

Los grandes chefs del momento desbordarán los escenarios de HIP 2026 con nuevos conceptos y modelos de gestión

Del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, la feria revelará cómo la alta cocina está siendo competitiva teniendo en cuenta el contexto socioeconómico, el impacto de las redes sociales y la escasez de talento

Joan Roca, Dani García, Gastón Acurio, Mario Sandoval o Begoña Rodrigo, entre otros, compartirán sus perspectivas sobre la gastronomía contemporánea

Madrid, 29 de enero de 2026 –. La alta gastronomía nacional ha vuelto a confirmar su posición de liderazgo a nivel global. Tras la celebración de la Guía Michelin 2025, España se ha situado en el TOP 10 global de territorios con más restaurantes con estrella, con más de 300 establecimientos reconocidos por la prestigiosa publicación francesa. Este dato indica el compromiso de la cocina española por la innovación, la vanguardia y la disruptión, demostrando igualmente su madurez y proyección a escala global.

Este contexto tendrá un reflejo directo en **HIP 2026**, la mayor feria europea de soluciones para la hostelería, que se celebrará del **16 al 18 de febrero** en **IFEMA Madrid**. El evento reunirá a algunos de los principales chefs que están definiendo el avance de la industria, y de la gastronomía de autor, a partir de su visión de negocio, la manera de entender los retos y su capacidad de diferenciación y posicionamiento.

Entre ellos destacan, **Joan Roca**, chef ejecutivo y cofundador de **El Celler de Can Roca**, con tres estrellas Michelin, y **Dani García**, chef malagueño con un total de tres estrellas Michelin entre todos sus restaurantes. En HIP 2026 abordarán su perspectiva empresarial y las claves que los han llevado a desarrollar grupos gastronómicos. En la misma línea, el chef limeño, **Gastón Acurio**, repasará el proceso que le ha permitido pasar de un restaurante a liderar una marca internacional implantada en varios países, con las recetas peruanas como eje de su desarrollo.

Por su parte, **Andrea Arias**, directora general de **Grupo Quique Dacosta**, será la encargada de explicar el modelo de gestión que implementó el conocido chef para estructurar sus conceptos a la vez que ahondará en la estrategia que les ha permitido alcanzar las siete estrellas Michelin.

Un nuevo foro para reflexionar sobre la alta cocina

Por primera vez, **HIP** acogerá el foro **Sin Filtro**, en colaboración con **Montagud Editores**, un espacio que tiene la vocación de tratar los principales desafíos estratégicos, operativos, éticos, estéticos y narrativos de la gastronomía contemporánea desde una mirada honesta y directa. Uno de estos desafíos que se estudiará con más énfasis, por su impacto en el día a día de las cocinas, es la gestión de los márgenes. Sobre ello reflexionarán **Mario Sandoval**, chef del restaurante **Coque**; y **Fran Martínez**, chef de **Maralba**, ambos con dos estrellas Michelin, junto con el economista, **Paco Cruz**.

Asimismo, los jóvenes chefs **Juan Sahuquillo** y **Javi Sanz**, del restaurante **OBA**, con una estrella Michelin, y **Juanjo López**, de **La Tasquita de Enfrente**, pondrán encima de la mesa las oportunidades y dificultades que surgen a la hora de expandir un proyecto.

Otro de los retos que se analizará es la administración de las opiniones y las redes sociales que llevan a cabo los restaurantes de alta gastronomía. El *maître* de **Engima**, con dos estrellas Michelin, y de **Desde 1911**, con una estrella, **Xavi Alba** y **Abel Valverde**, compartirán cómo está afectando el efecto viral en las salas y en las expectativas de los clientes. Ambos estarán acompañados por el empresario y reputado gastrónomo, **Eric Vernacci**. Esta misma cuestión será el eje de debate de **Hugo Muñoz**, dueño y chef del restaurante **Ugo Chan** en Madrid, **Diego Gallegos**, chef de **Sollo** – los dos reconocidos con una estrella Michelin – y el *influencer*, **Alberto de Luna**. Igualmente, examinarán la percepción que se tiene del círculo selecto de la alta cocina y las críticas que surgen alrededor de él.

Paralelamente, la voz de las chefs también tendrá un espacio en **Sin Filtro**, donde se analizará su papel en el sector. **Paula Gutiérrez**, chef de **Tayta**, **Begoña Rodrigo**, chef de **La Salita, Vicky Sevilla**, chef y propietaria de **Arrels** – restaurantes distinguidos con una estrella Michelin –, y **Pepa Muñoz**, chef del conocido **El Qüenco de Pepa**, examinarán asuntos como la conciliación o la equidad en la industria actual.

Competitividad y talento

Más allá del foro **Sin Filtro**, HIP 2026 contará con más profesionales de alta cocina que compartirán sus puntos de vista sobre el momento en el que se encuentra la hostelería. Este es el caso de **Coco Montes**, chef y propietario del restaurante **Pabú**, con una estrella Michelin, quien expondrá las prácticas que están funcionando para tener negocios más competitivos.

Asimismo, se pondrán de relieve técnicas para atraer e impulsar el compromiso del talento en el ámbito HORECA y, especialmente, en la gastronomía gourmet. Al respecto, **Ismael Alvarez**, director del restaurante **Chispa Bistró**, con una estrella Michelin, enseñará el potencial de la música clásica para mejorar el trabajo en equipo. Igualmente, **Sean Alexander**, jefe de partida en **Restaurant Andrew Fairlie**, con dos estrellas Michelin; **Víctor Quintilla**, chef y propietario de **Lluerna**, con una estrella Michelin; y **Jake Seyhan**, aprendiz en **Osteria Francescana**, con tres estrellas Michelin, destacarán la relevancia de las estancias en cocinas de referencia para adquirir experiencia, técnicas avanzadas y conocer la filosofía de estos entornos.

El territorio y el relato como ejes diferenciales

Los conceptos de vanguardia también formarán parte del **Aula Makro**, zona en la que cocineros de restaurantes Michelin realizarán *showcookings* mientras presentan su propuesta. Su elenco contará con nombres de la talla de **Carlos Maldonado**, chef de **Raíces**, **Carito Lourenço**, chef de **Fierro**, o **Juan Carlos García**, chef de **Vandelvira**, todos con una estrella Michelín, los cuales pondrán en valor el origen, el entorno, el relato y la experiencia coherente en sus servicios.

HIP – Horeca Professional Expo (16-18 de febrero de 2026, IFEMA MADRID): es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y

HIP es un evento de:



modelos de negocio para mejorar la competitividad de esta industria. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 10 auditorios, más de 30 summits y más de 700 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery/take away y servicios al viajero.

HIP es un evento de:

