

Reale Seguros Madrid Fusión y Saborea España 2018 #REALEMF18

Cuarta generación: los dueños del futuro LO QUE NO TE PUEDES PERDER

La irresistible explosión de jóvenes cocineros en grandes ciudades

Tel Aviv: **Moti Titman**, el judío iconoclasta, un virtuoso en la cocina del cerdo y los mariscos. **Yossi Shitrit**, cómo tratar las hortalizas de otro modo.

Berlín: nuevo corazón gastronómico de Alemania: **Sebastian Frank**, la visión contemporánea de la cocina rural austriaca. **Andreas Rieger**, la cocina de los amargos.

San Petersburgo: el despertar de Rusia. **Dmitry Blinov**, aprovechando la despensa helada. **Igor Grishechkin**, estética contemporánea, gusto tradicional.

Lisboa: **João Rodrigues**, **Alexandre Silva** y **Henrique Sà Pessoa** la nueva cocina portuguesa

La transgresión japonesa

Tokio: heterodoxia nipona. **Zaiyu Hasegawa**, humor y creatividad. **Tomoya Kawada**, cocciones milimétricas con el té convertido en ceremonia.



Técnica y producto: la investigación que no cesa

Quique Dacosta: un viaje hacia el interior de su propia cocina con ingredientes de proximidad.

Diego Guerrero: proteínas y grasas, un nuevo equilibrio, una forma diferente de armonizar los ingredientes.

Ricard Camarena: jugos esenciales convertidos en salsas clásicas y modernas.

Mario Sandoval: las fibras, el componente oculto de los alimentos.

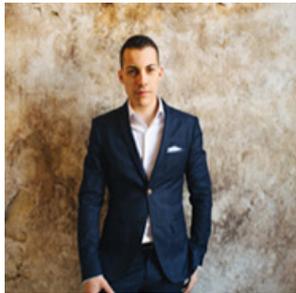
Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch: jugos extracciones y caramelizaciones, una nueva dimensión.

Ángel León: crustáceos enteros, con cuchillo y tenedor.

Andoni Aduriz y Guillermo Cruz: platos ideados a partir de los vinos, la teoría de las armonías inversas.

Rodrigo de la Calle: spirulina, el ingrediente secreto de la saludable cocina azul.

Sergio Bastard: aplicaciones culinarias de las salmurias.



De dónde venimos y a dónde vamos

Montserrat Fontané y Joan Roca: un viaje en el tiempo, desde las raíces al futuro.

Elena Arzak: el reto de la imaginación

Benito Gómez: recuperación de los sabores de la serranía de Ronda.

Dani Frías: alta cocina marinera, paisaje y cultura.

Paco Morales: hierbas y fragancias de la herencia andalusí.

Iván Muñoz: esencias de la gran cocina cinegética.



El futuro del negocio de la hostelería: digitalización, rentabilidad y conciliación social

Eneko Atxa: más allá de la cocina, conciliación social en el restaurante.

Urko Murgategui: método y dialéctica de la atención al cliente.

Ian Millar: el restaurante del futuro.

Carlos Bosch: cómo rentabilizar cada metro cuadrado.

Diego Coquillat: una nueva era en la restauración.

Borja Beneyto: nuevas tecnologías para cambiar la restauración tradicional.

Sin despensa no hay cocina

Leonor Espinosa: comunidades rurales, nuevos ingredientes y nuevas formas de tratarlos.

Alexandre Couillon: el chef de las mareas.

Jordy Navarra: simplicidad a través de la diversidad, el alma filipina desde los ingredientes autóctonos.

Luis Alberto Lera e Higinio Gómez: caza de pluma.

Nacho Manzano e Iván Domínguez: cómo cocinar las algas.

Vicente Patiño y Santos Ruíz: variedades de arroz y recetas.

Jesús Segura: vinagres “utópicos” de última generación.

Marcos Morán: nuevas técnicas aplicadas a las recetas con oricios.

Roberto Ruíz: cocinando con chiles.

Iván Cerdeño: las mil caras del bacalao.



Creatividad, copias y derechos de autor en la alta cocina

¿Existe el copyright en la cocina?. Cocineros, abogados y gastrónomos abordarán un debate candente sobre cuestiones éticas y jurídicas. Una realidad compleja y problemática.

Sevilla, capital de la tapa: Marcos Nieto, Santiago González, Nacho Dargallo y Javier Abascal.

Universo dulce

Amandine Finger: alta pastelería sin gluten.

Lluís Pérez y Alexis García: la nueva pastelería.

Ester Roelas y Ricardo Vélez: postres de restaurante.

