



En el siguiente documento se proporciona la descripción general de la **“XVII Cumbre Internacional de Gastronomía – Madrid Fusión”**, a realizarse del 28 al 30 de enero del 2019 en Madrid, España, proporcionando la ficha técnica de la misma, con el propósito de planificar de mejor manera la participación de los expositores para la edición 2019.



Instituto Guatemalteco de Turismo – INGUAT –
Departamento de Investigación y Análisis de Mercados
PBX: (502) 2290-2800
www.visitguatemala.com



FORO DE DEBATE, S.L.U,

Empresa organizadora de Reale Seguros Madrid Fusión, se constituyó en el año 2002. Su creación responde al propósito de acercar las últimas tendencias de la cocina actual a cocineros y profesionales de la gastronomía del mundo, así como a la necesidad de la existencia de un foro de aprendizaje, conocimiento e intercambio a todos los niveles.

Tras la celebración de dieciséis ediciones, Reale Seguros Madrid Fusión se ha consolidado como el gran escenario mundial de la gastronomía.

Sus objetivos, mostrar la vanguardia culinaria, propiciar el acercamiento de las cocinas del mundo, fomentar el debate y la reflexión acerca de la gastronomía y los múltiples ámbitos vinculados a ella (enología, industria alimentaria, innovación tecnológica, investigación científica y nuevos modelos de negocios), con demostraciones de cocina en vivo de los cocineros más relevantes del panorama internacional, presentaciones sorprendentes de las técnicas más revolucionarias, debates, entre otros.

Por sus escenarios han desfilado más de 650 cocineros de los cinco continentes: Grant Achatz, Gastón Acurio, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Alex Atala, Nobu Matsuhisa, Heston Blumenthal, Michel Bras, Paul Bocuse, Quique Dacosta, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Dani García, Thomas Keller, Andoni Luis Aduriz, Patricia Quintana, René Redzepi, Jöel Robuchon, Joan y Jordi Roca, Michel Troisgros, entre otros.



XVII CUMBRE INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA – MADRID FUSIÓN

La nueva edición de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión convierte la capital de España en la capital del mundo de la gastronomía durante tres días. En este encuentro se dan cita chefs de renombre internacional y nuevas promesas procedentes de todos los países, además de aficionados a la buena comida. Se trata de un evento



multicultural en el que se organizan entre otras actividades: demostraciones, numerosas catas y degustaciones de productos (aceites, vinos, jamones, cervezas, cafés, entre otros), subastas de delicadas joyas alimenticias, homenajes, conferencias y concursos para todos los gustos.

Una cita gastronómica que viene celebrándose desde 2003 y que tiene lugar en el mes de enero en el Palacio Municipal de Congresos donde cada año un país ejerce de invitado gastronómico.

El evento se divide en dos Congresos en los que se tratarán los caminos del futuro de la alta cocina: Medio ambiente, eficiencia energética, relaciones humanas, psicología aplicada, integración social, uberización, nuevas tecnologías y reciclado. Cocineros de todos los rincones del mundo se encargarán de participar en demostraciones técnicas, talleres formativos, concursos, subastas y premios.

La iniciativa Madrid Fusión ha sido galardonada con numerosos reconocimientos como el Premio a la Labor Social y Cultural relacionada con la Gastronomía en 2008 concedido por la Fundación Dionisio Duque; el III Premio Madrid de Gastronomía en 2007 por la Academia Madrileña de Gastronomía y el Premio Alimentos de España Mejor Acción Promocional en cualquier otro País del Mundo en 2015 concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

