vinetur

Madrid Fusión reúne a chefs que reclaman menos regulación y más diálogo con los legisladores

La segunda jornada del congreso pone el foco en la sostenibilidad, la formación y la diversidad de la alta cocina

martes 27 de enero de 2026



La segunda jornada de Madrid Fusión Alimentos de España ha servido de escenario para que algunos de los chefs más reconocidos del panorama nacional e internacional expresen su preocupación por el desfase entre la legislación vigente y la realidad de la

gastronomía. Los cocineros españoles han pedido una regulación más ajustada a las necesidades del sector y la posibilidad de sentarse a dialogar con quienes tienen capacidad de legislar. Nandu Jubany ha reivindicado el papel empresarial de la alta gastronomía y ha subrayado que el cliente es quien da sentido a la existencia de los restaurantes. Por su parte, Aitor Zabala ha defendido la libertad del cocinero para no tener que definirse bajo etiquetas fijas y poder decidir su identidad culinaria día a día.

En la jornada han participado también chefs internacionales como Akrame Benallal y Bas van Kranen, que han traído a Madrid Fusión su visión sobre la importancia de la estética, el respeto por el producto y la defensa de los ecosistemas locales. Vicky Cheng ha mostrado cómo se pueden aprovechar partes menos habituales del pescado, como las tripas, mediante técnicas de secado y rehidratación, logrando platos muy apreciados en su restaurante de Hong Kong.

El debate sobre la sostenibilidad del negocio gastronómico y el futuro del oficio ha estado presente en una mesa redonda en la que han intervenido Israel Ramírez, director de sala de Saddle (Madrid), y los chefs Ricard Camarena, Quique Dacosta y Nandu Jubany. Han abordado la crisis que atraviesa el sector de los restaurantes y han criticado las regulaciones que, según ellos, restan eficacia y no se adaptan a la diversidad de modelos de negocio. Quique Dacosta ha reclamado un interlocutor directo con la administración para preservar la gastronomía como patrimonio cultural y marca de España. Ricard Camarena ha señalado que las soluciones generalistas no resuelven los problemas específicos de cada tipo de restaurante y que el activo más importante del sector son los trabajadores, cuya progresión profesional se ve limitada por el sistema actual.

Israel Ramírez ha puesto el acento en la necesidad de actualizar la formación, ya que los currículos actuales no reflejan la realidad ni las tecnologías presentes en la hostelería. Nandu Jubany ha compartido su visión empresarial, mostrando cifras de su negocio y defendiendo la transparencia con el equipo como clave de éxito. Ha insistido en que el cliente es el ingrediente principal y ha explicado cómo cuida la relación con los clientes habituales, incluso creando un club con ventajas para ellos.

La jornada ha contado con la presencia de chefs internacionales como Tomohiko Kuchiiwa, que ha mostrado la singularidad del trigo sarraceno en sus soba japoneses, Mano Thevar, que fusiona ingredientes tradicionales de Singapur con técnicas contemporáneas, y Rafa Costa e Silva, que ha presentado la despensa carioca de Río de Janeiro, ciudad invitada en esta edición.

Aitor Zabala, desde Los Ángeles, ha explicado cómo las decisiones tomadas desde su llegada a Estados Unidos han definido el carácter de Somni, su restaurante con tres estrellas Michelin. Zabala ha defendido la idea de que no es necesario definir la cocina bajo un concepto cerrado, sino que cocinar es una decisión constante.

El entorno y la memoria han sido protagonistas en otras ponencias. Ignacio Echapresto ha detallado el proyecto de granja que complementa la huerta de Venta Moncalvillo, mientras que Alejandro Ibáñez ha defendido la importancia de la memoria culinaria y la actualización del recetario tradicional. Pablo Sánchez ha puesto el foco en la casquería marina, un producto que, según él, está recibiendo una valoración inédita. Dante Liporace ha hablado sobre la casquería de las pampas argentinas y Vicky Cheng ha sorprendido con su tratamiento de las tripas de pescado.

La cocina vegetal ha estado representada por Coco Montes, que busca capturar el instante perfecto de cada ingrediente, y Jesús Camacho, que ha mostrado su proyecto de cocina de autor inspirada en la pastelería. En el escenario Dreams #SpainFoodTechNation se ha hablado de gastronomía médica, talento joven y el impacto de la inteligencia artificial en la información gastronómica. Albert Adrià ha destacado la preparación de los jóvenes cocineros para emprender en restauración.

En el ámbito del vino, Benjamín Lana ha reunido a cuatro figuras clave de la viticultura española en una cata familiar, donde se ha puesto de manifiesto la importancia del terruño en la personalidad del vino. The Wine Edition Wines from Spain ha presentado una competición entre el sumiller Mario Ayllón y la inteligencia artificial, mostrando cómo la combinación de intuición y tecnología puede marcar el futuro de los maridajes. Emilio Suárez ha señalado que la IA es una herramienta complementaria que puede mejorar la productividad si se integra adecuadamente.

En el apartado de repostería, Borja García ha mostrado la ligereza de los postres asiáticos, con menos azúcar y grasa, mientras que Ricardo Vélez ha presentado hojaldres ibéricos elaborados con manteca de cerdo ibérico, destacando su perfil más saludable. Gianluca Fusto ha defendido la densidad de sabor en el chocolate sin redundancias. La jornada ha reflejado la diversidad y el dinamismo de la alta gastronomía, así como los desafíos y oportunidades que afronta el sector.