop-up. He is Puerto Rican and is succeeding in NY. His is guerrilla cuisine. What happens when the dream of a cook is no longer to own a restaurant of his own and he feels more comfortable moving his way of looking at cooking -from the supplier to the diner with just one stop along the way: the cook- from one place to another? That is how the pop-up restaurant came to be.

## CATERINGS

### LOS CAMPEONES DEL MUNDO

THE WORLD CHAMPIONS

- **JEAN-LUC FIGUERAS & ALAIN GUIARD & OSCAR ESCANCIANO** BABETTE CATERING, ESPAÑA / SPAIN
- Y de repente, ahí estaba de nuevo Jean Luc Figueras, en los titulares de la prensa gastronómica del mundo entero. Esta vez como director del equipo que se alzó con la copa del mundo de catering para España en el mismo escenario donde se celebra el Bocusse d'Or. A su lado, Alain Guiard y Oscar Escanciano. ¡Campeones! And suddenly, there was Jean Luc Figueras again, making headlines in the gastronomic press the world over. This time as the director of the team that took the world cup of catering for Spain on the same stage where the Bocusse d'Or is held. Beside him were Alain Guiard and Oscar Escanciano. Champions! [www.babettecatering.com](http://www.babettecatering.com)

## EL APOGEO DE LAS BARRAS, NEGOCIOS

### THE APOGEE OF BARS BUSINESSES

### → DE ALTA COCINA / IN HAUTE CUISINE

- JOSÉ ANDRÉS** MINIBAR, EEUU / USA
- ¿Puede un asturiano encarnar el sueño americano? José Andrés lo hace. Su Minibar -una barra, seis taburetes, una experiencia gastronómica sideral- inauguró uno de los caminos de la alta cocina del presente y del futuro. Hay que llamarse Obama para sentarse en esa barra en San Valentín. Can someone from Asturias embody the American dream? José Andrés does. His Minibar -a bar, six stools, a stellar gastronomic experience- paved one of the roads for the haute cuisine of today and of the future. Your name has to be Obama to get a seat at the bar on Valentine's Day. [www.minibarbyjoseandres.com](http://www.minibarbyjoseandres.com)

### → DE CALLE / ON STREET

- DAVID MUÑOZ** STREETXO, ESPAÑA / SPAIN
- Una gran barra en forma de U donde todo se cocina a la vista y los propios cocineros sirven la comida. Fuera, mesas altas, cócteles, sorpresas, vida. Un restaurante urbano como una microciudad gastronómica. StreetXo, 400 m2 de David Muñoz en Myfair, Londres. A large U-shaped bar where everything is cooked in sight and the chefs themselves serve the food. Outside, tall tables, cocktails, surprises, life. It is an urban restaurant like a gourmet microcity. StreetXo, 400 sq. m by David Muñoz, in Mayfair, London. [www.diverxo.com](http://www.diverxo.com)

## CUANDO LA CIUDAD MIRA AL CAMPO

### WHEN THE CITY LOOKS TO THE COUNTRY

### HUERTOS EN LA METRÓPOLIS / GARDENS IN THE METROPOLIS

- **PASCAL BARBOT** L'ASTRANCE, FRANCIA / FRANCE & **ASAFUMI YAMASHITA** LE KOLO, FRANCIA / FRANCE
- Paladín del nuevo naturalismo culinario galo, Barbot viene acompañado del proveedor estrella de la alta cocina francesa, Asafumi Yamashita, quien aprendió de su padre a cultivar bonsáis y aplica esa sabiduría milenaria a cada berenjena de su huerta a pocos kilómetros de París. Defender of the new French culinary naturalism, Barbot comes accompanied by the star supplier for French haut cuisine, Asafumi Yamashita, who learned from his father how to cultivate bonsais and applies that age-old wisdom to every aubergine in his garden, just a few kilometres from Paris. [www.astrancerestaurant.com](http://www.astrancerestaurant.com)

### → ENEKO ATXA

- AZURMENDI, ESPAÑA / SPAIN
- ¿Cómo trasladar una cocina del producto local y su entorno -sublimados en Azurmendi mediante un prodigioso dominio de la técnica- desde un confin al otro de la Tierra? La respuesta, el nuevo Aziamendi de Eneko Atxa en Phuket, Tailandia. How do you take a cuisine based on the local produce and its environment -exalted at Azurmendi through a prestigious control over the technique- from one end of the Earth to the other? The answer: Eneko Atxa's new Aziamendi in Phuket, Thailand. [www.azurmendi.biz](http://www.azurmendi.biz)

## DIALOGANDO CON...

### TALKING WITH...

## MICHEL BRAS

BRAS, FRANCIA / FRANCE

"La cocina no tiene sentido, desde el punto de vista cultural, si no esta relacionada con el hombre y su territorio. Mi terreno sobrepasa el espacio de los productos y está siempre atravesado por la subjetividad. Mi territorio, y por eso también mi cocina, son las emociones"

"Cuisine is meaningless, from a cultural point of view, if it is not related to man and his homeland. My homeland exceeds the space of the produce, and it is always cut through by subjectivity. My territory and, as a result, that of my cooking are the emotions"

[www.bras.fr](http://www.bras.fr)

## EL MAR EN LA CIUDAD

THE SEA IN THE CITY

### PESCA SOSTENIBLE-PERSONAL FISHER

SUSTAINABLE FISHING-PERSONAL FISHER

- **FILIP CLAEYS** DEJONKMAN, BELGICA / BELGIUM
- Es el impulsor del North Sea Chefs, a favor de la pesca sostenible. Un plato resume su obsesión por la frescura del producto: cuando te sientas a la mesa y pides su Mensaje en una botella, las gambas que lo protagonizan todavía están vivas en la cocina en una solución de agua con sal. He is the driving force behind North Sea Chefs, which works in favour of sustainable fishing. One dish summarises his obsession with the freshness of the product: when you sit down at the table and order his Message in a Bottle, the shrimp that are the main ingredient are still alive in the kitchen in a salt water solution. [www.dejonkman.be](http://www.dejonkman.be)

### PESCADOS CON FIRMA

SIGNATURE FISH

- **GASTÓN ACURIO & DIEGO MUÑOZ** ASTRID&GASTÓN, PERÚ / PERU
- Acurio es el mesías de la cocina peruana contemporánea. Muñoz es su profeta en Astrid & Gastón Lima, mejor restaurante de Sudamérica en 2013 para Restaurant. Cocina y conciencia. Tras cada ingrediente asombroso hay personas, una tierra, una historia. Lo demás es talento. Acurio is the Messiah of contemporary Peruvian cuisine. Muñoz is his prophet at Astrid & Gastón Lima, the best restaurant in South America in 2013, according to Restaurant magazine. Cuisine and awareness. Behind each amazing ingredient are people, a land, a history. Everything else is talent. [www.astridygaston.com](http://www.astridygaston.com)