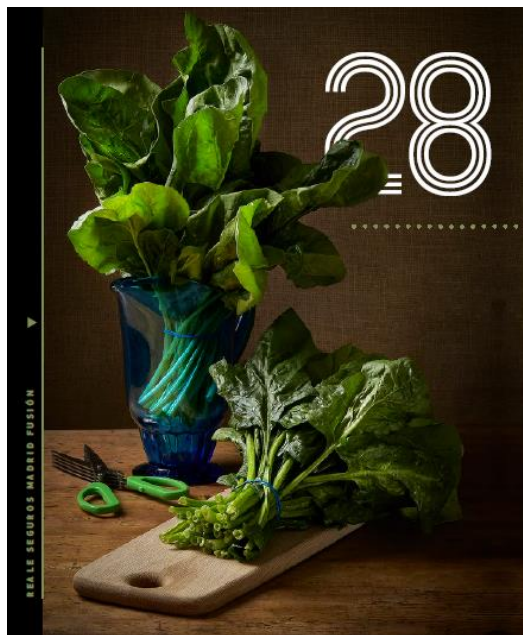


PONENTES 2019

No.	Nombre	Lugar
1	Albert Adrià	Tickets
2	Alberto Ferruz	BonAmb Restaurant
3	Ana Ros	Hisa Franko
4	Andoni Luis Adúriz	Mugaritz
5	Andreu Genestra	Andreu Genestra
6	Ángel León	Aponiente
7	Anthony Myint	The Perennial
8	Arminda García	Finca de Uga
9	Árpád Györfy	Kollázs – Brasserie & Bar
10	Begoña Rodrigo	La Salita
11	Carmelo Bosque	Taberna de Lillas Pastia
12	Dabiz Muñoz	DiverXo
13	Dani Carnero	LA COSMOPOLITA
14	Dani García	Dani García
15	David Rubert	Persapia Proyectos y Formación
16	Eduard Xatruch	Disfrutar
17	Elena Arzak	Arzak
18	Eneko Atxa	Azurmendi
19	Enrique Olvera	Pujol
20	Fernando Sánchez	Clínica Buchinger Wilhelmi Marbella
21	Ferran Adrià	El Bulli Foundation
22	Javi Estévez	La Tasqueria
23	Javier Acedo	Trufas Alonso
24	Jesús Pombo Lanza	Poncelet Cheese Bar
25	Joan Roca	El Celler de Can Roca
26	Jordi Butrón	EspaiSucre
27	Josep Roca	El Celler de Can Roca
28	Juan Contreras	Atelier Crenn
29	Juan Manuel Mostazo	Clínica Buchinger Wilhelmi Marbella
30	Juanlu Fernández	LÚ Cocina y Alma
31	Juanlu Fernández	Cañabota
32	Kiko Moya	L'Escaleta
33	Kyle & Katina	Single Thread
34	Lourdes Muñoz	Grupo Dani García

35	Macarena de Castro	Maca De Castro
36	Marcos Nieto	Cañabota
37	Mari Carmen Vélez	La Sirena
38	Mario Sandoval	Coque
39	Martin Ducout	Le Cordon Bleu, Madrid
40	Mateu Casañas	Disfrutar
41	Miguel Ángel de la Cruz	La Botica de Matapozuelos
42	Nicolai Nørregaard	Kadeu København
43	Nino Redruello	Fismuler Madrid
44	Oriol Castro	Disfrutar
45	Pedro Sánchez	Bagá Espacio Gastronómico
46	Pep Romany	Pont Sec
47	Quique Dacosta	Mercat Bar
48	Rafa Peña	Gresca Bar
49	René Redzepi	Noma
50	Ricard Camarena	Ricard Camarena
51	Ricardo Oteros	SUPRACAFÉ
52	Richie Lin	Mume
53	Rodrigo de la Calle	El Invernadero
54	Santiago Rigoni	Toma Café
55	Sergio Bastard	La Casona del Judío
56	Tomeu Arbona	Fornet de la Soca
57	Vicky Hayward	L'Escaleta
58	Víctor Bossecker	Finca de Uga
59	Xabi Uribe-Etxebarría	Azurmendi
60	Yann Barraud	Le Cordon Bleu, Madrid
61	Yolanda García	Restaurante Alejandro

TALLERES



LUNES TALLERES

REALE SEGUROS
MADRID FUSIÓN
2019

ALTA COCINA VERDE:
BUCHINGER WILHELM
FERNANDO SÁNCHEZ
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN
LOURDES VILLALBA
RESPONSABLE I+D
& JUAN MANUEL MOSTAZO
JEFE DE COCINA BUCHINGER WILHELM, ESPAÑA

"LA CUENTA, POR FAVOR"
CLAVES EN LA GESTIÓN
DE RESTAURANTES
DAVID RUBERT
GESTOR PROYECTOS Y FUNDACIÓN

COCINANDO CON TRUFAS:
VERDADERAS Y FALSAS
CARMELO BOSQUE
TABERNA DE LILLAS PASTA, ESPAÑA
& JAVIER ACEDO
TRUFAS ALONSO, ESPAÑA

BIG DATA:
EL NEGOCIO ACTUAL
DE LOS RESTAURANTES
JESÚS POMBO LANZA
PONCELET CHEESE BAR, ESPAÑA

COCINA SIN GLUTEN
RODRIGO DE LA CALLE
EL INVIERNAJERO, ESPAÑA

NUEVAS APLICACIONES
DE LAS LEGUMBRES:
SALSAS, ESPESANTES
Y VINAGRES
MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ
LA BOTICA DE MATAPOZUELOS, ESPAÑA

HIERBAS Y SALMUERAS:
PONTENCIADORES
NATURALES DEL SABOR
SERGIO BASTARD
LA CASONA DEL JUDÍO, ESPAÑA

POSTRES
DE RESTAURANTE
SANOS Y LIGEROS
RICARD CAMARENA
RICARD CAMARENA, ESPAÑA

REALE SEGUROS MADRID FUSIÓN

REALE SEGUROS MADRID FUSIÓN



MARTES TALLERES

REALE SEGUROS
MADRID FUSIÓN
2019

LOS COCINEROS
BUSCAN CAMINOS
ALTERNATIVOS
EN OTROS
ESCENARIOS

CAFÉS ESPECIALIDAD
RICARDO OTEROS
SUPRA CAFE
& SANTIAGO RIGONI
TOMA CAFE

EL MUNDO
EN UNA LATA
NINO REDRUELLO
FISMULER, ESPAÑA

POSTRES:
DE LA VITRINA
AL GASTRONÓMICO
MARTIN DUCOUT
LE CORDON BLEU, MADRID, ESPAÑA

OTRAS TÉCNICAS
DE PREPARACIÓN
DE LOS MARISCOS
MARI CARMEN VÉLEZ
LA SIRENA, ESPAÑA

LA COCINA
DE LAS ESPECIAS
PEDRO SÁNCHEZ
BAGA, ESPAÑA
& MARCOS REGUERA
MAESTRO PICCOLIER, ESPAÑA

CARNES ROJAS:
CORTES Y ASADOS
IÑAKI GORROTXATEGUI
CASA JULIAN DE TOLOSA, ESPAÑA

EL NO-SHOW
DE LOS RESTAURANTES

REALE SEGUROS MADRID FUSIÓN

REALE SEGUROS MADRID FUSIÓN



MIÉRCOLES TALLERES

REALE SEGUROS
MADRID FUSIÓN
2019

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

PEP ROMANY
POINT SEC, ESPAÑA
DANIEL RAMOS
LA CREMITA, ESPAÑA
& JUANLU
FERNÁNDEZ
LU COCINA Y ALMA, ESPAÑA

TÉCNICAS
DE TRATAMIENTO
DEL PESCADO
ISAAC LOYA
REAL BALNEARIO DE SALINAS,
ESPAÑA

LA COCINA FLUVIAL
BEGOÑA RODRIGO
LA SALITA, ESPAÑA

CLÁSICOS OBLIGADOS:
LIEVRE A LA ROYALE
YANN BARRAUD
LE CORDON ROUGE, MADRID, ESPAÑA

CASQUERÍA SIN LÍMITES
JAVI ESTÉVEZ
LA TASQUERÍA, ESPAÑA

LAS MALAS HIERBAS
YOLANDA GARCÍA
ALEJANDRO, ESPAÑA

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

30 MIÉRCOLES

REALE SEGUROS MADRID FUSIÓN

KATINA & KYLE CONNAUGHTON

SINGLETHREAD FARM,
SAN FRANCISCO
LATIDOS DE
LA NATURALEZA

ANA ROS

HISA FRANKO, ESLOVENIA
UNA MESA EN EL CAMPO

ÁNGEL LEÓN

APONIENTE, ESPAÑA
OLVIDA TODO
LO QUE SABES
DE LA SAL

DOMINIQUE CRENN & JUAN CONTRERAS

ATELIER CRENN, SAN FRANCISCO
EL MUNDO DULCE
DEL ATELIER CRENN

ANDONI LUIS ADURIZ

MUGARITZ, ESPAÑA
EL VALOR DE LO EFÍMERO

RICHIE LIN

MILME, TAIWÁN
BELLEZA Y
EQUILIBRIO ORIENTAL



**LOS AVANCES
TECNOLÓGICOS AL
SERVICIO DE LA
GASTRONOMÍA**

**BIG
DATA
CÓDIGOS
BIDI**

**INTELIGENCIA
ARTIFICIAL Y
CREATIVIDAD**

REALE SEGUROS MADRID FUSIÓN

30 MIÉRCOLES



30 MIÉRCOLES

SABOREA ESPAÑA

SABOREA ESPAÑA

30 MIÉRCOLES

APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE LOS PESCADOS
JUANLU FERNÁNDEZ
CAÑABOTA, ESPAÑA
MARCOS NIETO
CAÑABOTA, ESPAÑA
& PEDRO GIMÉNEZ
TRIBECA, ESPAÑA

MODERNIDAD DE LA COCINA MONACAL DE JUAN DE ALTIMIRAS
KIKO MOYA
L'ESCALETA, ESPAÑA
& VICKY HAYWARD
HISTORIADORA, ESPAÑA

3 DÍAS, CAUSAS

BARRAS GASTRONÓMICAS
DANI CARNERO
LA COSMOPOLITA, ESPAÑA
& RAFA PEÑA
GRESKA BAR, ESPAÑA

DE LO SALADO A LO DULCE A TRAVÉS DE LAS VERDURAS
JORDI BUTRÓN
ESPASUORE, ESPAÑA

SABOR DE LANZAROTE, EL TESORO ESCONDIDO
VÍCTOR BOSSECKER
& ARMINDA GARCÍA
FINCA DE UGA, ESPAÑA

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





SABOREA ESPAÑA

Enofusión

Un espacio dedicado al vino y a las bodegas, diseñado a su medida en el marco de Reale Seguros Madrid Fusión, un lugar exclusivo que ofrece la posibilidad de interactuar de una forma más directa y atractiva en el mundo del vino.



The Drinks Show

Encuentro Internacional para profesionales de la hostelería en el que innovación y tendencias se unen para ofrecer una experiencia única, repleta de novedades y curiosidades sobre el mundo de la coctelería, destilados y mixers Premium.





CONCURSOS Y PREMIOS

Lunes 28 de enero de 2019

12:30 - 13:30 horas

ESCENARIO SALA POLIVALENTE

IX CONCURSO BOCADOS CON QUESO

El apasionante mundo del queso y de las tapas se unen de nuevo para celebrar la novena edición de este concurso con el objetivo de promover el uso del queso en la cocina por jóvenes chefs quienes, desde su escuela o negocio, tienen la ilusión de crear bocados de excepción.

Fecha límite de recepción de recetas: antes de las 23:59h del 07 de enero de 2019

14:30 - 15:30 horas

ESCENARIO SALA POLIVALENTE

VI CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR

Concurso dirigido a cocineros y profesionales del mundo de la hostelería que quieran sorprender con sus deliciosas e irresistibles creaciones. Los participantes deberán realizar una sorprendente receta, en un máximo de una hora de tiempo, siendo obligatorio que uno de los ingredientes principales del bocadillo sea uno de los panes de Saint Honoré, la gama más Premium y tradicional de Fripan: *Sibarit, Media Espelta, Barra con Sarraceno BIO, Redondo Summum Espelta y Centeno, y Barra Delirium.*

Fecha límite de recepción de recetas: 3 de Diciembre de 2018

Martes 29 de enero de 2019

11:00 - 12:00 horas

ESCENARIO SALA POLIVALENTE

III CONCURSO MILKSOLOGY BY PRÉSIDENT PROFESIONAL

Lactalis convoca la tercera edición de un concurso en el que los participantes deberán elaborar una bebida original e innovadora no alcohólica que deberá estar elaborada con un mínimo de 10cl. De una de las variedades de leche de la marca: Président Profesional Entera, Especial Hostelería, Desnatada o Hostelería sin Lactosa, o Président Profesional La Crème.

