

# madrid fusión

XIII EDICIÓN DEL 2 AL 4 FEBRERO 2015



## COCINAS VIAJERAS

UNA AVENTURA POR EL CONOCIMIENTO

TRAVELING CUISINES AN ADVENTURE THROUGH KNOWLEDGE 2 TO 4 FEBRUARY 2015

# UN VIAJE POR LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL MUNDO

A JOURNEY THROUGH INTERNATIONAL CULINARY CULTURE

## AUDACIA, TÉCNICA E IMAGINACIÓN AKRAME BENALLAL ①

Un ciclón novísimo de la última cocina francesa. A los seis meses de abrir Akrame en París recibió su primera estrella. Ya tiene dos y otro Akrame en Hong Kong. Elaboraciones deslumbrantes que evolucionan en cada pase. La cocina como arte en proceso. **BOLDNESS, TECHNIQUE AND IMAGINATION** > The newest tornado in cutting-edge French cuisine. He was awarded his first Michelin star six months after opening Akrame in Paris. Now he has two and another Akrame in Hong Kong. Stunning dishes which evolve with each bite. Cuisine art in progress.

AKRAME, FRANCIA/ FRANCE

## LA SANGRE DEL MAR ANGEL LEÓN ②

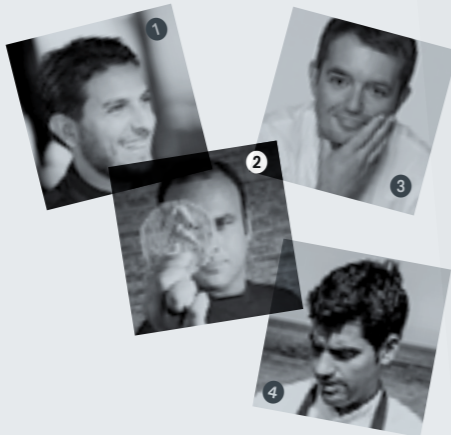
La suya es una cocina necesaria, lamentablemente insólita. Atrevida, diferente, muy avanzada, respetuosa con el producto y con el medio. León investiga, aprende, bucea, pesca, entiende el mar. Inventa a partir de él un lenguaje gastronómico nuevo. **THE BLOOD OF THE SEA** > His cooking is needed type, though often too rarely found. Bold, different, highly advanced, León respects the product and the environment. He researches, learns, snorkels, fishes, and understands the sea, using it to invent a new culinary language.

APONIENTE, ESPAÑA/ SPAIN

## COCCIONES EMOCIONALES JEAN-FRANÇOIS PIÈGE ③

Clasicismo francés del siglo XXI. ¿Y eso cómo se come? Con delicia. Piège reivindica una cocina del sabor y del producto de calidad sublime que nunca pasará de moda. Actualiza técnicas y presentaciones. Vivifica el mito de la cocina francesa. **EMOTIONAL COOKING** > Twenty-first-century French Classicism. And how does one eat it? Joyfully. Piège vindicates flavourful cuisine and sublime ingredients that will never go out of style while upgrading techniques and presentations. He brings new life to the legend of French cuisine

PIÈGE, FRANCIA/ FRANCE



## VIAJE DE UN MERCADER DE ESPECIAS ANDREU GENESTRA ④

Recorrió el ancho mundo aprendiendo antes de retornar a su Mallorca natal. Ahora ha transformado toda esa experiencia en la base sobre la que edificar su "cuina de la terra". Más que un eslogan: su despensa abarca 6.000 m2 de tierra junto al mar. **A SPICE MERCHANT'S JOURNEY** > He travelled the world over learning his craft before returning to his native Mallorca. He has now turned all that experience into the foundation on which to build his "cuina de la terra" (cuisine from the earth). It is more than a slogan: he sources his ingredients from 6,000 m2 of land and the sea.

ANDREUGENESTRA, ESPAÑA/ SPAIN

## EXTRACCIÓN DE AROMAS CON FLUIDOS SUPERCRÍTICOS MARIO SANDOVAL ⑤

**USING SUPERCRITICAL FLUIDS TO EXTRACT AROMAS**  
COQUE, ESPAÑA/ SPAIN

>>> PÁGINA 13

## MARTA MIGUEL ⑥

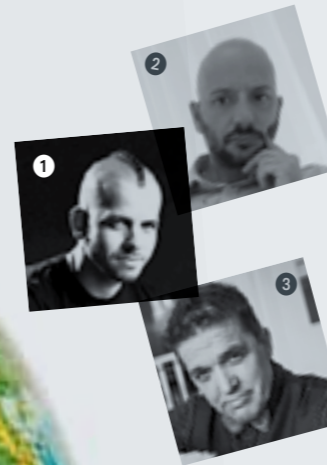
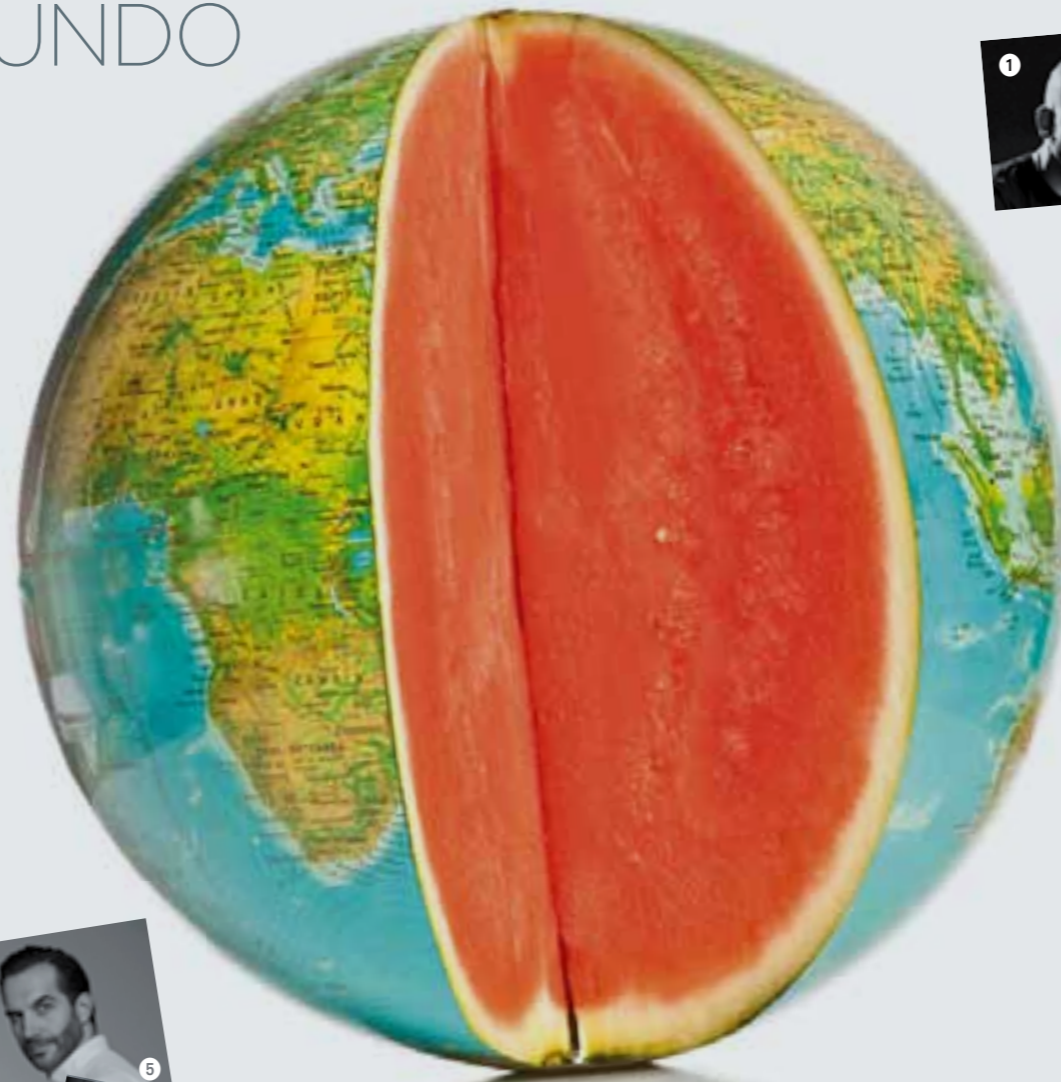
Dirige un equipo del CSIC que nos presenta una fabulosa técnica capaz de extraer el aroma y las partículas antioxidantes de alimentos complejos en su estado más puro. La ciencia y la gastronomía definitivamente caminan de la mano. He leads a team from the CSIC, which presents a fabulous technique able to extract the flavour and antioxidant particles of complex foods in their purest state. Science and cuisine definitely go hand in hand.