### PESCADOS ABISALES, BOCADOS DE LUZ

DEEP-SEA FISH, TITBITS OF LIGHT

- **ÁNGEL LEÓN** APONIENTE, ESPAÑA / SPAIN
- Ángel León se sumerge en las profundidades abisales para traer a la superficie especies marinas que nunca han visto la luz. Es el chef del mar. Su impresionante curiosidad y talento están recubiertas por una capa de escamas. Su corazón late al compás de las olas. Su cocina, también. Ángel León dives into the depths to bring sea creatures to the surface that have never before seen the light. He is the chef of the sea. His impressive curiosity and talent are covered with a layer of scales. His heart beats to the rhythm of the waves. So does his cuisine. [www.aponiente.com](http://www.aponiente.com)

“COCINAS INVITADAS: FLANDES y EJE ANDINO”

GUESS CUISINES: FLANDES AND ANDEAN AXIS



## CREATIVIDAD URBANA URBAN CREATIVITY

### TRADICIÓN RURAL / RURAL TRADITION

→ MEHMET **GÜRS** MIKLA, TURQUÍA TURKEY

Gürs ha robado la Aurora Boreal para iluminar con ella el cielo culinario de Estambul. Turco por parte de padre y finlandés por parte de madre, consigue que su cocina, de raíces humildes, transite sin estridencias entre la exuberancia especiada de la tradición turca y la sencillez naturalista del ideario nórdico.

Gürs has stolen the Northern Lights to light up the culinary sky of Istanbul. Turkish on his father's side and Finnish on his mother's side, his cuisine, based on humble roots, quietly transmits something between the spicy exuberance of Turkish tradition and the naturalist simplicity of the Nordic ideology.

### GEOMETRÍA Y COMPLEJIDAD GEOMETRY AND COMPLEXITY

→ GERT **DE MANGELEER** HERTOG JAN, BÉLGICA BELGIUM

Intenso y arriesgado. Escruta las almas de los alimentos y encuentra los caminos moleculares que los comunican entre sí. Rompe la convención de la sencillez haciendo de cada plato un complejo ecosistema de sensaciones y sabores entre los que reina una asombrosa armonía. Intense and daring. He scrutinises the souls of the foods and finds the molecular paths that communicate together. He breaks with the convention of simplicity, making each dish a complete ecosystem of sensations and flavours, blended together in astonishing harmony.

### CIENCIA: LA MULTIPLICACIÓN DEL HUEVO SCIENCE: THE MULTIPLICATION OF THE EGG

→ MARIO **SANDOVAL** COQUE, ESPAÑA SPAIN

Todo empezó con el cochinito asado. En Coque comienzan a "cocinarlo" antes de que nazca el bicho, criando sus propios ejemplares, y lo culminan con un magistral golpe de brasa de encina antes de servirlo. Después llegaron las verduras, pescados y otras carnes... ¿Dónde radica el secreto de los mejores asados? La respuesta en Madridfusión. Everything began with the roasted suckling pig. At Coque, they start to "cook" it even before the animal is born, breeding their own stock, and culminating with a masterful barbecuing over holm oak embers before serving it. Then came the vegetables, fish and other meats... What is the secret to the best roasts? The answer at Madridfusión.

### INSPIRACIÓN EXTERNA, MOTIVACIÓN INTERNA EXTERNAL INSPIRATION, INTERNAL MOTIVATION

→ JOAN **ROCA** EL CELLER DE CAN ROCA, ESPAÑA SPAIN

¿Se puede subir más cuando ya se ha alcanzado la cima del mundo? Sí, cada día. El triunfo de Joan Roca y sus hermanos no es el de haber llegado más alto que los demás, sino el de haber construido a base de coherencia, talento y perseverancia una montaña propia que crece con cada gesto, cada plato y cada idea: el Cellar. Is it possible to keep moving up when you've reached the top of the world? Yes, every day. The success of Joan Roca and his brothers is not that they have risen above the rest, rather that they have built, through coherence, talent and perseverance, their own mountain that grows with each gesture, each dish and each idea: the Cellar.

www.cellercanroca.com

### SAL + PIMIENTA = AZÚCAR SALT + PEPPER = SUGAR

→ ELENA **ARZAK** ARZAK, ESPAÑA SPAIN

Elena ha dado el paso. Desde Donosti ha saltado a Londres. Allí, en un cinco estrellas del barrio de Belgravia, ha inaugurado Ametsa, "un sueño", su sueño. La cocina de Arzak tiene un nuevo escenario. El mundo observa. Elena investiga: sal + pimienta = ¿azúcar? Elena has taken the step. From San Sebastian, she has moved on to London. There, in a 5-star hotel in the Belgravia district, she has opened Ametsa, "a dream"; her dream. Arzak's cuisine is on a new stage. The world is watching. Elena researches: salt + pepper = sugar?

www.arzak.es

### INSPIRACIÓN URBANA URBAN INSPIRATION

→ QUIQUE **DACOSTA** QUIQUE DACOSTA, ESPAÑA SPAIN

Cuando publicó Arroces contemporáneos en 2005, demostró que, más allá de los tópicos, podía escribirse en la Comunidad valenciana una de las obras magnas de la gastronomía del arroz. El arroz y Quique Dacosta viajan juntos desde entonces. When he published "Contemporary Rices" in 2005, he proved that, beyond the clichés, it was possible to write one of the masterpieces of rice-based gastronomy in the region of Valencia. Rice and Quique Dacosta have gone hand-in-hand ever since.

www.quiquedacosta.es

## AITA COCINA EN EL EJE ANDINO. METROPOLIS

HAUTE CUISINE ON THE ANDEAN AXIS.  
METROPOLIS.

### LIMA/ PERÚ, VALLE SAGRADO

→ VIRGLIO **MARTÍNEZ** CENTRAL, PERU

Virgilio Martínez es un rastreador de tesoros. Desde su restaurante, Central, en Lima, busca incansablemente sabores y productos que todavía permanecen ocultos a nuestros ojos en territorios poco explorados de la selva, en las alturas de los Andes, bajo los fondos submarinos del Perú. Virgilio Martínez is a treasure hunter. From his restaurant in Lima, Central, he searches tirelessly for flavours and produce that remain hidden from sight in territories that have not been explored much, deep in the jungle, high in the Andes, and at the bottom of the sea in Peru.

www.centralrestaurant.com.pe

### SANTIAGO DE CHILE

→ RODOLFO **GUZMÁN** BORAGÓ, CHILE

Por fin una cocina chilena orgullosa de serlo: la cocina del final del mundo, la que recopila los sabores y saberes de uno de los países que más tesoros naturales acaparan en el Planeta, elevada a la sofisticación que impone el gusto, pero despierta, viva, salvaje, como la naturaleza de la que nace. Finally there is a Chilean cuisine that is proud of what it is: the cuisine from the end of the earth, which gathers the flavours and know-how of one of the countries with the most natural treasures on the planet, elevated to the sophistication of good taste, but sharp, lively, wild, like the nature from which it comes.

www.borago.cl

### LA PAZ/ BOLIVIA, VEGETACIÓN ENDÉMICA LA PAZ/ BOLIVIA, ENDEMIC VEGETATION

→ KAMILLA **SEIDLER** &

MICHELANGELO **CESTARI** GUSTU, BOLIVIA

¡La cocina puede cambiar el mundo! Gustu began as an initiative by Klaus Meyer, cofounder of Noma, para ofrecer alternativas a los jóvenes bolivianos a través de la cocina. Es escuela de negocios hosteleros y restaurante. ¿Su despensa? Bolivia entera. Cooking can change the world! Gustu began as an initiative by Klaus Meyer, cofounder of Noma, to offer options to young Bolivians through cooking. It is a hospitality and restaurant business school. What's in the larder? All of Bolivia.

www.restaurantgustu.com

## DE ESPALDAS A LA CIUDAD

BACK TURNED TO THE CITY

### EL CAMPO / THE COUNTRY

→ KOBE **DESRAMAULTS** IN DE WULF, BÉLGICA BELGIUM

Los (g)astrónomos han descubierto una estrella que resplandece como pocas entre las ya conocidas constelaciones de la vanguardia española y el naturalismo nórdico. Su nombre: Kobe Desramaults. Su ubicación exacta. In the Wulf, en Bélgica. The (g)astronomers have discovered a star that shines like few others amongst the well known constellations of the Spanish vanguard and Nordic naturalism. His name: Kobe Desramaults. His exact location: In the Wulf, Belgium.

www.indewulf.be

### EL MAR, COCINERO EN BLANCO Y NEGRO THE SEA, THE BLACK AND WHITE CHEF

→ PINO **CUTTAIA** LA MADIA, ITALIA ITALY

Formado en las cocinas del Norte de Italia, encontró la felicidad aplicando las técnicas más avanzadas del planeta culinario al patrimonio gastronómico de su Sicilia natal. Su isla es su mapa de sabores, su razón de ser como cocinero, su inspiración y el origen de su éxito. Trained in the kitchens of northern Italy, he found happiness applying the most advanced techniques in the culinary world to the gastronomic heritage of his native Sicily. His island is his map of flavours, his raison d'être as a chef, his inspiration and the source of his success.

www.ristorantelamadia.it

→ EDUARD **XATRUCH** & ORIOL **CASTRO** ←  
EL BULLI FOUNDATION, ESPAÑA SPAIN

50 PREGUNTAS  
QUE CAMBIARÁN LA MANERA  
DE ENTENDER LA COCINA:  
DECODIFICANDO  
EL GENOMA CULINARIO  
50 QUESTIONS THAT WILL CHANGE  
THE WAY OF UNDERSTANDING CUISINE:  
DECODING THE CULINARY GENOME

TAIHERES WORKSHOPS

TAIHERES

## LUNES

### MUNDO MICOLÓGICO, SETAS Y TRUFAS THE WORLD OF MYCOLOGY, MUSHROOMS AND TRUFFLES



→ **NANDU JUBANY** CAN JUBANY, ESPAÑA SPAIN

*Jubany es vanguardia sin plantearse serlo. Su cocina recrea las raíces, el territorio, la memoria, el producto... Se alimenta de su paisaje natural, emotivo y humano. Lo interpreta. Siempre lo ha hecho. Es el mundo el que ha decidido ahora llamar a eso vanguardia.*

*Jubany is avant-garde without even trying. His cuisine recreates the roots, the territory, the memory, the produce... He feeds off his natural, emotional and human surroundings. He interprets them. He always has done. It is the world which has now decided to call that "avant-garde".*

[www.canjubany.com](http://www.canjubany.com)

### CHOCOLATE

→ **PACO TORREBLANCA** TORREBLANCA, ESPAÑA SPAIN

*Maestro indiscutible de la vanguardia dulce contemporánea, hoy echa la vista atrás. El camino ha sido largo y han cambiado muchas cosas, pero hay otras que se mantienen firmemente ancladas en sus virtudes de siempre, como la irresistible tentación golosa que encierra la repostería tradicional. An indisputable master of the contemporary cutting edge of sweets, today he takes a look back. The road has been long and many things have changed, but there are other things that remain firmly anchored in their age-old virtues, such as the irresistible sweet temptation contained in traditional confectionery.*

[www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)

### COCINA AL VACÍO, RECURSO IMPRESCINDIBLE VACUUM COOKING, AN ESSENTIAL RESOURCE



→ **JOAN ROCA** EL CELLER DE CAN ROCA, ESPAÑA SPAIN

*¿Se puede subir más cuando ya se ha alcanzado la cima del mundo? Sí, cada día. El triunfo de Joan Roca y sus hermanos no es el de haber llegado más alto que los demás, sino el de haber construido a base de coherencia, talento y perseverancia una montaña propia que crece con cada gesto, cada plato y cada idea: el Celler. Is it possible to keep moving up when you've reached the top of the world? Yes, every day. The success of Joan Roca and his brothers is not that they have risen above the rest, rather that they have built, through coherence, talent and perseverance, their own mountain that grows with each gesture, each dish and each idea: the Celler.*

[www.cellercanroca.com](http://www.cellercanroca.com)

### ARROCES, VARIEDADES, TÉCNICAS Y SECRETOS RICES, VARIETIES, TECHNIQUES AND SECRETS



→ **QUIQUE DACOSTA** QUIQUE DACOSTA, ESPAÑA SPAIN

*Cuando publicó Arroces contemporáneos en 2005, demostró que, más allá de los tópicos, podía escribirse en la Comunidad valenciana una de las obras magnas de la gastronomía del arroz. El arroz y Quique Dacosta viajan juntos desde entonces. When he published "Contemporary Rices" in 2005, he proved that, beyond the clichés, it was possible to write one of the masterpieces of rice-based gastronomy in the region of Valencia. Rice and Quique Dacosta have gone hand-in-hand ever since.*

[www.quiquedacosta.es](http://www.quiquedacosta.es)

### POSTRES DE RESTAURANTE, EL FINAL GOLOSO RESTAURANT DESSERTS, THE SWEET FINISH



→ **ORIO BALAGUER** ORIO BALAGUER, ESPAÑA SPAIN

*Forma, sabor y contenido. Balaguer adopta el chocolate como material creativo; el dulce, en general, como un*

sabroso y estilizado paisaje modelable. Intelectualiza la gula, la somete al gusto, le da sentido al placer. Form, flavour and content. Balaguer uses chocolate as a creative material; sweetness, in general, as a tasty, stylised mouldable landscape. He intellectualises gluttony, subjects it to flavour, giving meaning to pleasure. [www.oriolbalaguer.com](http://www.oriolbalaguer.com)

### TÉCNICAS DE LA COCINA MODERNA MODERN COOKING TECHNIQUES

→ **DANI GARCÍA** CALIMA, ESPAÑA SPAIN  
Los gurús del marketing han puesto de moda enaltecer a aquellos que cambian las reglas establecidas. Dani pertenece a esa estirpe. Él modificó el relato de las sopas frías. Él encarna la versión más avanzada de la cocina contemporánea de nuestro Sur. The marketing gurus have made it fashionable to praise those who change the established rules. Dani is of that stock. He changed the story for cold soups. He embodies the most advanced version of contemporary cuisine in the south of Spain. [www.restaurantecalima.es](http://www.restaurantecalima.es)

## MARTES

### LOS PLATOS DE IV Y V GAMA, RAPIDEZ Y RENTABILIDAD THE DISHES OF IV AND V GAMA, SPEED AND PROFITABILITY

→ **IÑIGO LAVADO** IÑIGO LAVADO, ESPAÑA SPAIN  
Lavado investiga y perfecciona los conceptos culinarios y profundiza en la gestión de los recursos. Busca soluciones desde la élite para que caigan en cascada. Ha inventado un término que define esta rama de su trabajo: Singular food, cocina adaptada a las necesidades de nuestro tiempo. Lavado researches and perfects the culinary concepts and delves into resource management. He seeks solutions at the elite level so that they can cascade down. He has invented a term that defines this line of work: Singular food; cuisine adapted to the needs of our time. [www.inigolavado.com](http://www.inigolavado.com)

### TAPAS CREATIVAS, LA MODA QUE NO CESA CREATIVE TAPAS, THE FAD WITH NO END

→ **JORDI CRUZ** ABAC, ESPAÑA SPAIN  
Lo habitual es pensar que la fama televisiva puede obnubilar a un cocinero. Lo extraño es opinar lo contrario, que ha sido su participación en Master Chef lo que ha logrado que Jordi Cruz reciba la atención mediática que merece su impecable trayectoria profesional. It is normal to think that television fame could daze a chef. What is odd is to think otherwise, for it was his participation in Master Chef that brought Jordi Cruz the media attention that his impeccable professional career deserves. [www.abacbarcelona.com](http://www.abacbarcelona.com)

### CALDOS, FONDOS Y BASES, FUNDAMENTO DE LA COCINA TRADICIONAL Y MODERNA BROTHS, STOCKS AND BASES, THE FOUNDATION OF TRADITIONAL AND MODERN COOKING

→ **RICARD CAMARENA** RICARD CAMARENA, ESPAÑA SPAIN  
Camarena extrae en cada caldo, en cada fondo, en cada jugo la quintaesencia del ingrediente. Es un alquimista contemporáneo: buscando la piedra filosofal de su cocina ha encontrado el manantial de vida que fluye en cada producto. In every broth, in every stock, in every juice, Camarena extracts the quintessence of the ingredient. He is a contemporary alchemist: searching for the philosopher's stone in his cooking, he has found the spring of life that flows in all produce. [www.ricardcamarena.com](http://www.ricardcamarena.com)

### LAS MEJORES SALSAS, TRADICIONALES Y MODERNAS THE BEST SAUCES, TRADITIONAL AND MODERN

→ **PACO RONCERO** LA TERRAZA DEL CASINO, ESPAÑA SPAIN  
Cocinero de La Terraza del Casino y propietario de los gastrobares Estado Puro, Roncero explora ahora en su Taller los límites de la experiencia gastronómica. A través del diseño y la tecnología de última generación busca superar la barrera de los cinco sentidos en el disfrute de un plato. Ir más allá. ¿Hacia dónde? Chef at La Terraza del Casino and owner of the Estado Puro gastrobars, Roncero now explores the limits of the gastronomic experience from his Workshop. Through design and latest-generation technology, he seeks to overcome the barriers of the five senses in enjoying a dish. To go beyond. But where to? [www.pacoroncero.com](http://www.pacoroncero.com)

### VEGETALES DE COSTA COASTAL VEGETABLES

→ **ANDONI LUIS ADURIZ** MUGARITZ, ESPAÑA SPAIN  
**ANTONIO MUIÑOS** PORTO MUIÑOS, ESPAÑA SPAIN  
Aduriz presenta, junto a un especialista en neurociencia cognitiva y un experto en mundos virtuales multisensoriales lo que puede ser el nacimiento de una nueva era para la experiencia culinaria, el hecho de compartir sensaciones con los comensales ¡Bienvenidos al futuro! Aduriz, together with a cognitive neuroscience specialist and an expert in multisensory virtual worlds, presents what could be the birth of a new era in the culinary experience: sharing sensations with diners. Welcome to the future! [www.mugaritz.com](http://www.mugaritz.com)

## MIÉRCOLES

### LA CAZA, REGRESO A LOS SABORES AUTÉNTICOS GAME, A RETURN TO AUTHENTIC FLAVOURS

→ **PEPE RODRÍGUEZ REY** EL BOHIO, ESPAÑA SPAIN  
¿El mejor restaurante de Madrid a 35 kilómetros de la capital? Hay quien lo dice, y no les faltan razones: A fuerza de talento y disciplina creativa Rodríguez Rey transfigura la recia culinaria castellana en un caleidoscopio de sensaciones delicadas y sabores nítidos exultantes de autenticidad. The best restaurant in Madrid is 35 kilometres from the capital? Some say it is, and they may be right to do so: Based on talent and creative discipline, Rodríguez Rey transforms the robust Castilian cuisine into a kaleidoscope of delicate sensations and crystal clear flavours, bursting with authenticity. [www.elbohio.net](http://www.elbohio.net)

### PESCADOS A BAJA TEMPERATURA, LAS COCCIONES MILIMÉTRICAS LOW-TEMPERATURE FISH, MILLIMETRIC COOKING TIMES

→ **PEPE SOLLÀ** CASA SOLLÀ, ESPAÑA SPAIN  
La despensa atlántica es una mina, eso lo sabemos todos. Pero las joyas que se esconden en su fondo hay que saber tallarlas. Solla lo hace con la minuciosidad de un viejo judío neoyorquino, con cocciones mínimas, precisas, exquisitas, que revelan en cada pieza de pescado los matices más sutiles y preciosos. The larder of the Atlantic is a mine; we all know that. But one must know how to cut the jewels that are hidden in its bed. Solla does it with the meticulousness of an old New York Jew, with minimal, precise, exquisite cooking times that reveal the most subtle and precious nuances of each piece of fish. [www.restaurantesolla.com](http://www.restaurantesolla.com)

### CEBICHES Y PLATOS TRADICIONALES DE PERÚ, MODERNIDAD POPULAR CEVICHE AND TRADITIONAL DISHES OF PERU, MODERN POPULARITY

→ **GASTÓN ACURIO & DIEGO MUÑOZ** ASTRID&GASTÓN, PERÚ PERU  
Acurio es el mesías de la cocina peruana contemporánea. Muñoz es su profeta en Astrid & Gastón Lima, mejor restaurante de Sudamérica en 2013 para Restaurant. Cocina y conciencia. Tras cada ingrediente asombroso hay personas, una tierra, una historia. Lo demás es talento. Acurio is the Messiah of contemporary Peruvian cuisine. Muñoz is his prophet at Astrid & Gastón Lima, the best restaurant in South America in 2013, according to Restaurant magazine. Cuisine and awareness. Behind each amazing ingredient are people, a land, a history. Everything else is talent. [www.astridygaston.com](http://www.astridygaston.com)

### LA COCINA DE LAS CONSERVAS COOKING WITH TINNED FOODS

→ **SACHA HORMAECHEA** SACHA, ESPAÑA SPAIN  
Sacha cocina al margen del tiempo, de las modas y de las veleidades de la fama. Sacha cocina bien, con el punto de iluminación creativa preciso y nada de las cocciones medidas al milímetro. Sin alardes gratuitos y sin que nada, nunca, sobre en el plato. La cocina de Sacha es continuidad, talento, gracia y sabrosura. Es eterna, o casi, como las buenas conservas. Sacha cooks with no regard to time, fads or the capriciousness of fame. Sacha cooks well, with the right amount of creative illumination and cooking times calculated millimetrically. There is never gratuitous flaunting and nothing on the plate is ever a step too far. Sacha's cuisine is continuity, talent, grace and tastiness. It is eternal, or nearly so, like good tinned foods.

### AULA DE COCINA AKELARRE, PASOS DE CREATIVIDAD AKELARRE COOKING CLASS, STEPS TO CREATIVITY

→ **PEDRO SUBIJANA** AKELARRE, ESPAÑA SPAIN  
¿Quiénes somos? ¿De dónde venimos? ¿Hacia dónde nos llevan las últimas tendencias en la alta restauración? Subijana nos invita a reflexionar sobre todo ello. Brujo sabio, nos convoca en Madridfusión a su Akelarre particular. ¿Y si la evolución no fuese otra cosa que el devenir natural de la coherencia? Who are we? Where do we come from? Where are the latest trends in haute cuisine taking us? Subijana invites us to reflect on all of that. A wise wizard, he calls us to gather at his own Coven at Madridfusión. What if evolution were nothing more than the natural progression of coherence? [www.akelarre.net](http://www.akelarre.net)

### MUNDO VEGETAL, EL FUTURO DE LA COCINA VERDE THE WORLD OF VEGETABLES, THE FUTURE OF GREEN CUISINE

→ **PACO MORALES** ASESOR TORRALBENC Y AL TRAPO, ESPAÑA ADVISOR TORRALBENC AND AL TRAPO, SPAIN  
Un día, Morales sorprendió al mundo gourmet con su irrupción estelar en Madrid. ¿De dónde había salido ese inmenso cocinero? Poco después, también sorprendentemente, se retiró a un espacio rural con personalidad propia, Bocairent, en Valencia. Ahora, su cocina verde continúa sorprendiendo. One day, Morales surprised the gourmet world with his stellar appearance on the scene in Madrid. Where had that immense chef come from? Shortly after, also surprisingly, he retired to a rural space with its own identity, Bocairent, in Valencia. Now his green cuisine continues to be surprising.



TASTE SPAIN

SABOREA ESPAÑA



## LUNES

### ARROCES EN PAELLA RICE IN PAELLA



#### VERSATILIDAD E IMAGINACIÓN VERSATILITY AND IMAGINATION

→ SUSI DÍAZ LA FINCA, ESPAÑA SPAIN

Cocinera ilicitana autodidacta, ha escalado con perseverancia, intuición y talento cada uno de los escalones de la alta cocina. Hace 25 años se imaginó a sí misma dirigiendo una de las cocinas más importantes del levante español. Hoy, ese restaurante es el suyo, La Finca. A self-taught chef from Elche, she has risen with perseverance, intuition and talent to the top in haute cuisine. She imagined herself 25 years ago managing one of the most important kitchens on the Spanish east coast. Today, that restaurant is hers: La Finca. [www.lafrica.es](http://www.lafrica.es)

### LAS VERDURAS VEGETABLES



#### UN PLATO PRINCIPAL A MAIN DISH

→ KOLDO RODERO RODERO, ESPAÑA SPAIN

Rodero es el intérprete más avanzado de la huerta Navarra, su máximo exponente culinario. Un día cambió el punto de cocción de las verduras para dejarlas al dente y se le vació el restaurante familiar. Al día siguiente se llenó de un público nuevo. La modernidad había llegado a la cocina del antiguo reino. Rodero is the most advanced interpreter of the produce of Navarre; its maximum culinary representative. One day, he changed the cooking time for his vegetables, leaving them al dente, and the family restaurant emptied out. The next day it filled up with a new clientele. Modernity had been introduced into the cuisine of the ancient kingdom. [www.restauranterodero.com](http://www.restauranterodero.com)

### COCINA Y EVOLUCIÓN CUISINE AND EVOLUTION



→ JUAN MARI ARZAK ARZAK, ESPAÑA SPAIN

Si alguien pregunta qué es la evolución en la cocina, la respuesta es Arzak. Fue pionero del despertar de la cocina vasca y adalid de la vanguardia española. Es un gigante que se trasciende a sí mismo en Elena. Uno y trino: El padre, su hija y el espíritu de la modernidad culinaria. If anyone asks for the meaning of evolution in the kitchen, the answer is Arzak. He was a pioneer in awakening Basque cuisine and a champion of the Spanish vanguard. He is a giant who transcends himself through Elena. The Trinity: The father, his daughter and the spirit of culinary modernity. [www.arzak.es](http://www.arzak.es)



→ PEDRO SUBIJANA AKELARRE, ESPAÑA SPAIN

¿Quiénes somos? ¿De dónde venimos? ¿Hacia dónde nos llevan las últimas tendencias en la alta restauración? Subijana nos invita a reflexionar sobre todo ello. Brujo sabio, nos convoca en Madridfusión a su Akelarre particular. ¿Y si la evolución no fuese otra cosa que el devenir natural de la coherencia? Who are we? Where do we come from? Where are the latest trends in haute cuisine taking us? Subijana invites us to reflect on all of that. A wise wizard, he calls us to gather at his own Coven at Madridfusión. What if evolution were nothing more than the natural progression of coherence? [www.akelarre.net](http://www.akelarre.net)

