

MEZCLA

El encuentro donde los grandes hosteleros compartirán todos sus secretos con los pequeños



El próximo 4 de febrero se celebrará en Madrid el foro de hosteleros, Mezcla. Donde los profesionales del sector podrán asistir a las ponencias de las personalidades más importantes de la gastronomía y donde revelarán toda su experiencia.

✍ REDACCIÓN AYE



El 4 de febrero abre sus puertas Mezcla, el foro gastronómico organizado por la asociación hostelera madrileña, La Viña. **El fin del evento es reunir a la hostelería de la capital con profesionales de primera línea del sector**, revolucionarios en sus respectivas áreas y con establecimientos en Madrid, que compartan sus puntos de vista y experiencias, creando un ambiente de diálogo que enriquezca y fortalezca a la hostelería como colectivo.

El programa de ponencias contará con la intervención de **grandes personalidades del sector como Dabiz Muñoz (DiverXO), Dani García (BiBo), Paco Roncero (Terraza del Casino) y Aurelio Morales (Cebo)**, que conversarán sobre lo que está ocurriendo en la [gastronomía madrileña](#). Además, La Viña, fundada en 1882, presentará su cambio de imagen de marca, "acorde a los nuevos tiempos".

Cinco bloques de ponencias

En su primera edición, Mezcla ocupará el emblemático Palacio de Neptuno, que se convertirá en un espacio multidisciplinar de tres pisos. La planta baja estará acondicionada como una amplia sala de ponencias donde "más de 20 profesionales relatarán el camino que han recorrido para llegar hasta hoy y su visión de futuro". La Viña ha informado de que las ponencias tendrán lugar de 16 a 21 h y **se distribuirán en cinco bloques temáticos**.

1. **Diferenciación y personalización de un restaurante:** El primer bloque contará con la participación de Roberto Cabrera (hortelano al frente del restaurante La Huerta de Carabaña), la cocinera sevillana Pepa Muñoz (copropietaria de los restaurantes El Qüenco de Pepa y La Chamartina y del colmado La Huerta de Pepa), Antonio Cosmen (chef y propietario de Cruz Blanca Vallecas, templo del cocido madrileño) y Elisabeth Horcher (cuarta generación familiar en la dirección del mítico restaurante Horcher). Los cuatro representan exitosos modelos de negocio, reconocidos principalmente por el mimo con el que tratan el producto.
2. **Encuentro entre los tres estrellas Michelin Dabiz Muñoz (DiverXO) y Dani García (BiBo):** Durante el que los dos genios de los fogones, en constante reinvención, presentarán sus novedades y ofrecerán su siempre vanguardista visión del futuro de la gastronomía en España.
3. **Nuevo reto en la hostelería, la fidelización del personal de sala:** Con el tercer bloque de ponencias llegará el turno del personal de sala. En el intervendrán cinco referentes en la capital: Paco Patón (Premio Nacional de Gastronomía al mejor director de sala en 2013; director de Comidas y Bebidas en los hoteles Urban y Villa Real), Jorge Dávila (socio, junto a José Gómez y Cayo Martínez, del Grupo Álora, y director de sala de los restaurantes A'Barra y Álora), Javier Arroyo (asesor y formador del Grupo Azotea, y jefe de sala y sumiller del restaurante Picalagartos, el más reciente del grupo) y Rafael Espantaleón (docente en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo, con una larga trayectoria profesional como jefe de sala).
4. **La clave del éxito de los grupos de restauración, tendencia y experiencia del cliente:** A continuación, se contará con el punto de vista de exitosos grupos de restauración de la capital. En participarán Carlos Crespo (en representación de Grupo Cañadío, que codirige junto a Paco Quirós y engloba Cañadío Madrid, La Maruca, La Bien Aparecida y La Primera), Javier Muñoz-Calero (chef y copropietario de Grupo Azotea, formado por Azotea del Círculo, Azotea Forus Barceló, NuBel y Picalagartos), Eduardo Basanta (socio de Grupo La Musa, propietario de La Musa, La Musa Latina, Ojalá, Cafetería HD y Limbo), Carlos Saiz (de Grupo Larrumba, con más de una decena de restaurantes en Madrid) y Javier Rueda (director general del Grupo La Máquina).
5. **El futuro en la hostelería: evolución y creatividad en las cocinas:** El quinto y último bloque reunirá a los chefs Paco Roncero (Terraza del Casino; dos estrellas Michelin), Iván Cerdeño (director gastronómico de Florida Retiro), Aurelio Morales (restaurante Cebo; una estrella Michelin), Juan Antonio Medina (A'Barra; una estrella Michelin) e Íñigo Urrechu (con cuatro restaurantes en Madrid), y a la sumiller María José Huertas (Terraza del Casino).