CSIC-UAM, ESPAÑA/ SPAIN

## ARZAK, COCINA FRONDOSA ELENA ARZAK ⑦

Su restaurante es un engranaje perfecto. La sabiduría de Juanmari ha encontrado en la intuición y pasión investigadoras de Elena el complemento ideal. Son tal para cual la hija y el padre: curiosidad, genio, innovación, memoria. Arzak solo hay uno, pero en realidad son dos. **ARZAK, LEAFY CUISINE** > Her restaurant runs like clockwork. Juanmari has found the perfect match in Arzak's investigative intuition and passion. They are two of a kind: curiosity, genius, innovation, memory. There is only one Arzak, but there are two people making it happen.

ARZAK, ESPAÑA/ SPAIN



DOGMAS  
MUNDO DIVERXO:  
SABOR + COCINA  
+ALCOHOL=  
VINO Y COCTELERÍA  
DIVERXO WORLD DOGMAS:  
FLAVOUR+COOKING+ALCOHOL =  
WINE AND COCKTAILS

## ① DAVID MUÑOZ & JAVIER ARROYO ②

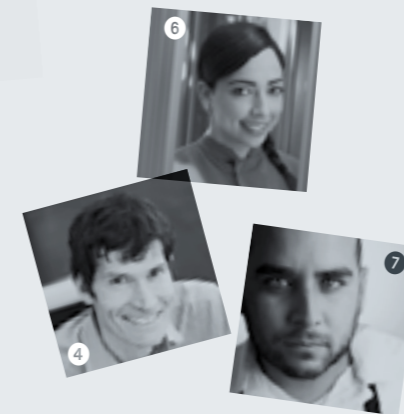
Una cocina diferente, rompedora, insólita. Una actitud revolucionaria: natural, espontánea, libre. Un paradigma nuevo, unipersonal, en la vanguardia. David Muñoz es DiverXO. Y Javier Arroyo el talentoso somiller capaz de dar sentido al vino su mundo. Different, ground-breaking, unprecedented cuisine. A revolutionary attitude: natural, spontaneous, free. A new paradigm, individual, at the forefront. David Muñoz is DiverXO. And Javier Arroyo its talented sommelier who is able to make sense of the wine in this world.

DIVERXO, ESPAÑA/ SPAIN

## CARLOS MORENO ③

El mixólogo de moda en la capital. Dejó huella en el Urban y el O'Clock antes de decidirse a abrir Charly's, su local. Allí, ha creado en homenaje a David Muñoz y su cocina el cóctel DiverXo líquido. The most famous mixologist in the capital. He left his mark on Urban and O'Clock before opening his cocktail bar, Charly's Bar, where he has created the cocktail DiverXo Líquido in honour of David Muñoz and his cuisine.

COCTELERO/BARMAN, ESPAÑA/ SPAIN



## UN ESTADO MENTAL CALIFORNIANO DANIEL PATTERSON ④

Cocina vegetal sin extremismos. Técnica, definida, personal. Sabores puros que nos hablan de la temporada y el entorno natural de la bahía de California, donde Patterson cultiva muchos de sus productos y selecciona obsesivamente los demás. **A CALIFORNIA STATE OF MIND** > Cuisine with an emphasis on vegetables without going to extremes. Technical, defined, personal. Pure flavours that speak of the season and the natural environment of California's Bay Area, where Patterson grows many of his products and obsessively sources others.

COI, EEUU /USA

## NUEVA COCINA URBANA TOM SELLERS ⑤

Del Noma a Londres pasando por Per Se. El cocinero británico de moda intenta ofrecer a sus comensales la mejor comida de su vida cada vez que visitan su restaurante: Story. Cada plato, una historia. A los cinco meses de abrir recibió su primera estrella. **NEW URBAN CUISINE** > From Noma to London with a stop at Per Se. The popular British chef aims to offer his guests the best meal of their lives every time they visit his restaurant, Story, where every dish is a story. He was awarded his first Michelin star just five months after opening Story's doors.

RESTAURANTE STORY,  
REINO UNIDO/ UNITED KINGDOM

## ENSENADA: VITALIDAD CULINARIA ELSA JUDITH OLMO ⑥ & DIEGO HERNANDEZ ⑦

"Rábanos, epazote y gengibre". El nombre del postre ganador de Best Restaurant Dessert 2014, ideado y ejecutado por Elsa Judith Olmos, repostera de Corazón de Tierra, en Ensenada, México, lo dice todo. La cocina dulce vive una nueva era. **ENSENADA: CULINARY VITALITY** > "Radishes, epazote and ginger". The name of the winner of Best Restaurant Dessert 2014, designed and executed by Elsa Judith Olmos, pastry chef at Corazón de Tierra in Ensenada, Mexico Heart, says it all. This is a new age for desserts.

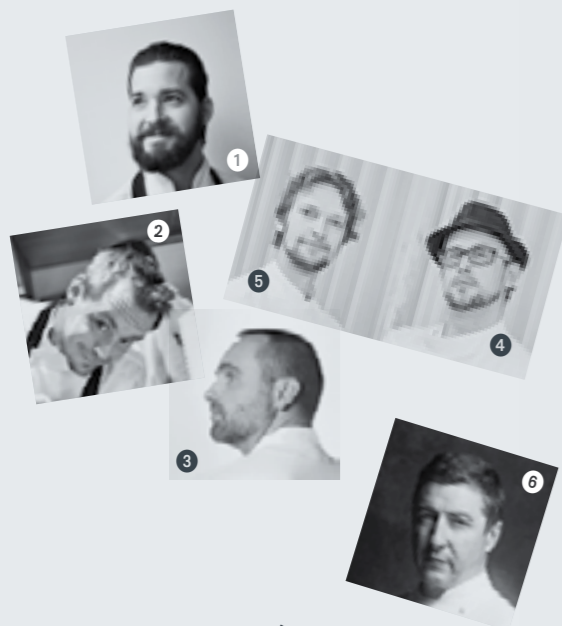
CORAZÓN DE TIERRA,  
MÉXICO/ MEXICO

# 3 DÍAS DE EXPERIENCIAS Y APRENDIZAJE

THREE DAYS OF EXPERIENCES AND LEARNING

# PAÍS INVITADO, CHINA COCINA INVITADA, COLOMBIA

GUEST COUNTRY, CHINA; GUEST CUISINE, COLOMBIAN



## COCINA CON RAÍCES: TUBÉRCULOS Y TRADICIONES

### FILIP LANGHOFF ①

Campeón del Bocuse d'Or en 2009, encuentra sabores definidos e intensos en las materias primas de productores locales de toda Finlandia. La suya es una cocina de las raíces, de las verduras y las culturales. Tan nórdica como la Aurora Boreal.