## LEGUMBRES PULSES



#### LA CUCHARA DE SIEMPRE THE STEWS WE KNOW AND LOVE

→ MARCOS MORÁN CASA GERARDO, ESPAÑA SPAIN

¿Sueñan las legumbres con el olimpo culinario? Tal vez, no. Y puede que su grandeza radique en eso. No suelen protagonizar los platos estelares, pero dan la medida de un buen cocinero. Marcos Morán descubre en ellas el alma que Francisco de Asís reconoció en las bestias. Y las trata como el santo a los pajaritos, con extrema delicadeza. Do pulses dream of reaching the culinary Olympus? Perhaps not. And perhaps therein lies their greatness. They don't tend to be the centrepiece of stellar dishes, but they are the mark of a good cook. Marcos Morán sees in them the soul that Francis of Assisi recognised in the beasts. And he treats them like the saint did birds, with extreme delicacy. [www.restaurantecasagerardo.com](http://www.restaurantecasagerardo.com)

### LA CASQUERÍA OFFAI



#### MENOS PUEDE SER MÁS LESS CAN BE MORE

→ FRANCIS PANIEGO ECHAURREN, ESPAÑA SPAIN

Sesos para pensar en una cocina con memoria; orejas para escuchar que la modernidad no está reñida con lo tradicional; entrañas para cocinar como se siente, con pasión y honestidad. Francis Paniego habla de casquería en el siglo XXI. Brains to think about a cuisine with memory, ears to hear that modernity is not at odds with tradition; guts to cook with feeling, with passion and honesty. Francis Paniego talks about offal in the 21st century. [www.echaurren.com](http://www.echaurren.com)

### AVES Y CAZA POULTRY AND GAME



#### CULTURA CINEGÉTICA HUNTING CULTURE

→ MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ LA BOTICA, ESPAÑA SPAIN

Lo que comenzó como la aventura inconcebible de un cocinero que hizo de la piña y los piñones objeto de culto ha evolucionado con el tiempo: tras las piñas se interesó por los hongos; después por las flores y hierbas; ahora por la caza. Nadie, desde David el Gnomo, había amado tanto el bosque. What started out as the inconceivable adventure of a cook who turned pinecones and pine nuts into a cult classic has evolved over time: after pinecones, he became interested in mushrooms, then flowers and herbs, and now wild game. No one since David the Gnome has loved the forest this much. [www.laboticadematapozuelos.com](http://www.laboticadematapozuelos.com)

## MARTES

### LA COCINA CALIENTE DEL ATÚN HOT TUNA CUISINE



#### EL DESPIECE PLATO A PLATO THE CUTS DISH BY DISH

→ ÁNGEL LEÓN APONIENTE, ESPAÑA SPAIN

Ángel León se sumerge en las profundidades abisales para traer a la superficie especies marinas que nunca han visto la luz. Es el chef del mar. Su impresionante curiosidad y talento están recubiertas por una capa de escamas. Su corazón late al compás de las olas. Su cocina, también. Ángel León dives into the depths to bring sea creatures to the surface that have never before seen the

light. He is the chef of the sea. His impressive curiosity and talent are covered with a layer of scales. His heart beats to the rhythm of the waves. So does his cuisine. [www.aponiente.com](http://www.aponiente.com)

### GUISOS MARINEROS MARITIME STEWS



#### LA RAÍZ CUADRADA DEL PESCADO THE SQUARE ROOT OF FISH

→ JOAN ROCA EL CELLER DE CAN ROCA, ESPAÑA SPAIN

¿Se puede subir más cuando ya se ha alcanzado la cima del mundo? Sí, cada día. El triunfo de Joan Roca y sus hermanos no es el de haber llegado más alto que los demás, sino el de haber construido a base de coherencia, talento y perseverancia una montaña propia que crece con cada gesto, cada plato y cada idea: el Celler. Is it possible to keep moving up when you've reached the top of the world? Yes, every day. The success of Joan Roca and his brothers is not that they have risen above the rest, rather that they have built, through coherence, talent and perseverance, their own mountain that grows with each gesture, each dish and each idea: the Celler. [www.cellercanroca.com](http://www.cellercanroca.com)

### NEGOCIOS EN EL EXTERIOR OPORTUNIDAD Y RENTABILIDAD BUSINESSES ABROAD. OPPORTUNITY AND PROFITABILITY



→ SERGI AROLA W PARIS OPERA, PARIS PARIS

Hace falta seguirle en twitter para entender lo que Sergi Arola está consiguiendo. De Hong Kong a Bombay; de París a Barcelona, Madrid o Vernier, en Suiza. Cada uno de sus establecimientos es una puerta abierta a la internacionalización de la cocina española contemporánea. You have to follow him on Twitter to understand what Sergi Arola is achieving. From Hong Kong to Mumbai; Paris to Barcelona, Madrid or Vernier, in Switzerland. Each of his restaurants is an open door to the internationalisation of contemporary Spanish cuisine. [www.sergiariola.es](http://www.sergiariola.es)



→ MARTÍN BERASATEGUI RESTAURANT MARTIN (SHANGHAI), PASSION BY MB Y TIEMPO (MEXICO) & PASSION BY MB (REPUBLICA DOMINICANA)

Berasategui ha comenzado a expandir su influencia hasta territorios donde probablemente nunca imaginó que llegaría. República Dominicana, China, Azerbayán... "Moriré con la sartén en las manos", tuiteaba hace poco. Imposible. Los grandes maestros perviven allá donde estén sus discípulos. Berasategui has begun to extend his influence to lands he probably never imagined he would reach: Dominican Republic, China, Azerbaijan... "I'll die with a frying pan in my hands", he tweeted recently. Impossible. The great masters live on wherever they have disciples. [www.martinberasategui.com](http://www.martinberasategui.com)



→ DANI GARCÍA MANZANILLA, EEUU USA

Los gurús del marketing han puesto de moda enaltecer a aquellos que cambian las reglas establecidas. Dani pertenece a esa estirpe. Él modificó el relato de las sopas frías. Él encarna la versión más avanzada de la cocina contemporánea de nuestro Sur. The marketing gurus have made it fashionable to praise those who change the established rules. Dani is of that stock. He changed the story for cold soups. He embodies the most advanced version of contemporary cuisine in the south of Spain. [www.manzanillanyc.com](http://www.manzanillanyc.com)

→ **MARCOS MORÁN** HISPANIA, LONDRES LONDON

¿Sueñan las legumbres con el olimpo culinario? Tal vez, no. Y puede que su grandeza radique en eso. No suelen protagonizar los platos estelares, pero dan la medida de un buen cocinero. Marcos Morán descubre en ellas el alma que Francisco de Asís reconoció en las bestias. Y las trata como el santo a los pajaritos, con extrema delicadeza. Do pulses dream of reaching the culinary Olympus? Perhaps not. And perhaps therein lies their greatness. They don't tend to be the centrepiece of stellar dishes, but they are the mark of a good cook. Marcos Morán sees in them the soul that Francis of Assisi recognised in the beasts. And he treats them like the saint did birds, with extreme delicacy. [www.hispanialondon.com](http://www.hispanialondon.com)

