vinetur

# Javier Ochoa y Garikoitz Arruabarrena, de Masta Taberna, ganan el premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión

Miguel Yeste y Adrián Fernández reciben los galardones a Pastelero y Sala Revelación en una edición con más candidatos jóvenes

miércoles 28 de enero de 2026



La 24ª edición del congreso gastronómico Madrid Fusión Alimentos de España ha cerrado su programa con la entrega de los premios que reconocen el talento emergente en la hostelería nacional. El premio Cocinero Revelación, patrocinado por Balfegó, ha recaído en Javier Ochoa y Garikoitz Arruabarrena, responsables de Masta Taberna en Zarautz (Guipúzcoa). El jurado, presidido por José Carlos Capel, ha valorado la propuesta de alta cocina de Masta Taberna, que se presenta con una apariencia sencilla pero sorprende por la calidad de sus platos. Capel ha subrayado el aumento de jóvenes talentos en la edición de este año, con nueve candidatos frente a los seis del año anterior.

Javier Ochoa y Garikoitz Arruabarrena han animado a los jóvenes a emprender en el sector, defendiendo que el trabajo hecho con dedicación y cariño puede dar grandes resultados. El segundo puesto ha sido para Mauro Rivas, Armand Vidal y Clara Campoamor de Sol Post (Formentera), mientras que el tercer lugar lo han ocupado Kiko Rocher y Loli Sambal de Terra (Cullera, Valencia), junto a José María Borrás de Aquiara (Morvedra Nou, Menorca). Entre los finalistas también se encontraban Alejandro Ibáñez de Bodega Barahonda (Yecla, Murcia), Iñaki Gómez y Lola Palacio de Alenda (Villaviciosa, Asturias), Borja Piñeiro y Elia Pereira de Lado (Muiños, Orense), Rubén Suárez y Aarón Berenguer de Orma (Alicante) y Marc Pérez y Tània Doblas de La Sosenga (Barcelona).

En el apartado de pastelería, el Premio Pastelero Revelación by Torrons Vicens ha sido para Miguel Yeste, de la pastelería Obrar en Madrid. Yeste ha presentado un postre inspirado en la Navidad, elaborado con panettone, crema de vainilla y mandarina, crujiente de almendra y una crema de almendra y yuzu. El segundo y tercer puesto han sido para Valentina Montealegre y Gonzalo Alonso del restaurante Aromata (Palma de Mallorca) y Jorge Ruiz del restaurante Vandelvira (Baeza, Jaén), respectivamente. Otros finalistas han sido Andrea Ibáñez de El Olivo (La Residencia A Belmond, Deià, Mallorca), Maite Otegui de 22.22 Cultura Dulce (Barcelona), Aarón Melero de Barro (Ávila) y Mariona Corral de Cebo (Madrid).

El Premio Sala Revelación, en su tercera edición, ha reconocido a Adrián Fernández del restaurante Lera (Castroverde de Campos, Zamora) por su capacidad para dirigir y dignificar el servicio de sala. Fernández ha señalado la importancia de conocer al

cliente y entender que es el elemento central del servicio. Mario Tofé de Èter (Madrid) y Giorgia Scaramella de Aromata (Palma de Mallorca) han completado el podio, junto a otros profesionales como Mariana Ortellado de Asador O'Pazo (Padrón, Galicia), Lola Palacio de Alenda (Villaviciosa, Asturias) y Marta Alfaro de Orma (Alicante).

El VII Premio Sostenibilidad Revelación by Aquanaria Madrid Fusión Alimentos de España 2026 ha sido otorgado a Raúl Sánchez Aguirre de Tramo (Madrid), que cuenta con una Estrella Verde, por su ejemplo en la aplicación de prácticas sostenibles en la hostelería. El jurado ha valorado su compromiso, por encima de otras candidaturas como la de Màrius y Joan Jordà i Giró de Empòrium (Castelló d'Empúries, Girona), con Estrella Michelin y Estrella Verde, y Santi Benéitez Esteban de SeBE (Lanzarote).

El galardón al Mejor Estand de Madrid Fusión 2026 ha sido para 1001 sabores Región de Murcia, que ha presentado un mural de 1500 kg de hortalizas. El espacio ha sido elegido por votación de los expositores por su originalidad y puesta en valor del producto. Los otros finalistas han sido Balfegó, Juanito Baker y Fundación Turismo Responsable de Mallorca.