**COOKING WHIT ROOTS: ROOTVEGETABLES AND TRADITIONS** > Champion of the Bocuse d'Or in 2009, Langhoff finds specific and intense flavours in raw ingredients sourced locally from producers across Finland. His is a cuisine of roots, both vegetable and cultural. As Nordic as the aurora borealis. ASK, FINLANDIA/ FINLAND

## FINLANDIA, DE SUR A NORTE JARI VESIVALO ②

Cocina escandinava híper creativa: Su menú como un viaje sensorial a través de los sabores nórdicos. Selecciona los ingredientes en origen, dejando siempre una puerta abierta a la espontaneidad. Decide el producto. Le sobra pericia técnica para ello. **FINLAND, FROM SOUTH TO NORTH** > Hyper-creative Scandinavian cooking: his menu is a sensory journey through Nordic flavours. He sources ingredients from their origin, always leaving a door open to spontaneity. The product decides. He has the technical expertise to make it a success. OLO, FINLANDIA/ FINLAND

## VERDURAS FERMENTADAS RODRIGO DE LA CALLE ③

Rodrigo enaltece la cocina verde. Es la cabeza más visible de esa nueva vanguardia vegetal que discurre como una poderosa corriente de savia joven por nuestra cocina contemporánea. Se dice que por las noches realiza la fotosíntesis. **FERMENTED VEGETABLES** > Rodrigo de la Calle takes green cuisine to another level. He is the most visible leader of this fresh movement running like a powerful current of young energy throughout our contemporary cuisine. It is said he goes through photosynthesis at night.

RODRIGO DE LA CALLE, ESPAÑA/SPAIN

## A21DINING- VIAJES DE SABORES TIMO SIITONEN ④ & KASPER SALOMÄKI ⑤

Su propuesta es arriesgada, un viaje culinario a través de los sabores, aromas, paisajes y colores de la naturaleza finlandesa en el que cada plato se acompaña de un cóctel. Naturalismo radicalmente urbano. Síntesis nórdica. **A21 DINING - FLAVOUR JOURNEYS** > Their cooking is bold, a culinary journey through the flavours, aromas, colours and landscapes of Finnish nature in which each dish is paired with a cocktail. Radically urban naturalism. Nordic synthesis. A21DINING, FINLANDIA/ FINLAND

## SABORES DE UN VIAJE JOAN ROCA ⑥

Lo inusitado es posible, lo soberbio es la norma, en la cocina del Celler Can Roca una idea hermosa puede transformarse en un plato sin perder su belleza. Sin duda uno de los mejores cocineros del mundo. Lo suyo es magia. Y oficio. Y raíces. Y talento. Y... **FLAVOURS OF A JOURNEY** > The unusual is possible, the magnificent the norm, and a beautiful idea can turn into a dish without losing its beauty in the kitchen of Celler Can Roca. Roca is without a doubt one of the best chefs in the world. His cooking is magic. And craft. And tradition. And talent. And... EL CELLER DE CAN ROCA, ESPAÑA/SPAIN

EL CELLER DE CAN ROCA, ESPAÑA/SPAIN



## LA HUELLA ANDALUSÍ EN LA ALTA COCINA PACO MORALES ①

Morales ha encontrado el camino de vuelta a casa. Su espacio para el futuro se llama Noor, se encuentra en Córdoba y buscará la luz del legado andalusí desde la perspectiva de una innegociable visión contemporánea. Nos esperan grandes cosas. **THE ANDALUSIAN INFLUENCE IN HAUTE CUISINE** > Morales has found his way back home. His future space in Cordoba is called Noor and will seek out the light of Andalusian heritage from the perspective of a non-negotiable contemporary vision. We expect great things. NOOR, ESPAÑA/ SPAIN

## COCINA ARTÍSTICA CONCEPTUAL CHINA DA DONG ②

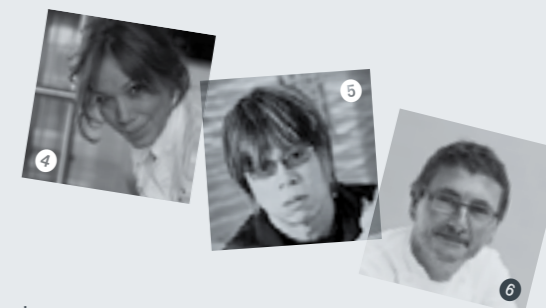
Da Dong (el Gran Dong) posee un imperio hostelero. Es la referencia máxima de la cocina china, un maestro indiscutido. Defensor exaltado de las tradiciones culinarias de su país, es también quien mejor las actualiza. **CHINESE ARTISTIC CONCEPTION CUISINE** > Da Dong (literally "Big Dong") heads a hospitality empire. He is an undisputed master, the leader of Chinese cuisine. Exalted defender of the culinary traditions of his country, he is also the chef who best updates them. DADONG, CHINA

## LA COCINA CHINA CONTEMPORÁNEA YIFAN ZHU ③

Maestro de cocineros en el departamento de cocina del Instituto de Turismo de Shanghai, dirige The Kitchen Young Food Trading, representa en la ciudad estado al WACS (World Association of Chef Societies) y es uno de los expertos más sobresalientes de la industria culinaria china. **CONTEMPORARY CHINESE CUISINE** > Visiting professor at the culinary department of the Shanghai Tourism Institute, he heads The Kitchen Young Food Trading, represent the city-state in the WACS (World Association of Chef Societies) and is one of the most outstanding experts in the Chinese culinary industry. CHINA

## MESTIZAJE COLOMBIANO LEONOR ESPINOSA ④

Una cocinera artista. Encuentra en lo ancestral el camino a lo contemporáneo. La suya es una cocina que habla de las culturas de las que surge. Su menú es un viaje antropológico a través los sabores de ese paraíso desconocido llamado Colombia. **COLUMBIAN FUSION** > A culinary artist, Espinosa finds the path to contemporary cooking in tradition. Hers is a cuisine that speaks to the cultures that inspired it. Her menu is an anthropological journey through the flavours of this unknown paradise called Colombia. LEO, COCINA Y CAVA, COLOMBIA



## COCINA AL LÍMITE EN HONG KONG ALVIN LEUNG JR ⑤

Alvin Leung no se corta en agregar ingredientes y técnicas rupturistas a recetas milenarias. Es un loco autodidacta y genial... ¿Hemos mencionado ya que tiene tres estrellas en su restaurante de Hong Kong? ¡No os lo perdáis! **HE PUSHES THE BOUNDARIES OF COOKING IN HONG KONG** > Alvin Leung does not hold back from adding ingredients and ground-breaking techniques to ancient recipes. He is a self-taught genius...did we mention his restaurant in Hong Kong was awarded three Michelin stars? Don't miss it! BO INNOVATION, CHINA