## ASADOS TRADICIONALES

### TRADITIONAL ROASTS

#### LA PERFECCIÓN DE LA SENCILLEZ

#### THE PERFECTION OF SIMPLICITY

→ **MARIO SANDOVAL** COOQUE, ESPAÑA SPAIN

Todo empezó con el cochinito asado. En Coque comienzan a "cocinarlo" antes de que nazca el bicho, criando sus propios ejemplares, y lo culminan con un magistral golpe de brasa de encina antes de servirlo. Después llegaron las verduras, pescados y otras carnes... ¿Dónde radica el secreto de los mejores asados? La respuesta en Madridfusión. Everything began with the roasted suckling pig. At Coque, they start to "cook" it even before the animal is born, breeding their own stock, and culminating with a masterful barbecuing over holm oak embers before serving it. Then came the vegetables, fish and other meats... What is the secret to the best roasts? The answer at Madridfusión. [www.restaurantecoque.com](http://www.restaurantecoque.com)

## BACALAO

### CODFISH

#### EL PESCADO DE LAS MIL CARAS

#### THE FISH OF THE THOUSAND FACES

→ **PEDRO SUBIJANA** AKELARRE, ESPAÑA SPAIN

¿Quiénes somos? ¿De dónde venimos? ¿Hacia dónde nos llevan las últimas tendencias en la alta restauración? Subijana nos invita a reflexionar sobre todo ello. Brujo sabio, nos convoca en Madridfusión a su Akelarre particular. ¿Y si la evolución no fuese otra cosa que el devenir natural de la coherencia? Who are we? Where do we come from? Where are the latest trends in haute cuisine taking us? Subijana invites us to reflect on all of that. A wise wizard, he calls us to gather at his own Coven at Madridfusión. What if evolution were nothing more than the natural progression of coherence? [www.akelarre.net](http://www.akelarre.net)

## ESCABECHES

### MARINADES

#### EXQUISITA ACIDEZ EXQUISITE ACIDITY

→ **PEPE RODRÍGUEZ REY** EL BOHIO, ESPAÑA SPAIN

¿El mejor restaurante de Madrid a 35 kilómetros de la capital? Hay quien lo dice, y no les faltan razones: A fuerza de talento y disciplina creativa Rodríguez Rey transfigura la recia culinaria castellana en un caleidoscopio de sensaciones delicadas y sabores nitidos exultantes de autenticidad. The best restaurant in Madrid is 35 kilometres from the capital? Some say it is, and they may right to do so: Based on talent and creative discipline, Rodríguez Rey transforms the robust Castilian cuisine into a kaleidoscope of delicate sensations and crystal clear flavours, bursting with authenticity. [www.elbohio.net](http://www.elbohio.net)

## MIÉRCOLES

## TRADICIÓN GASTRONÓMICA GALLEGA

### GAUCIAN GASTRONOMIC TRADITION

#### SENCILLA MODERNIDAD MODERN SIMPLICITY

→ **PEPE SOLLA** CASA SOLLA, ESPAÑA SPAIN

La despensa atlántica es una mina, eso lo sabemos todos. Pero las joyas que se esconden en su fondo hay que saber tallarlas. Solla lo hace con la minuciosidad de un viejo judío neoyorquino, con cociones mínimas, precisas, exquisitas, que revelan en cada pieza de pescado los matices más sutiles y preciosos. The larder of the Atlantic is a mine; we all know that. But one must know how to cut the jewels that are hidden in its bed. Solla does it with the meticulousness of an old New York Jew, with minimal, precise, exquisite cooking times that reveal the most subtle and precious nuances of each piece of fish. [www.restaurantesolla.com](http://www.restaurantesolla.com)

## TAPAS Y PINCHOS

### TAPAS & PINCHOS

#### UNA FILOSOFÍA DE VIDA A WAY OF LIFE

→ **JESÚS SÁNCHEZ** EL CENADOR DE AMOS, ESPAÑA SPAIN

Su cocina brilla bajo una luz nueva en el neobistró santanderino Casona del Judío. ¿Pueden las tapas constituir una filosofía de vida? Sí, y una fe culinaria renovada también. Todo está en el árbol del Bien y del Mal: buen producto, bien tratado, bien ejecutado: bien. Lo demás, manzana. Fuera del Paraíso. His cuisine shines under a new light in the Casona del Judío neobistro in Santander. Can tapas constitute a way of life? Yes, as well as a renewed culinary faith. It's all in the tree of Good and Evil: good produce, treated well, executed well: good. Everything else: apple. Outside of Heaven. [www.cocinajesussanchez.com](http://www.cocinajesussanchez.com)

## LA COCINA DEL IBÉRICO

### IBERIAN PORK CUISINE

#### EL TESORO ESPAÑOL THE SPANISH TREASURE

→ **MANUEL DE LA OSA** LAS REJAS, ESPAÑA SPAIN

Las Rejas nunca ha pillado de paso. Es un restaurante alejado de todas las rutas culinarias posibles y de la lógica. Y sin embargo, es también un lugar de culto. El templo de Manuel de la Osa, quien ha sembrado de sutileza culinaria un pequeño pueblo de Cuenca donde antes solo crecían los ajos. Las Rejas has never been just around the corner. It is a restaurant off all possible culinary routes and beyond logic. And yet, it is also a cult classic. It is the temple of Manuel de la Osa, who has planted culinary subtlety in a small town in Cuenca where before only garlic grew. [www.manuelde laosa.com](http://www.manuelde laosa.com)

## REPOSTERÍA TRADICIONAL

### TRADITIONAL CONFECTIONERY

#### UNA TENTACIÓN GOLOSA A SWEET TEMPTATION

→ **PACO TORREBLANCA** TORREBLANCA, ESPAÑA SPAIN

Maestro indiscutible de la vanguardia dulce contemporánea, hoy echa la vista atrás. El camino ha sido largo y han cambiado muchas cosas, pero hay otras que se mantienen firmemente ancladas en sus virtudes de siempre, como la irresistible tentación golosa que encierra la repostería

tradicional. An indisputable master of the contemporary cutting edge of sweets, today he takes a look back. The road has been long and many things have changed, but there are other things that remain firmly anchored in their age-old virtues, such as the irresistible sweet temptation contained in traditional confectionery. [www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)

## EL CHILDRÓN

### CHILDRÓN STEW

→ **CARMELO BOSQUE** LA GRANADA, ESPAÑA SPAIN

Carmelo caza trufas, recolecta setas, apoya a los agricultores que cultivan lo autóctono en la huerta aragonesa. Cocina al compás de las estaciones y se estremece con la llegada del otoño. Es el momento de calzarse las botas, de salir a cazar trufas, a recolectar setas... Carmelo hunts for truffles, gathers mushrooms, supports farmers who grow crops indigenous to Aragon. He cooks to the rhythm of the seasons, and he shivers with the arrival of autumn. It's time to put on his boots and go out hunting for truffles, gathering mushrooms... [www.lillaspastia.es/la-granada-es-index.htm](http://www.lillaspastia.es/la-granada-es-index.htm)

