



PINCHA EN LOS PONENTES
PARA DESCUBRIR Y OBTENER
MÁS INFORMACIÓN



DESCUBRE
LOS NUEVOS
CÓDIGOS Y
LENGUAJES
EN REALE
SEGUROS
MADRID
FUSIÓN
2019

**LA EVOLUCIÓN
CONTINUA**

UN MUNDO EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

TEXTURAS NATURALES
E INDUCIDAS

DISFRUTAR, ESPAÑA

THE BEST FARMERS:
LA RED DE LOS MEJORES
PRODUCTORES

AZURMENDI, ESPAÑA

GELATINAS NATURALES
Y COLÁGENOS MARINOS

BON AMB, ESPAÑA



28

LUNES TALLERES

REALE SEGUROS
MADRID FUSIÓN
2019

ALTA COCINA VERDE:
BUCHINGER WILHELMI

COCINANDO CON TRUFAS:
VERDADERAS Y FALSAS



TÉCNICAS
DE COCCIÓN
COMBINADAS

LA NUEVA
COCINA DE
PRODUCTO

SALSAS
REVISADAS

ALTA COCINA
VEGANA

...

DE LA GRANJA A LA MESA

GENIOS DE LA CREATIVIDAD

THE
DRINKS
SHOW

LA VANGUARDIA
LÍQUIDA



BUDAPEST
COPENHAGUE
SAN FRANCISCO

CIUDADES INVITADAS

TRAS LOS PASOS DE LA HISTORIA

MODERNIDAD
DE LA COCINA
MONACAL

LA HUELLA JUDÍA
EN LA COCINA
DE MALLORCA



ENOFUSIÓN

CONGRESO
INTERNACIONAL
DEL VINO

LA HUELLA JUDÍA
EN LA COCINA DE MALLORCA

CATERING:
SIN LÍMITES, SIN DISTANCIAS



29

LOS COCINEROS
BUSCAN CAMINOS
ALTERNATIVOS
EN OTROS
ESCENARIOS

MARTES TALLERES

REALE SEGUROS
MADRID FUSIÓN
2019

CAFÉS ESPECIALIDAD

LA COCINA
DE LAS ESPECIAS

EL NO-SHOW
DE LOS RESTAURANTES



ATELIER CRENN, SAN FRANCISCO
EL MUNDO DULCE
DEL ATELIER CRENN



LOS AVANCES
TECNOLÓGICOS AL
SERVICIO DE LA
GASTRONOMÍA

**BIG
DATA**

**CÓDIGOS
BIDI**

**INTELIGENCIA
ARTIFICIAL Y
CREATIVIDAD**



APROVECHAMIENTO
INTEGRAL DE
LOS PESCADOS

MODERNIDAD
DE LA COCINA
MONACAL DE
JUAN DE ALTIMIRAS

3 DÍAS, CAUSAS

NO AL DESPERDICIO
NO A LA HUELLA DE CARBONO
NO A LA MAREA DEL PLÁSTICO

BARRAS GASTRONÓMICAS

SABOR DE
LANZAROTE,
EL TESORO ESCONDIDO

FINCA DE UGA, ESPAÑA





30

MIÉRCOLES TALLERES

REALE SEGUROS
MADRID FUSIÓN
2019

LO ÚLTIMO: COCAS
Y PANES A LA MEDIDA
DE CADA CHEF

**LOS COCINEROS
BUSCAN
CAMINOS
ALTERNATIVOS**
EN OTROS ESCENARIOS

2019 28.29.30
ENERO
XVII EDICIÓN

PALACIO MUNICIPAL DE CONGRESOS
CAMPO DE LAS NACIONES. MADRID

ESTE PROGRAMA ESTÁ SUJETO A CAMBIOS DE ÚLTIMA HORA © FORO DE DEBATE 2018