## LOS MECANISMOS DE LA CREATIVIDAD ANDONI LUIS ADURIZ ⑥

La cocina de Mugaritz alcanza un punto de síntesis en el que lo superfluo no existe. Todo es producto, creatividad, entorno, una forma de placer culinario casi ascética. Aduriz es un cocinero reflexivo, naturalista, curioso. Un pensador de la cocina. **MECHANISMS OF CREATIVITY** > The kitchen at Mugaritz reaches a point of synthesis where nothing is superfluous. Everything is product, creativity, Environment, an almost ascetic form of culinary pleasure. Aduriz is a thoughtful, naturalist, and curious chef. A culinary thinker. MUGARITZ, ESPAÑA/ SPAIN

# CIUDAD INVITADA, HELSINKI, NUEVO DESTINO GASTRONÓMICO

GUEST CITY, HELSINKI, NEW CULINARY DESTINATION

# HOMENAJE: LA FILOSOFÍA DE MUGARITZ POR EL MUNDO

TRIBUTE: THE PHILOSOPHY OF MUGARITZ AROUND THE WORLD

# LAS COCINAS DEL ARCO DEL PACÍFICO

COSTA OESTE AMERICANA (CALIFORNIA Y BAJA CALIFORNIA-MOVIMIENTO BAJA MED), FILIPINAS, COLOMBIA (MESTIZAJE AFRO COLOMBIANO), PERÚ Y JAPÓN.

## PACIFIC RIM CUISINES

WEST COAST OF THE AMERICAS (CALIFORNIA AND BAJA CALIFORNIA-BAJA MED MOVEMENT), PHILIPPINES, COLOMBIA (AFRO-COLUMBIAN FUSION), PERU AND JAPAN.



(CEVICHES) CON VINAGRES DE FRUTAS  
**PHILIPPINE KINILAW (CEVICHES) IN SOURING AGENTS NOW**

### MYRNA SEGISMUNDO 1

La cocinera de 9501, en Manila, recupera los sabores y técnicas que definen la cocina de su país. Entre ellas el kinilaw, una variante apenas conocida del cebiche nacida muy lejos de Perú, al otro lado del Pacífico, en Filipinas. Allí es costumbre ancestral esta elaboración en la que los pescados frescos llegan al plato apenas marinados en vinagres de frutas. Head chef at 9501 in Manila, Segismundo brings back the flavours and techniques that define the cuisine of her country. Her dishes include kinilaw, a little known variant of ceviche created far from Peru, across the Pacific in the Philippines, where it is a traditional dish in which fresh fish makes it to the plate only barely marinated in fruit vinegar.  
RESTAURANTE 9501, FILIPINAS/PHILIPPINES

### MARGARITA FORES 2

En el cruce de caminos de todos los océanos florece la cocina multicultural, colorista y estilizada de "Gaita" Fores. Las 7.000 islas del archipiélago filipino nutren la despensa de esta gran dama de la cocina "pinoy". The multicultural, colourful and stylish cooking of "Gaita" Fores flourishes where the oceans meet. The 7,000 islands in the Philippine archipelago supply the ingredients this great lady of "Pinoy" cooking uses in her dishes.  
LUSSO, CIBO, GRACEPARK, FILIPINAS/PHILIPPINES

UN DÍA EN LA ISLA DE JEJU, BUCEANDO CON LAS MUJERES HAENYO  
**COREY LEE 3**

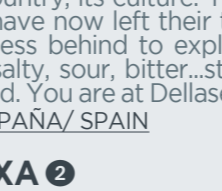
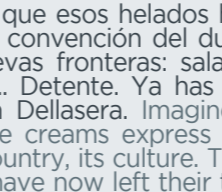
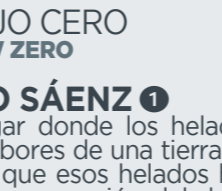
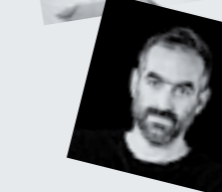
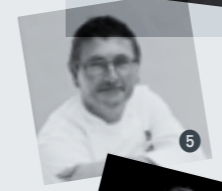
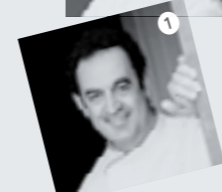
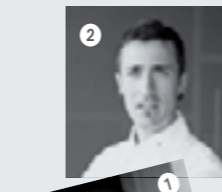
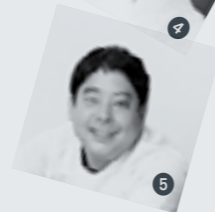
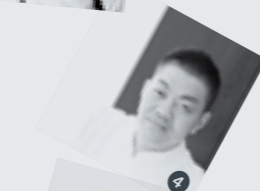
Nació en Corea y se formó con mil grandes. Alcanzó el cielo como segundo de Thomas Keller y desde 2010 vuela solo, con una cocina de una sutileza punzante que estiliza el producto: pepino de mar, kimchi, callos, avena. Sin límites, sin fronteras, sin prejuicios.  
**A DAY ON JEJU ISLAND, DIVING WITH THE HAENYO >** He was born in Korea and trained with an endless list big name chefs. He reached the big leagues as Thomas Keller's sous chef and has been flying solo since 2010, with a sharp subtlety that highlights the product: sea cucumber, kimchi, tripe, oats. No limits, no boundaries, no prejudice.  
BENU, EEUU/USA

GASTRONOMÍA BENEFICIOSA Y SOSTENIBLE  
**YOSHIHIRO NARISAWA 4**

Ubicada en Tokio, la escuela Hattori fue creada en 1939 y es hoy la más prestigiosa y afamada de Japón, país donde la cocina trasciende lo culinario. Tatsuo Nishizawa es profesor titular de la escuela y allí forja talentos para la cocina nipona del mañana.  
**SUSTAINABLE AND BENEFICIAL GASTRONOMY >** The Hattori school, founded in Tokyo in 1939, is the most prestigious and famous cooking school in Japan, where cuisine goes beyond the culinary. Tatsuo Nishizawa is a chef-instructor at the school, where he sharpens the skills of the future leaders of Japanese cuisine.  
LES CREATIONS DE NARISAWA, JAPÓN/JAPAN

TRAVESÍA JAPON-PERÚ  
**MITSHUHARU TSUMURA 5**

Un criollo peruano con los cuchillos afilados en Japón. Con un montón de títulos bajo el brazo aceptó fregar platos en Tokio con tal de aprender a trabajar el sushi. Tardó dos años en hacerlo. Cumplió su sueño al abrir su restaurante nikkei en Lima.  
**JOURNEY FROM JAPAN TO PERU >** A Peruvian Creole who sharpened his skills in Japan. With a number of degrees under his belt he got a job washing dishes in Tokyo just to learn how to prepare sushi. It took him two years to do so before moving on to fulfil his dream of opening a Nikkei restaurant in Lima.  
MAIDO, PERÚ/PERU



ALÍÑOS BAJO CERO  
**SAUCES BELOW ZERO**

### FERNANDO SÁENZ 1

Imagina un lugar donde los helados expresan los sabores de una tierra, su cultura. Ahora, que esos helados han dejado atrás la convención del dulce y exploran nuevas fronteras: salado, ácido, amargo... Detente. Ya has llegado. Estás en Dellasera. Imagine a place where ice creams express the flavours of a country, its culture. Those ice creams have now left their traditional sweetness behind to explore new frontiers: salty, sour, bitter...stop. You have arrived. You are at Dellasera.  
DELLASERA, ESPAÑA/SPAIN