Fecha límite de recepción de recetas: antes de las 23:59h del 16 de diciembre de 2018



13:15 - 14:15 horas

ESCENARIO SALA POLIVALENTE

II CONCURSO TAPAS-NEGRINI CON PRODUCTOS ITALIANOS

Negrini fideliza su concurso de tapas con productos italianos con el que quiere seguir fomentando el conocimiento de la despensa italiana.

Fecha límite de recepción de recetas: 15 de Diciembre de 2018

17:00 - 18:00 horas

ESCENARIO SALA POLIVALENTE

AULA MAKRO. ESCOGE TU PINCHE

Miércoles 30 de enero de 2019

11:30 - 12:30 horas

ESCENARIO SALA POLIVALENTE

II CONCURSO COMPARTE TU TALENTO

Lactalis apuesta de nuevo por los jóvenes talentos de la pastelería, fidelizando el Concurso #ComparteTuTalento. Prepara tu mejor elaboración con nata pasteurizada, mezcla de talento, formación e ilusión.

Fecha límite de recepción de recetas: antes de las 23:59h del 16 de diciembre de 2018

12:30 - 13:30 horas

ESCENARIO SALA POLIVALENTE

IV CONCURSO RECETAS CON QUESO

La Casota Gourmet convoca una nueva edición del concurso con el objetivo de dar a conocer las cualidades del queso también en la elaboración de platos tradicionales y/o de vanguardia siendo imprescindible que la receta tenga, entre sus ingredientes, Crema de Queso La Casota.

Fecha límite de recepción de recetas: 26 de noviembre de 2018 (antes de las 23:59h)



15:30 - 16:30 horas

ESCENARIO SALA POLIVALENTE

V CAMPEONATO INTERNACIONAL JOSLEITO A LA MEJOR CROQUETA DEL MUNDO

Una año más, Reale Seguros Madrid Fusión y Joselito organizan una nueva edición del Campeonato Internacional a la Mejor Croqueta de Jamón del Mundo en el que 6 recetas de croquetas elaboradas con #jamonjoselito serán las seleccionadas de entre todas las recibidas para disputar la gran final en el marco de Reales Seguros Madrid Fusión 2019.

Fecha límite de recepción de recetas: 14 de Diciembre de 2018

DATOS EDICIÓN 2018

- 1,896 Congresistas (congresistas de pago, un 20% más respecto a 2017)
- 12,924 Visitantes
- 200 Empresas expositoras
- 114 Ponentes
- 766 Periodistas acreditados
- 135,000 Visitas madridfusion.net (de enero a febrero de 2018)
- 10,000 Consultas App
- 1,200 apariciones en prensa escrita, 2h y 8min de aparición en televisión

PRECIOS

Ambas entradas dan acceso a la Zona de Exposición y las actividades que se realicen en el escenario de la Sala Polivalente de 09:00 a 20:00 horas.

- Congreso Reale Seguros Madrid Fusión €250.00
Esta entrada le da acceso al Auditorio los 3 días de Congreso en horario de 09:30 a 14:30 horas.
- Congreso Saborea España €200.00
Esta entrada le da acceso al Auditorio los 3 días de Congreso en horario de 16:00 a 19:30 horas.



FICHA TÉCNICA

Nombre de la Feria	XVII Cumbre Internacional de Gastronomía – Reale Seguros Madrid Fusión 2019
Organizadores	Foro de Debate, SL
Website	www.madridfusion.net
Edición	17
Periodicidad	Anual
Fecha y Horario	Del 28 al 30 de enero 2019 Congreso Reale Seguros Madrid Fusion de 09:30 a 14:30 horas Congreso Saborea España de 16:00 a 19:30 horas
País y Ciudad Sede	Madrid, España
Lugar	Palacio Municipal de Congresos Campo de las Naciones Avd. Capital de España S/N 28042 Madrid, España
Sectores	Alimentación Gastronomía Restaurantes
Alcance	Internacional
Contacto	Foro de Debate, SL Almirante 21, 28004, Madrid Tel. 0034 913106670 madridfusion@madridfusion.net



REFERENCIAS

- Madrid Fusion Reale Seguros. 2018. Información General. España. Recuperado en línea de 14 de noviembre de 2018 en: <https://www.madridfusion.net/es/>