Madrid Fusión 2015, vanguardia con sabor internacional

Sara Fraga

• AAA

#MFM15, Encuentro Gastronómico, Madrid Fusión

6 febrero 2015 CocinArte

Compártelo:

Compartir | Me gusta 13 | Tweet 10 | Pin it | Compartir 0

Calificar (3 Votos)

Cerca de 10.000 asistentes, más de 500 periodistas nacionales y extranjeros, 465 expositores, 3.200 congresistas... muy significativas son las cifras que revelan el desarrollo de la decimotercera **Cumbre Internacional de Gastronomía Madridfusión en Ifema**, una de las citas culinarias más relevantes a nivel internacional.

SUSCRÍBETE A MALATINTA

Dirección de email

Suscribir

Grandes maestros de la cocina contemporánea global, importantes ponencias, visitas a las cocinas de todos los rincones del mundo... muchas son las experiencias que se han vivido en esta aventura por el conocimiento culinario que se ha desarrollado de forma paralela con *'Saborea España'*, especializado en la cocina española, que se ha desarrollado por las tardes en el propio Auditorio del Palacio.

Difícil resulta resumir los célebres nombres de expertos culinarios que han ofrecido ponencias o talleres magistrales. Basta señalar que los asistentes han podido disfrutar de ponencias como la impartida por **Dani García y Ricard Camarena** sobre las distintas formas de interpretar la cocina del lenguado, **Fernando del Cerro y Rodrigo de la Calle** sobre la trucha del fiordo de Noruega; **los hermanos Sergio y Javier Torres** sobre últimas evoluciones de su cocina; o **Paco Roncero** sobre *View62*, su nuevo restaurante en Hong Kong, con el que está consiguiendo abrir las puertas de la cocina contemporánea española en el oriente más lejano.

Muchas han sido también las materias sobre las que versaban los talleres impartidos en esta cumbre, desde las técnicas de asar y brasear, a cargo de **Íñigo Lavado**; temperaturas del aceite, de la mano de **Carles Tejedor**; hasta las picadas, mojos y aderezos del mundo, impartido por **Sergi Arola**.

Las cocinas viajeras han venido de la mano, por ejemplo, de la precisión del arte del corte de **Xiayoan Zhou** que caracteriza la cocina de la región de Huaiyang, en China; el viaje al oriente de un mercader de especias contemporáneo, **Andreu Genestra**, que muestra en un audiovisual su periplo más reciente a la India en busca de especias desconocidas para el mundo occidental.

MÁS POPULARES

Más Vistas | Más Comentadas

:: 1. NemO's y el paso del tiempo
:: 2. LaBeouf asegura que fue violado
:: 3. Lumbersexual, la nueva tendencia
:: 4. "El Amor Mola" cinco historias de amor
:: 5. El despertar de la Fuerza
:: 6. La anatomía que "viste" al cuerpo
:: 7. Nominados a los Oscar 2015
:: 8. Los mapas en los que querrás perderte
:: 9. Azafrán, el 'oro rojo' culinario
:: 10. Beyoncé o el arte de salir del paso

COMPARTIDOS

Pinit

por un 18 El Kingdom de Wes Ande

de Iñaki Leite 8 Steve Jobs: dos años sin el manzana

es en 3D de 6 Diez 'stoyboards' para el r

obra maestra 5 El eterno retrato de los Bo Antonio López

ha empezado 4 El sutil arte de unir diseñ

Entre los nombres que además han sonado con rotundidad esta edición figura D**iego Gallegos, del restaurante Sollo, en Benalmádena**, que se ha erigido con el premio **#CocineroRevelación 2015**, un galardón que valora la labor de los restaurantes con trayectoria ascendente en el transcurso del año pasado y que ha sido determinado por más de cuarenta representantes de la prensa gastronómica especializada española que formaban parte del jurado.

Además, en Madridfusión también se presentó '**Los 100+1 Mejores de la Gastronomía Española**', la lista de los establecimientos ganadores en distintas categorías confeccionada por algunos de los críticos gastronómicos más importantes de España, junto con aficionados a la gastronomía. Madrid se ha convertido estos días en el epicentro de la cultura culinaria global.

Γ

Esculturas líquidas cuya vida sólo dura un instante

Madrid Fusión 2015, un espectáculo de la cocina global

Arte entre cafés: Rincones de ocio y arte en Madrid

Film & Cook, festival a medida para 'gastrocinéfilos'