### ENEKO ATXA 2

AZURMENDI, ESPAÑA/SPAIN

>>> PÁGINA 9

FOODPAIRING:  
**ARMONIAS AL LÍMITE**  
**FOODPAIRING: PUSHING THE BOUNDARIES FOR EXCITING COCKTAILS AND FOOD**

### BERNARD LAHOUSSE 3

La facultad para hallar combinaciones originales que parecía reservada a los dios de los fogones se ha convertido, gracias a Lahousse, en una app en el móvil de millones de cocineros. Solo el fuego y los cuchillos habían sido inventos tan útiles en la cocina. Y tan peligrosos. The ability to find original combinations that seemed reserved for celebrity chefs has become, thanks to Lahousse, a mobile app on the phones of millions of cooks. Only knives and heat are as useful -and as dangerous- in the kitchen.  
FOODPAIRING, BÉLGICA/BELGIUM

### TONY CONIGLIARO 4

Estrella de la mixología global, combina en su universo líquido ideas imposibles, sabores insospechados, recursos inverosímiles. Es un creador de tendencias líquidas. Su bar, en Londres, no necesita nombre: 69, Colebrook Row. Star of global mixology, he combines impossible ideas, unexpected flavours, and improbable resources in his liquid universe. Conigliaro creates liquid trends. His cocktail bar in London needs no other name than its address: 69 Colebrook Row.  
69COLEBROOKEROW, REINO UNIDO/UK

### ANDONI LUIS ADURIZ 5

(MUGARITZ, ESPAÑA/SPAIN)

>>> PÁGINA 5

# DIALOGANDO CON... JOËL ROBUCHON 8

## A TALK WITH... JOËL ROBUCHON

Es el cocinero más laureado del planeta culinario. Cuenta sus estrellas Michelin por decenas y conoce el oficio -y el negocio- como probablemente nadie más en el mundo. L'Atelier es su casa y su firma global. Su imperio con base en París.  
**TALKING WITH... JOËL ROBUCHON >** Robuchon is the culinary world's most decorated chef. His Michelin stars number into the dozens and he knows his craft -and the business- better than anyone. L'Atelier is his home and his global trademark, his Paris-based empire.  
L'ATELIER ROBUCHON, FRANCIA/FRANCE

TEXTURAS HELADAS  
**DANI GARCÍA 6**

Es un virtuoso de todas las técnicas habidas y de las que aún están por haber. Un compositor de elaboraciones geniales, muchas veces francamente divertidas, aunque siempre apoyadas en fundamentos muy serios. Profeta en su tierra y fuera de ella. Un genio.  
**FROZEN TEXTURES >** He is a virtuoso of every conceivable technical and those which have yet to be discovered. A composer of great creations, many times often downright amusing, yet always based on profoundly serious grounds. Prophet in his homeland and beyond. A genius.  
DANIGARCÍA, ESPAÑA/SPAIN

CALDOS SIN AGUA  
**RICARD CAMARENA 7**

El caldo tradicional ha muerto. Lo ha matado Ricard Camarena, agitador de los fondos y los licuados. ¿Pueden extraerse jugos que mimeticen el sabor de los alimentos sólidos sin usar agua? Sí. Una nueva revolución está en marcha.  
**WATERLESS BROTH >** Traditional broths are dead, killed by Ricard Camarena, the chef who has shaken up the world of stocks and liquid bases. Can juices which mimic the taste of solid foods be extracted without using water? Yes. A new revolution is underway.  
RICARDCAMARENA, ESPAÑA/SPAIN

# COCINAS: SALADA, DULCE, LÍQUIDA Y HELADA

CUISINES: SAVORY, SWEET, LIQUID AND FROZEN

# ENOFUSIÓN

LA ISLA DEL VINO:  
CATAS, PERSONAJES, ARMONÍAS...  
THE "WINE ISLAND": TASTINGS, VIPS, PAIRINGS...



# TALLERES WORKSHOPS

LUNES  
MONDAY



SALSAS BÁSICAS  
BASIC SAUCES  
**ENEKO ATXA 1**  
AZURMENDI, ESPAÑA/SPAIN  
>>> PÁGINA 7

POSTRES DE  
RESTAURANTE SEGÚN  
EL MÉTODO ESPAISUCRE  
RESTAURANT DESSERTS  
ACCORDING TO THE ESPAISUCRE  
METHOD

**JORDI BUTRÓN 2**  
ESPAISUCRE, ESPAÑA/ SPAIN  
Butrón tiene eso que hace felices a sus discípulos y mucho más felices aun a sus clientes: pasión por lo suyo e ideas claras como estructuras geométricas. La matemática del gozo. Su cocina dulce es mucho más que un placer, un modelo. Butrón has that special something which makes his followers happy and his customers even happier: a passion for what he does and ideas as clearly defined as geometric structures. The mathematics of pleasure. His desserts are more than just something to enjoy: they are a model to follow

**ELSA JUDITH OLMOS 3**  
CORAZÓN DE TIERRA,  
MÉXICO/MEXICO  
>>> PÁGINA 3

LOS CEVICHES  
THE CEVICHES

**MITSUHARU TSUMURA 4**  
MAIDO, PERÚ/PERU  
>>> PÁGINA 6

**GASTÓN ACURIO 0**  
GASTÓN ACURIO, PERÚ/PERU

**VIRGILIO MARTÍNEZ 0**  
CENTRAL, PERÚ/PERU

**HÉCTOR SOLIS 0**  
FIESTA, PERÚ/PERU

PANES DE RESTAURANTES  
**JOSEP MARÍA 5**  
& **RAMÓN FREIXA 6**

Una cocina emotiva y virtuosista, estética y lúdica. Personal. Un soplo de aire mediterráneo que llegó de Barcelona para instalarse en Madrid. En la capital catalana sus padres continúan al frente del restaurante familiar. La evolución no es ruptura con el pasado, solo una mirada desde otra perspectiva. **RESTAURANT BREADS >** Emotional and virtuosic, aesthetic and playful cuisine. Personal. A breath of Mediterranean air that came from Barcelona to settle in Madrid. In the Catalan capital their parents continue to run the family restaurant. Evolution is not breaking with the past, but rather seeing from another perspective.  
FREIXA, ESPAÑA/SPAIN

COCTELERÍA CREATIVA,  
COCINA LÍQUIDA.  
**DAVID RÍOS 7**  
"MEJOR BARTENDER DEL MUNDO 2013" Campeón de la edición 2013 de The World Class Competition, los oscar de la mixología, ha obtenido un inmenso reconocimiento internacional y convertido su bar en Bilbao, The Jigger Club, en lugar de peregrinación para amantes de la mixología. **CREATIVE COCKTAILS, LIQUID CUISINE. DAVID RÍOS "BARTENDER OF THE YEAR 2013" (JIGGER COCKTAIL, SPAIN) >** Champion of Spain's World Class 2013, the Oscars of mixology, Ríos has gained huge international recognition and his bar in Bilbao, The Jigger Club, has become a place of pilgrimage for mixology lovers.  
JIGGERCOCKTAIL BAR, ESPAÑA/SPAIN

COCCIONES A  
BAJA TEMPERATURA,  
CON Y SIN VACÍO  
LOW-TEMPERATURE COOKING,  
WITH OR WITHOUT A VACUUM  
**JOAN ROCA 8**  
EL CELLER DE CAN ROCA,  
ESPAÑA/ SPAIN  
>>> PÁGINA 4

