

GASTROFESTIVAL  
EL LEGADO CASA DE ALBA  
THE LEGACY OF  
THE HOUSE OF ALBA

REVISTA GRATUITA ENERO 2013 JANUARY FREE COPY

esMADRID.com

Nº74



MADRID!  
VISITORS &  
CONVENTION  
BUREAU

Entre el 21 y 23 de enero, Madrid se convierte en el centro de atención. Más de cien cocineros, demostraciones inéditas, exhibiciones con productos insólitos, talleres para interactuar con grandes chefs... Todo ello, en una sorprendente edición de la cumbre gastronómica internacional más importante.

# MADRID FUSIÓN

From 21 to 23 January, all eyes will be on Madrid. Over 100 chefs, original demonstrations, a mini fair highlighting gourmet products and workshops where visitors can interact with leading culinary gurus will all feature in the latest edition of this top international gastronomic summit.



Eneko Arza



Juan Mari Arzak



Modesto Amaro



Alberto Chicote



21-23 Ene / Jan  
Feria de Madrid  
CAMPO DE LAS NACIONES  
www.madridfusion.net



Paco Roncero

Once ediciones lleva ya Madrid Fusión, la gran cumbre de la gastronomía internacional, sentando las bases de la cocina del futuro. Un evento culinario imprescindible, de gran trascendencia para el sector profesional, que cuenta con la participación de los grandes chefs del momento, que intercambian experiencias, exponen sus nuevas propuestas y avanzan cuáles son esos productos que pronto triunfarán en las mesas de todo el mundo.

Bajo el lema *La creatividad continúa*, Madrid Fusión reflexionará este año, de la mano de maestros como Dani García, Andoni Luis Aduriz, Joan Roca o David



Dani García

Madrid Fusión has now reached its eleventh edition and is laying the foundations for the cuisine of the future. The event is a must for all those working in the sector, welcoming the presence of today's leading chefs, who will discuss their experiences, explain their new ideas, and give us a foretaste of the products that will soon be gracing tables all over the world.

This year, under the slogan *Creativity carries on*, Madrid Fusión will consider the theme *The new cuisine of old Europe* under the guidance of master chefs who include Dani García, Andoni Luis Aduriz, Joan Roca and David Muñoz. The meet-

ing of science and nature, the closer approach by restaurants to their own immediate environment, and the so-called "third way" from Russia are among the topics on which presentations will be given.

ing of science and nature, the closer approach by restaurants to their own immediate environment, and the so-called "third way" from Russia are among the topics on which presentations will be given.

Three-star Michelin chefs Eneko Atxa and Quique Dacosta will be among the guests discussing the world of water and its infinite culinary possibilities: savoury broths, simple fish and fish raised in mountain streams, and the most innovative techniques for cooking seafood. More down to earth will be the contributions of Paco Roncero, Rodrigo de la Calle and celebrity chef Alberto Chicote, who will be

speaking about mushrooms, rice and vegetables. The session devoted to all things sweet will feature the choco-revolution and frozen desserts, with the participation of Pierre Hermé, known the world over for his delectable creations.

The event has progressively widened its horizons and is now more international than ever. This year Brazil will be the guest country with a special focus on the cuisine of the south-eastern region of Minas Gerais, while other sessions related to the Americas will highlight products including coffee, root vegetables such as cassava, and ceviche.

Este año el país invitado será Brasil, y, en especial, la cocina local de Minas Gerais, en la región sudeste del país americano. Y hacia América mira precisamente en esta sorprendente edición, más abierta a nuevos horizontes que nunca, Madrid Fusión, donde el café, tubérculos como la mandioca y los ceviches serán grandes protagonistas.

Este año el país invitado será Brasil, y, en especial, la cocina local de Minas Gerais, en la región sudeste del país americano. Y hacia América mira precisamente en esta sorprendente edición, más abierta a nuevos horizontes que nunca, Madrid Fusión, donde el café, tubérculos como la mandioca y los ceviches serán grandes protagonistas.