## COCINA Y EVOLUCIÓN

### A SEIS MANOS

### CUISINE AND EVOLUTION IN SIX HANDS

→ **IÑAKI CAMBA** ARCE, ESPAÑA SPAIN

Camba es un cocinero que solo se siente fiel a sí mismo y a esas estaciones que discurren inexorablemente por la carta de Arce; un maestro de la versatilidad, capaz de ofrecer elaboraciones personalizadas al gusto de cada cliente; un rey en su castillo a quien vuelven a cortejar las princesas de la moda, como cuando era príncipe en Balzac. Camba is a chef who is only true to himself and to the seasons that pass inexorably through the menu at Arce; a master of versatility, capable of offering creations personalised for the tastes of each guest; a king in his castle who the princesses of fashion go courting, like when he was the prince at Balzac. [www.restaurantearce.com](http://www.restaurantearce.com)

→ **PEDRO LARUMBE** GRUPO LARUMBE, ESPAÑA SPAIN

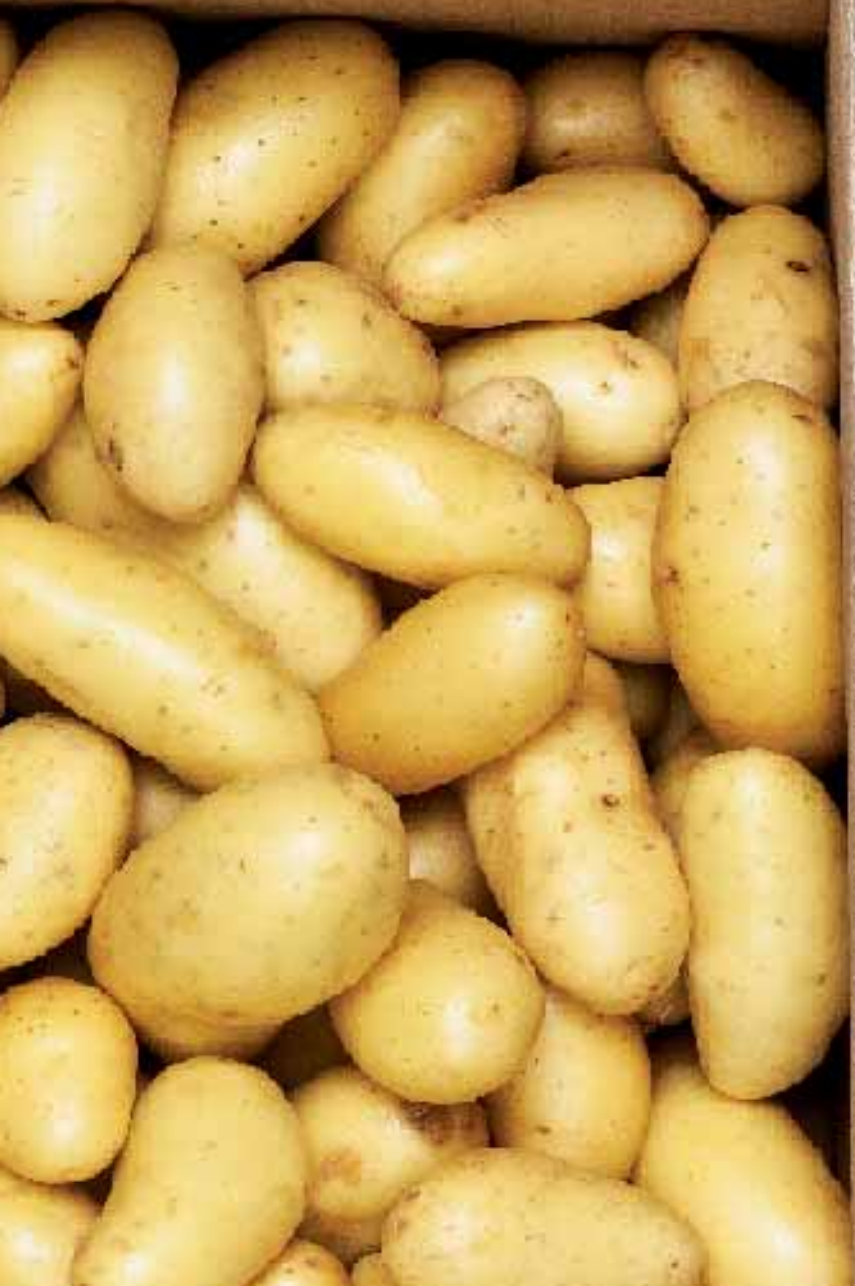
Navarro de origen, viajero por vocación y hombre sensato por naturaleza, Larumbe trata al producto con el que trabaja como a un viejo conocido por quien siente un enorme respeto. Es un artesano de la alta cocina con una sorprendente cintura para adaptarse con éxito a cada nueva tendencia del mercado. Originally from Navarre, a vocational traveller and a naturally sensible man, Larumbe treats the produce he works with like an old friend who he respects deeply. He is an artisan in haute cuisine with a surprising ability to adapt successfully to each new trend on the market. [www.pedrolarumbe.com](http://www.pedrolarumbe.com)

→ **SALVADOR GALLEGO** EL CENADOR DE SALVADOR, ESPAÑA SPAIN

Curtido en mil batallas (léase varios países, algún crucero y la cocina de la Casa de Alba), Salvador ha hecho de su restaurante, en Moralzarzal, uno de los iconos de la alta cocina madrileña: Materia prima y estacionalidad, técnica impecable y algún apunte creativo. Maestro mágico de varias generaciones de cocineros, salud. Seasoned in a thousand battles (that is, in several countries, a cruise line and the kitchen of the House of Alba), Salvador has made his restaurant, in Moralzarzal, one of the icons of haute cuisine in Madrid: raw materials and seasonality, impeccable technique and a hint of creativity. A magical master of several generations of chefs. Cheers! [www.elcenadordesalvador.com](http://www.elcenadordesalvador.com)

THE TOP 100 IN SPANISH GASTRONOMY

“LOS 100 MEJORES  
DE LA GASTRONOMÍA  
ESPAÑOLA”



# MADRID FUSIÓN 2014

27, 28, 29 ENERO JANUARY  
XII EDICIÓN EDITION

PALACIO MUNICIPAL DE CONGRESOS DE MADRID  
CAMPO DE LAS NACIONES



-  [madridfusion.net](http://madridfusion.net)
-  [TWITTER.com/madridfusion](https://twitter.com/madridfusion)
-  [facebook.com/MadridFusionCongreso](https://facebook.com/MadridFusionCongreso)