TALLERES WORKSHOP  
**MARTES**  
TUESDAY

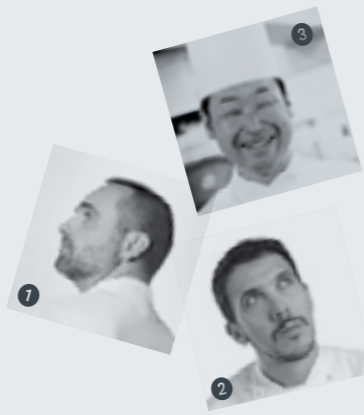
EL MUNDO DE LOS ARROCES...  
THE WORLD OF RICE DISHES...  
**RODRIGO DE LA CALLE 1**  
ESPAÑA/ SPAIN

INTERPRETACIONES MODERNAS DE LA CASQUERIA

**FRANCIS PANIEGO 2**  
Paniego está que se sale y desde su absoluta seguridad en sí mismo se atreve a ofrecer un menú degustación de casquería: asaduras que recuerdan al mole poblano, sesos lacados como foie, callos de la piel del cerdo... ¡Magistral! ¡Valiente! **MODERN INTERPRETATIONS OF OFFAL** > Paniego is at the top of his game and from his absolute confidence in himself he dares to offer a tasting menu based on offal: innards reminiscent of mole poblano, brains glazed like foie gras, tripe made from pig skin... Masterful! Brave!  
ECHAURREN, ESPAÑA/ SPAIN

LA CARNE DE KOBE. IMPORTANCIA DEL SAKE. JAPON-NUEVOS PRODUCTOS

**CHEF SEKIGUCHI 3**  
PRESENTADO/PRESENTED  
YUKIO HATTORI & SETSUKO YUUKI  
Ubicada en Tokio, la escuela Hattori fue creada en 1939 y es hoy la más prestigiosa y afamada de Japón, país donde la cocina trasciende lo culinario. Chef Sekiguchi es profesor titular de la escuela y allí forja talentos para la cocina nipona del mañana. **KOBE BEEF. THE IMPORTANCE OF SAKE. JAPAN-NEW PRODUCTS** > The Hattori school, founded in Tokyo in 1939, is the most prestigious and famous cooking school in Japan, where cuisine goes beyond the culinary. Chef Sekiguchi is a chef-instructor at the school, where he sharpens the skills of the future leaders of Japanese cuisine.  
ESCUELA HATTORI, JAPÓN/JAPAN



DE POSTRE CLÁSICO A TRENDING TOPIC  
**JOSÉ ENRIQUE GONZÁLEZ 4**

Ha recorrido todos los caminos de la pastelería desde su Uruguay natal hasta aquí. Escuelas, obradores, restaurantes estrellados... Y Por fin, el magisterio. Actualmente ejerce como chef profesor de pastelería de Le Cordon Bleu Madrid. **FROM CLASSIC DESSERT TO TRENDING TOPIC** > He has walked all the paths of baking to make it from his native Uruguay to here. Schools, bakeries, Michelin-star restaurants... and finally, teaching. He currently serves as pastry chef professor at Le Cordon Bleu Madrid.  
LE CORDON BLEU, ESPAÑA/SPAIN

VERDURAS Y ALGAS, LA NUEVA DESPENSA  
**SERGIO BASTARD 5**

Sus platos predicán el verde: verde de la huerta y del fondo marino. Algas. Verde delicado, sostenible, elegante. Verde no necesariamente verde, porque el color es un elemento más entre los muchos que pone en juego la nueva cocina verde. **VEGETABLES AND ALGAE, THE NEW PANTRY** > His dishes speak to green: greens from the garden and the bottom of the sea. Algae. Delicate, sustainable, elegant green. Greens which are not necessarily green, as colour is just one of the many elements Bastard brings into play in new green cuisine.  
LA CASONA DEL JUDÍO, ESPAÑA/SPAIN



TRATAMIENTO DE LAS SETAS Y LAS TRUFAS  
**OSCAR VELASCO 6**

Siempre fue un cocinero del futuro oculto tras el aura poderosa de Santi Santamaría. La pérdida de su mentor lo situó ante un reto colosal: preservar la grandeza de Santceloni. Lo ha conseguido. Y de paso se ha destapado como el gran cocinero que es, en presente. **HANDLING MUSHROOMS AND TRUFFLES** > He was always the future chef hidden behind the powerful aura of Santi Santamaría. The loss of his mentor forced him to face a massive challenge: preserve the greatness of Santceloni. He succeeded, discovering the great chef he is today along the way.  
SANTCELONI, ESPAÑA/SPAIN



LA RUTA DE LAS ESPECIAS  
THE SPICE ROUTE  
**ANDREU GENESTRA 1**  
ANDREUGENESTRA, ESPAÑA/SPAIN

>>> PÁGINA 2

TEMPERATURAS DEL ACEITE  
**CARLES TEJEDOR 2**

Talento y perseverancia. Un objeto de atención, estudio y deseo: el aceite de oliva. Dirige dos laboratorios experimentales acerca del aceite en Barcelona y Pekin, participa en la Bullipedia, imparte clases en Harvard. Desde hace unos meses, es también el principal responsable de El Nacional, el mayor espacio gastronómico de España recién inaugurado en Barcelona. **OIL TEMPERATURES** > Talent and perseverance. An object of attention, study and desire: olive oil. He runs two experimental laboratories for olive oil in Barcelona and Beijing, participates in the Bullipedia, teaches at Harvard. He has also taken the reins of The National, Spain's largest culinary space that recently opened in Barcelona.  
OILMOTION, ESPAÑA/SPAIN

TÉCNICAS: ASAR, BRASEAR, GLASEAR  
**INIGO LAVADO 3**

Lavado es un humanista culinario capaz de sistematizar cada proceso implicado en la cocina para optimizarlo. Un cocinero con la facultad de intelectualizar sus intuiciones y transformarlas en conocimiento. Un cráneo privilegiado. **TECHNIQUES: GRILL, ROAST, GLAZE** > Lavado is a humanistic chef able to systematise each process involved in the kitchen in order to make the most of it. A chef with the ability to intellectualise his insights and transform them into knowledge. An extraordinary brain.  
SINGULAR, ESPAÑA/SPAIN

FONDOS Y BASES DE LA COCINA  
**SERGIO&JAVIER TORRES 4**

Dos hermanos como dos huracanes, sólidamente formados, hiperactivos, mediáticos y encantadores. Dos cocineros como la copa de un pino, que transitan de lo clásico a lo moderno, de lo local a lo global o del mar a la montaña sin perder la sonrisa. **COOKING FOUNDATIONS AND BASICS** > Two brothers like two tornados, structured, hyperactive, high-profile and engaging. Two chefs who sway like the top of a tree, moving from classical to modern, from local to global and from the sea to the mountains without losing their smiles.  
DOSCIELOS, ESPAÑA/SPAIN

TALLERES WORKSHOP  
**MIÉRCOLES**  
WEDNESDAY



EL CHOCOLATE COMO ORIGEN DE CREACIONES  
**JOSÉ MARÍA GUEROLA 5**

"CAMPEÓN DEL MUNDO DE PASTELERÍA 2011"  
"WORLD PASTRY CHAMPION 2011"  
El único Campeón del Mundo de Pastelería que ha dado España ha abierto ya su segunda pastelería en Barcelona. Se reconoce discípulo de muchos gigantes. Basta probar sus creaciones golosas para adivinar que él mismo está llamado a serlo. **CHOCOLATE AS THE SOURCE OF CREATIONS** > The only World Pastry Champion from Spain has opened a second bakery in Barcelona. He acknowledges that he is the disciple of many greats. You only need to try his delicious creations to see that Guerola is well on the way to becoming one himself.  
LAPATISSERIA, ESPAÑA/SPAIN

