vinetur

Dreams#spainfoodtechnation analiza la transformación de la cocina y los nuevos modelos de restauración

El foro de Madrid Fusión debate sobre el futuro de la cocina doméstica, la hostelería y la relación de los jóvenes con la gastronomía

martes 27 de enero de 2026



El foro Dreams#spainfoodtechnation abrió su tercera edición en Madrid Fusión Alimentos de España, consolidándose como uno de los espacios más innovadores del congreso. La jornada comenzó con la intervención de Elisa Carbonell, consejera delegada de ICEX, quien subrayó la importancia de la innovación para afrontar los grandes desafíos actuales, como la salud y la sostenibilidad. Carbonell defendió que España debe mantener su liderazgo apostando por el foodtech, recordando que la alimentación es mucho más que un trámite diario.

La ponencia inaugural estuvo a cargo de Juli Peretó, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Valencia. Peretó abordó la evolución del placer gastronómico desde la biología, explicando cómo el sabor es una de las percepciones más complejas del cerebro humano. A través de ejemplos de genética y neurociencia, expuso que la atracción por ciertos sabores, como el ácido ascórbico o el ácido láctico, tiene raíces evolutivas. Según Peretó, cocinar y fermentar alimentos ha sido clave en la evolución humana, ya que mejora la digestibilidad, el valor nutritivo y la conservación de los alimentos, además de potenciar su sabor.

Uno de los temas centrales del foro fue el futuro de la cocina doméstica y el auge de los alimentos procesados. Gregorio Varela, catedrático de Nutrición y Bromatología, advirtió sobre la confusión y desinformación que rodea a los procesados. Varela insistió en la necesidad de distinguir entre procesamiento y ultraprocesamiento, y en la importancia de evitar el abuso de azúcares añadidos, sodio y grasas saturadas. Laura Gil, de WorldPanel by Numerator, aportó datos relevantes: más del 98% de los hogares consume comida preparada, en un mercado que crece al doble de velocidad. El principal reto, según Gil, es generar confianza en estos productos frente a la cocina casera.

Raúl Martín, CEO de Familia Martínez, defendió que la industria debe ofrecer alimentos de calidad que sean sencillos y sabrosos, ya que la aceptación del consumidor depende del gusto. Manuel Delgado, responsable de interiorismo de IKEA en España, explicó que la cocina se ha integrado en el salón, convirtiéndose en el centro del hogar y adaptándose a nuevas tendencias como la domótica, la sostenibilidad y la calidez de los materiales.

En el ámbito de la restauración, varios profesionales analizaron la crisis del modelo tradicional y la búsqueda de nuevas fórmulas de negocio. Nino Redruello, chef y empresario del Grupo La Ancha, destacó la dificultad de mantener el carácter artesanal y el legado familiar cuando la empresa crece. Diego García Azpiroz, CEO de Pescaderías Coruñesas, señaló que el aumento de los costes ha reducido los márgenes de beneficio, aunque la prioridad sigue siendo el cliente. Diego René, copropietario del restaurante Beluga, reclamó que el cliente asuma que ahora se paga un precio justo, tras años de explotación en el sector. Carlos Crespo, socio en Grupo Cañadío, subrayó la importancia de la relación con los inversores y la fidelidad a la estrategia inicial. Nandu Jubany, chef de Can Jubany, apostó por la diversificación y el crecimiento inteligente, sin perder el equipo.

El foro también dio voz a chefs que gestionan micro restaurantes unipersonales, como Martín Comamala, que atiende a ocho comensales por turno en 539 Plats Forts (Puigcerdà), y Beatriz Pascual, que recibe a cuatro turnos de quince comensales a la semana en Almazen (Salinas de Añana). Ambos defendieron la viabilidad de este modelo, basado en la conexión directa con el cliente y la libertad creativa.

La relación de los jóvenes con la gastronomía fue otro de los ejes de la jornada. Bertran Salvador-Mata, doctor en Comunicación, analizó cómo la sobreexposición a contenidos en redes sociales ha cambiado la forma en que los jóvenes se informan, señalando que el 60% evita las noticias y que la inteligencia artificial será su principal fuente informativa en el futuro. Jordi Roca, chef de El Celler de Can Roca, compartió su experiencia como influencer, logrando millones de visualizaciones con recetas sencillas y defendiendo una comunicación cercana y sin elitismos. Javier Sanz y Juan Sahuquillo, de Grupo Cañitas Maite, apostaron por un lenguaje familiar y democrático en su comunicación, considerando que los jóvenes son un altavoz potente.

La tarde estuvo protagonizada por la presencia de Ferran Adrià, Lluís García y Ferran Centelles, de elBulli Foundation, quienes analizaron los retos económicos y operativos de la restauración gastronómica. Adrià alertó sobre el alto nivel de fracaso en el sector, atribuyéndolo a la falta de planificación y control de gestión. García describió la experiencia del cliente en un restaurante gastronómico como una de las más complejas, al unir lo sensorial y lo emocional. Centelles, desde la perspectiva del

cliente, repasó los estímulos y reacciones que se producen en la sala, ilustrando la importancia de la gestión de la experiencia en la restauración actual.