vinetur

In Residence by Rioja cumple 10 años con Japón y Colombia en Madrid

Kinsan abrirá el ciclo del 24 al 28 de junio y El Chato lo cerrará del 21 al 25 de octubre

lunes 8 de junio de 2026



In Residence Sessions by Rioja celebrará su décimo aniversario en Madrid con una edición centrada en Asia y América Latina. El proyecto, impulsado por Mateo&Co con el apoyo de la Denominación de Origen Calificada Rioja, reunirá este año tres residencias

gastronómicas en Semilla Food Studio. Dos de ellas ya tienen nombre y fechas: Kinsan, desde Tokio, abrirá el ciclo del próximo 24 de junio al próximo 28 de junio, y El Chato, desde Bogotá, lo cerrará del próximo 21 de octubre al próximo 25 de octubre. La tercera sesión se anunciará en las próximas semanas, según informan los organizadores.

La iniciativa nació hace diez años con la idea de acercar a Madrid cocinas que solo podían probarse viajando. Con el paso de las ediciones, In Residence se ha asentado como una cita habitual del calendario gastronómico madrileño a través de un formato pop-up, es decir, un restaurante efímero que funciona durante unos días. En esta edición de 2026, la programación pone el foco en dos escenas culinarias con mucho peso en la conversación gastronómica internacional, con propuestas llegadas de Japón y Colombia y con los vinos de Rioja como eje del maridaje en cada residencia.

Mateo&Co y la DOCa Rioja explican que las tres sesiones estarán acompañadas por selecciones distintas de vinos de la denominación. En el caso de Kinsan, el maridaje incluirá tintos, blancos, rosados y espumosos de Rioja. La organización sostiene que esa diversidad busca reforzar la versatilidad gastronómica de la denominación en diálogo con cocinas de perfiles muy distintos.

La primera cita será del próximo 24 de junio al próximo 28 de junio con Kinsan, el proyecto liderado por el chef Shinichiro Matsuki. Se trata de un restaurante de Tokio vinculado a una familia dedicada a la gastronomía japonesa desde hace más de 150 años. Matsuki representa la sexta generación de esa saga familiar y llegará a Madrid pocos meses antes de la apertura de Kinsan en la capital japonesa, por lo que su paso por In Residence funcionará como una presentación previa fuera de Japón.

La propuesta de Kinsan está centrada en la tradición japonesa y en el trabajo del producto. La anguila, o unagi, ocupa un lugar central en su cocina y ha definido la identidad del restaurante durante décadas. Según detallan desde la organización, su elaboración sigue un proceso que combina cocciones al vapor, glaseados sucesivos con una salsa heredada dentro de la familia y pasos por la parrilla de carbón para ajustar textura y sabor. Junto a esa preparación, la casa mantiene otras elaboraciones de cocina japonesa clásica como el umaki, el dashi clarificado o las tempuras.

Durante su estancia en Madrid, Kinsan trabajará con anguila procedente de una empresa valenciana especializada en la distribución responsable de este producto. Los impulsores del ciclo señalan que esa trazabilidad permite abordar la tradición japonesa del unagi con origen identificado, uso medido y respeto por la materia prima. El precio del menú de esta primera sesión será de 90 euros e incluirá el maridaje.

La segunda residencia ya confirmada llegará del próximo 21 de octubre al próximo 25 de octubre con El Chato, el restaurante bogotano de Álvaro Clavijo. La organización lo presenta como el actual mejor restaurante de Latinoamérica, una posición que atribuye a Latin America’s 50 Best Restaurants. El proyecto de Clavijo parte del producto y del recetario colombiano para construir una cocina contemporánea que lo ha situado entre las referencias de la región.

El Chato fue fundado por Álvaro Clavijo en 2017 con la intención de elevar la cocina colombiana sin perder identidad, a partir de ingredientes autóctonos, productores locales y técnicas contemporáneas. Según se explica desde el restaurante, su propuesta gira en torno a menús degustación en evolución constante, con el fuego, las fermentaciones, las cocciones lentas y el respeto por el ingrediente como pilares de trabajo.

Clavijo, nacido en Bogotá, desarrolló parte de su carrera en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona y en Le Cordon Bleu de París, además de pasar por cocinas de alta gastronomía en París, Nueva York y Copenhague. Desde la organización de In Residence sostienen que esa trayectoria ha contribuido a construir un lenguaje propio en el que la técnica aprendida fuera de Colombia se pone al servicio de una cocina vinculada al territorio colombiano.

La tercera sesión de esta edición todavía no tiene protagonista público. Los responsables del ciclo avanzan que se anunciará en las próximas semanas y completará una programación que volverá a celebrarse en Semilla Food Studio, en la calle José Ortega y Gasset de Madrid.

La DOCa Rioja participa por tercer año consecutivo en este proyecto. Desde la denominación enmarcan su presencia en una apuesta por vincular una denominación histórica con la alta cocina contemporánea a través de chefs internacionales. Rioja

recuerda además que fue la primera denominación de origen de España y que sus vinos están presentes en 139 países.

La denominación aporta también varios datos de dimensión. Rioja representa más del 40% del valor de los vinos con denominación de origen en España y cuenta con más de 66.000 hectáreas repartidas entre Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental. Ese mapa abarca 144 municipios, 600 bodegas y más de 13.000 viticultores, según cifras facilitadas por la propia DOCa.

Los organizadores sostienen que In Residence se ha convertido en un espacio útil para medir esa capacidad de adaptación de los vinos de Rioja a cocinas muy distintas. En las tres últimas ediciones, la denominación ha acompañado propuestas llegadas de países como Dinamarca, Reino Unido, Italia y Estados Unidos, además de cocinas de perfil filipino, tradicional o ecológico.

El recorrido del proyecto incluye nombres conocidos de la gastronomía internacional. En 2025 participaron PAZ, del chef Poul Andrias Ziska, Santo Palato, de Sarah Cicolini, y Le Doyenné, con James Henry. En 2024 pasaron por el ciclo Kadeau, Osip, Kasama e Ivan Ramen. En años anteriores también formaron parte de la programación Jakob & Ethel, Boragó, Hiša Franko, Mirazur, Casa Marcial, una edición dedicada a chefs colombianos y Alinea Madrid.

Las reservas para las sesiones de 2026 pueden realizarse a través de la web inresidence.es. La organización precisa que los horarios, precios y disponibilidad de cada residencia se irán confirmando en cada caso en esa misma plataforma. Por ahora, solo se ha comunicado el precio de Kinsan, fijado en 90 euros con maridaje incluido.