PICADAS, MOJOS, CURRYS Y OTROS ADEREZOS DEL MUNDO  
**SERGI AROLA 6**

Arola siempre busca más. Desde su gastronómico de Madrid o en sus muchos establecimientos repartidos por el globo: sabores, aliños, aderezos. Su cocina es siempre personal, siempre avanzada en lo técnico, siempre atrevida, en su justa medida. **PICADAS, MOJOS, CURRYS AND OTHER SAUCES FROM AROUND THE WORLD** > Arola always strives for more. From his restaurant in Madrid to his many establishments around the globe: flavours, seasonings, sauces. His cooking is always personal, always technically advanced, always daring, always just right.  
SERGI AROLA GASTRO, ESPAÑA /SPAIN

# SABOREA ESPAÑA

TASTING  
SPAIN



**ESPAÑOLES** POR EL MUNDO  
**SPANIARDS** AROUND THE WORLD



## HERENCIA E INNOVACIÓN. EL EQUILIBRIO PERFECTO **PEDRO SUBIJANA 1**

Con Subijana ocurre que vive en un presente eterno. Interesa lo que fue, lo que hizo, pero sobre todo ir a Akelarre hoy y descubrir qué está haciendo. Técnica y producto, imaginación culinaria y sabor. Elegancia. Un maestro ayer, hoy y siempre. **HERITAGE AND INNOVATION. THE PERFECT BALANCE** > Subijana lives in an eternal present. What he was and what he has done is important, but what matters most of all is discovering what he is doing today at Akelarre. Technique and product, culinary imagination and taste. Elegance. A master yesterday, today and forever.

AKELARRE, ESPAÑA/ SPAIN

## UN ACEITE PARA CADA PLATO **MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN 2**

Cocinera de Monastrell y copropietaria de los distintos establecimientos del Grupo Gourmet Alicante, San Román es una de las mayores especialistas españolas en el AOVE. Lo defiende, lo interpreta, lo exalta. Le otorga la importancia que tiene en la cocina. **AN OIL FOR EACH DISH** > Head chef at Monastrell and co-owner of Grupo Gourmet Alicante's various venues, San Román is one of the leading experts in Spanish EVOO. She defends it, interprets it, exalts it. She gives it the importance it deserves in the kitchen.

MONASTRELL, ESPAÑA/ SPAIN

## MAPA DE SABORES **MARIO SANDOVAL 3**

Transformó el asador de su familia, en Humanes, en uno de los restaurantes madrileños de referencia y lleva camino de convertirse en un nexo indispensable entre la ciencia y la cocina del futuro. Vanguardia culinaria y estudio, cocina en ebullición. **MAP OF FLAVOURS** > He transformed his family steakhouse in Humanes into one of Madrid's leading restaurants and is fast becoming an indispensable link between science and the cuisine of the future. Cooking that shakes things up at the culinary forefront.

COQUE, ESPAÑA/SPAIN

## DESARROLLO DE TÉCNICAS APLICADAS **PACO PÉREZ 4**

El Cap de Creus, el punto más oriental de la Península Ibérica, iluminado por la vanguardia más rutilante y creativa. Y por el sol que nace sobre el mar, apenas a unos pasos. Cocina de ese mar, de esa tierra, sublimada por la técnica culinaria. **DEVELOPMENT OF APPLIED TECHNIQUES** > Cap de Creus, the most eastern point of the Iberian Peninsula, is bathed not only by the sun rising over the sea, just steps away, but also by the light of brilliant cutting-edge creativity. Cuisine from this sea, this land, sublimated by culinary technique.

RESTAURANTE MIRAMAR, ESPAÑA/SPAIN

## "SPANISH SUSHI BY DOS PALILLOS" **ALBERT RAURICH 5**

Tras la fachada de un viejo bar del Raval, Dos Palillos es un espacio gastronómico superlativo. Japo-mediterráneo sin ceremonia. Meticuloso con el producto y la presentación. Si Blade Runner se rodase hoy en BCN, su protagonista cenaría allí. Behind the façade of an old bar in Barcelona's Raval, Dos Palillos is a magnificent dining space. Unceremonious Japanese-Mediterranean fusion. Meticulous treatment of product and presentation. If Blade Runner were to be filmed in Barcelona today, the main character would dine at Dos Palillos.

DOSPALILLOS, ESPAÑA/SPAIN

LUNES  
MONDAY

## LÍDERES DE LA MARCA ESPAÑA ENTREVISTADOS POR **MARTÍN BERASATEGUI 6** MARCA ESPAÑA LEADERS INTERVIEWED BY MARTÍN BERASATEGUI

### **MARCOS FERNÁNDEZ 7**

Partenaire financiero de Nacho Manzano en Ibérica, la mejor versión inventada del bar de tapas españolas en Londres. Interiorismo cuidado, platos informales de muy buena calidad, ambiente desenfadado, producto. El mundo quiere comerse España. ¡Que disfrute haciéndolo!. Financial partner of Nacho Manzano at Ibérica, the best version of a Spanish tapas bar in London. Meticulously decorated, unpretentious yet excellent dishes, relaxed atmosphere, product. The world wants to eat Spain. Let it have fun doing it!

IBÉRICA, REINO UNIDO/ UK

### **NACHO MANZANO 8**

El cocinero de Casa Marcial ha creado un modelo brillante para exportar nuestra cocina informal sin complejos, sin tópicos. Cuenta ya con dos restaurantes de tapas siempre hasta la bandera en Londres. Diseño, tapas, sabores auténticos. Marca España. The chef from Casa Marcial has created an outstanding model for exporting Spain's casual dining without inhibitions, without clichés. Manzano has two tapas restaurants in London, both consistently packed to the roof. Design, tapas, authentic flavours. Marca España.

CASA MARCIAL, ESPAÑA/SPAIN

### **JORGE ORDÓÑEZ 9**

Uno de los grandes empresarios y embajadores del vino español en el mundo y muy especialmente en los Estados Unidos, donde fue, entre otras cosas, el primer importador de albariños. Ordóñez es el responsable de un nutrido grupo de marcas de vino selectas en muy diversas zonas de España. Además de producir sus propios vinos en su Málaga natal. Ordóñez is one of the great entrepreneurs and ambassadors of Spanish wine in the world, particularly in the United States, where his successes include being the first importer of Albariño in the country. Ordóñez is responsible for a large group of fine wines from very diverse areas of Spain, in addition to producing his own wines in his native Málaga.

