

4595 recetas de cocina - 11802 noticias de gastronomía - 286 vídeos de cocina - 3202 temas de cocina

BOLSA DE TRABAJO DE COCINA, SALA Y HOSTELERÍA



afuegolento

20 Años
1996-2016

BUSCAR acceso | [regis](#)

portada
recetas & menús
noticias & opinión
bolsa empleo
comunidad
afuegolento TV
tiendas



Koldo Royo

Última hora Últimas Noticias: Madrid Fusión 2016 un evento de altura.

SUMARIO | [INDICE](#) | [NOTICIAS](#) | [ENTREVISTAS](#) | [OPINIÓN](#) | [REPORTAJES](#) | [NUESTRAS FIRMAS](#)

[T](#) [T](#) [T](#)

Madrid Fusión 2016 un evento de altura.

Koldo Royo

Jueves, 04 de Febrero de 2016

#MF16





madridfusión

25.26.27 ENERO JANUARY XIV EDICIÓN EDITION 2016
PALACIO MUNICIPAL DE CONGRESOS, CAMPO DE LAS NACIONES, MADRID

EL LENGUAJE DE LA **POST VANGUARDIA**
THE POST AVANT-GARDE
LANGUAGE
25.26.27
ENERO JANUARY
XIV EDICIÓN EDITION 2016

¿BUSCAS TRABAJO?

RECIBE NUESTRAS OFERTAS

gastroempleo.com

especialízate en
Alta Cocina



www.santpol.edu.es

recetario



Encuentra tu receta

BUSCAR RECETA

Otra vez más Madrid Fusión se despide tras ser todo un éxito. En mi caso, llevaba algunos años sin poder asistir pero esta vez he intentado pasarme por todos los congresos posibles. Además esta edición ha sido especial ya que Afuegolento.com celebra 20 años en activo y que mejor forma de festejarlo que acudir a este evento lleno de amigos donde aprender y mejorar un poquito más.

Y tengo que decir que ha sido toda una experiencia, enriquecedora y llena de novedades y profesionales del sector. Pero no todo fue aprender, también di una conferencia en el aula Makro sobre nuevas formas de negocio y comida callejera FoodTruck. Y es que Makro, grandes amigos del gremio, se esfuerzan cada día más en ser la casa de todos los hosteleros. Por su aula, junto a Facyre han pasado más de cuarenta cocineros cada uno con su propio estilo, desde jóvenes promesas hasta figuras ya consolidadas en este mundo como son Mario Sandoval, Juan Pozuelo, Sergio Fernández, Marcel, Luca



Rodi y Susi Díaz entre otros muchos.

Por otro lado, la gente de Ahumados Domínguez montó un stand fantástico donde no faltaba de nada, su relaciones públicas Isabel Quedadas junto a los chicos de la barra nos dieron un trato exquisito a todos los que pasamos por allí.

Visitó también otros escaparates como el de Aubocassa, allí nos ofrecieron sus maravillosos aceites. En el puesto de Perú tuvimos la oportunidad de probar sus ricos cocteles. Y continuando con mi recorrido estuve con todo el equipo de Electrolux, al que tengo que dar las gracias por apostar otro año más por Madrid Fusión poniendo sus cocinas. Otro gran patrocinador del evento fue Kia España, quien no podía faltar a la cita con sus magníficos coches.



Quiero también mencionar las grandes ponencias de mis amigos Eneko Ata y Andoni Luis Aduriz en StopFoodWaste sobre cómo gestionar las intolerancias y alergias, y las intervenciones de Dani García y Paco Morales.

En la Sala Magna pude ver a cocineros de Tailandia y Colombia con su crisol de culturas culinarias, escuchar a David Muñoz, Ricardo Camarena y Ángel León que sin duda para mí fue una de las mejores presentaciones de MF16. Jordi Roca junto a Alexandra Ribad, Kiko Moya y sus arroces y hasta más de cien cocineros también deslumbraron en el evento.

En el espacio de Saborea España, con los retos de la hostelería contemporánea me encontré con mis amigos Rodrigo De La Calle y Andrés, recién llegado de América con todo su séquito.

Más tarde, junto a Susi Díaz pude fotografiarme con las trufas que allí se sorteaban. Una de ellas pesaba 500 gramos y la otra 750, trufas a la altura de MF16.



Volviendo al stand de Makro, epicentro del congreso gastronómico, quiero destacar la gran labor de Txema que se encargó de cuidar a todos los visitantes que por allí pasaban.

Mis amigos pasteleros Jordi Butron, Torreblanca, Martín Berasategui, Ángel Velázquez y muchos más dieron el punto dulce a este homenaje gastronómico. Por supuesto no faltó el espacio para el vino gracias a Enofusión donde brillaron las catas y demostraciones con una organización estupenda.



NUESTROS VIDEOS

Video-receta de David Muñoz, Langostinos con coco



[ver todos nuestros videos](#)



Última h + vistas + coment

- Madrid Fusión 2016 un evento de altura.**
[Leer más](#)
- Madrid Fusión: Los 7 sabores del Queso**
[Leer más](#)
- Madrid Fusión 2016 y KIA se despiden**
[Leer más](#)

Pon tu publicidad en

ediciones anteriores de **afuegolento** en [afuegolento.com](#)



Para ir finalizando me gustaría hablaros de los galardonados del evento: Javier Esteban, gran chef y cocinero revelación de este año, Jesús Segura, chef de La Barra de Trivio y ganador del concurso de croquetas, Toño Rodríguez campeón de cocina con aceite de oliva y Miguel Carretero ganador del concurso de recetas de queso organizado por La Casola.

Por último dar las gracias nuevamente a Facyre, Makro, Kia Iberica, Electrolux y a todos los participantes y colaboradores por apoyar este gran evento. Pero especialmente agradezco la dedicación y capacidad de José Carlos Capel, organizador y de quien depende MF16, sin ti esto no habría sido posible.

Un abrazo, Koldo Royo.


Visita nuestras firmas


Lo que nuestros expertos dicen

Comentarios - 0

0 resultados, mostrando del 1 al 0

1

0 resultados, mostrando del 1 al 0

1

Dejanos tu comentario

Empty text input field for comments.

Nombre *

Empty text input field for name.

E-mail *

Empty text input field for email.

Acepto la política de privacidad

publicar comentario

ENTREVISTAS

NOTICIAS

OPINIONES

REPORTAJES



Entrevistas al Director, La Cocinera, El Presidente, y El Guionista de la película La Cocinera del Presidente | Cultura y gastronomía



Entrevista a Dani García, restaurante Calima | Entre amigos y cocineros



Entrevista a Pepe Rodríguez Rey, restaurante El Bohío | Entre amigos y cocineros Koldo Royo



Entrevista al cocinero Ángel León, restaurante Aponiente | Entre amigos y cocineros



El arte de afinar los quesos: entrevista con Felipe Serrano, maestro quesero | Entrevistas