BODEGAS ORDÓÑEZ, ESPAÑA/SPAIN

# MARTES

TUESDAY

## HARINAS ANCESTRALES. TRADICIÓN Y MODERNIDAD

### FINA PUIGDEVALL 1

Cocina de la emoción y del paisaje. Los sabores de La Garrotxa, al pie de los Pirineos, como pasión culinaria estilizada por la técnica. Una cocinera autodidacta que practica el más universal de los lenguajes, el de la tierra. **ANCIENT FLOURS. TRADITION AND MODERNITY** > Cuisine that reflects emotion and landscape. The flavours of La Garrotxa, at the foot of the Pyrenees, as culinary passion stylised by art. A self-taught chef who speaks the most universal of languages: that of the land. **LES COLS, ESPAÑA/SPAIN**

## VIAJANDO CON LOS PIES EN LA TIERRA

### ENEKO ATXA 2

Ha creado el restaurante total, Azurmendi, su ecosistema gastronómico particular. Es un druida tecnológico: inventor de técnicas insólitas e intérprete privilegiado de su entorno inmediato. Un gigante de la cocina contemporánea. **TRAVELLING WITH YOUR FEET ON THE GROUND** > Creator of his own particular culinary ecosystem at his restaurant Azurmendi, Atxa is a technological druid: inventor of unusual techniques and a prominent interpreter of his immediate surroundings. A giant of contemporary cuisine. **AZURMENDI, ESPAÑA/SPAIN**

## PRODUCTOS LEJANOS IDENTIDAD LOCAL

### JOSEAN ALIJA 3

La cocina como un arte tangible, saboreable. El plato como composición en la que sabor, aroma, textura y materia prima se suman a la luz, el color, la forma, el volumen. Una cocina soberbia que bebe de su espacio, el Guggenheim Bilbao, y lo trasciende. **DISTINCT PRODUCTS. LOCAL IDENTITY** > Cooking as a tangible art, palatable. The dish as a composition in which taste, aroma, texture and raw ingredients combine with light, colour, shape, and volume. Superb cooking that drinks in its surroundings, the Guggenheim Bilbao, and transcends them. **NERUA, ESPAÑA/SPAIN**

## ALTA COCINA CON PRODUCTOS HUMILDES

### HAUTE CUISINE WITH HUMBLE PRODUCTS

### SERGIO & JAVIER TORRES 4

**DOSCIELOS, ESPAÑA/ SPAIN**

>>> PÁGINA 11

## MODELOS DE NEGOCIO PARA EXPORTAR

### PACO RONCERO 5

Ha llevado sus Estado Puro hasta Shangai y creado un modelo de negocio ultratecnológico y multisensorial -Sublimotion, ¿el restaurante más caro del mundo?- que tiene abiertas las puertas de la globalización. Su casa sigue siendo La Terraza del Casino, pero Roncero avanza. **BUSINESS MODELS FOR EXPORT** > He has taken his Estado Puro to Shanghai and created a multisensory and ultra-technological business model. Sublimotion (perhaps the most expensive restaurant in the world?) has opened the doors to globalisation. His home is still La Terraza del Casino, but Roncero is making progress in the world. **LATERRAZA DEL CASINO, ESPAÑA/SPAIN**

## CHOCO-COOK

### RICARDO VÉLEZ 6

Revolucionó el macaron incorporando cremas frescas y sabores salados. Su universo dulce posee un sofisticado acento francés: Eclair, Financière, Canelélé... ¡Tanta seducción golosa alcanza un punto de lascivia! He revolutionised the macaroon by added fresh cream and savoury flavours. His delicious world has a sophisticated French influence: éclair, financière, canelé...so much sweet temptation that it's almost scandalous!

**MOULIN CHOCOLAT, ESPAÑA/SPAIN**

### MARTA MIGUEL 7

**CSIC-UAM, ESPAÑA/ SPAIN**

>>> PÁGINA 2



# MIÉRCOLES

WEDNESDAY

## SECUENCIAS GASTRONÓMICAS

### CULINARY SEQUENCES

### RAMÓN FREIXA 3

**RAMÓN FREIXA, ESPAÑA/SPAIN**

>>> PÁGINA 9

## COCINA ASTURIANA PUESTA AL DÍA

### ESTHER & NACHO MANZANO 5

El cocinero de Casa Marcial ha creado un modelo para exportar nuestra cocina informal sin complejos, sin tópicos. Dirige varios restaurantes de tapas en Londres al tiempo que su hermana Esther, desde La Salgar, en Gijón, aumenta el prestigio de la saga culinaria familiar. **UPDATED ASTURIAN CUISINE** > The head chef of Casa Marcial has created an outstanding model for exporting Spain's casual dining without inhibitions, without clichés. Manzano runs two tapas restaurants in London while his sister Esther raises the family's culinary fame to an even higher level at La Salgar in Gijón. **ESTHER MANZANO (LA SALGAR) & NACHO MANZANO (CASAMARCIAL), ESPAÑA/SPAIN**

## OXIDACIÓN DE LAS VERDURAS

### PEDRO LARUMBE 1

Cuando la cocina española abandonó la oscuridad para salir a la luz, Larumbe estaba allí. Cuando la vanguardia lo impregno todo, también. Hoy que la cocina vegetal parece llamada a protagonizar el futuro, él continúa de actualidad. ¿Cómo lo hace? **VEGETABLE OXIDATION** > When Spanish cuisine came out of the dark and into the light, Larumbe was there. When the avant-garde permeated everything, he was there. Today, when vegetarian cuisine seems poised to become the focus of the future, Larumbe stays anchored in the present. How does he do it? **EL38DELARUMBE, ESPAÑA/SPAIN**

## EL UNIVERSO DULCE SEGUN

### PACO TORREBLANCA 2

Maestro entre maestros, elevó el dulce a la categoría de arte en la gastronomía española y ha liderado su evolución más reciente. Innovador siempre, aunque firmemente asentado en sus raíces. O dicho de otro modo: prueben su bizcocho de aceite. **THE SWEET UNIVERSE ACCORDING TO PACO TORREBLANCA** > Master among masters, he elevated desserts to an art form in Spanish cuisine and leads its latest evolution. Torreblanca is always innovative, although firmly grounded in his roots. Put another way: try his olive oil cake. **TORREBLANCA BOMBERÍAS, ESPAÑA/SPAIN**

## HUERTA GALLEGA: VEGETALES VIAJEROS

### JAVIER OLLEROS 6

Cocina del territorio junto a la Ría de Arousa. Galicia se encuentra tan volcada hacia el mar que a veces le cuesta mirar a la tierra. Olleros lo hace. Creció entre aquellos huertos y encuentra tesoros en ellos que sabe hacer brillar en platos magistrales. **GALICIAN GARDENS: TRAVELLING VEGETABLES** > Cuisine from the area around the Ría de Arousa. Galicia is so deeply tied to the sea that it sometimes has difficulties focusing on the land. Yet Olleros does. He grew up among Galicia's orchards and finds treasures there that he knows how to showcase through masterful dishes. **EL CULLER DE PAU, ESPAÑA/SPAIN**

## ANGULAS

### MARCOS MORÁN 7

Receta contra el miedo a la pérdida de identidad en la era global: Viaje a Asturias. Busque Prendes. Entre en Casa Gerardo. Y disfrute. Quinta generación de una familia de cocineros, Marcos Morán ejerce la culinaria más avanzada del Principado. **ELVERS** > Recipe for facing the fear of losing one's identity in the global age: travel to Asturias, find Prendes, enter Casa Gerardo, and enjoy. Fifth generation of a family of chefs, Marcos Morán prepares the most culinary advanced dishes in the Principality. **CASA GERARDO, ESPAÑA/SPAIN**




**12 PAÍSES** COCINARÁN EN MADRID FUSIÓN  
**12 COUNTRIES** WILL COOK AT MADRID FUSIÓN



# madrid fusión

XIII EDICIÓN | DEL 2 AL 4 FEBRERO | 2 TO 4 FEBRUARY 2015  
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)