

# Benvenuti a Madrid

**A gennaio 2024 (date da confermare) *Madrid Fusión Alimentos de España*, il congresso gastronomico più importante del mondo, giunge alla sua 22ª edizione in presenza con tutti i suoi palchi e la fiera espositiva presso il Padiglione 14 del centro fieristico IFEMA MADRID. La prossima edizione sarà caratterizzata da un importante impegno esperienziale dal vivo, con numerose attività a cui partecipare e nuovi spazi di formazione.**

Anche quest'anno il congresso aumenterà i contenuti esperienziali e sensoriali, in modo esclusivo per i partecipanti in presenza, e offrirà un maggior numero di spazi di formazione. Il programma presenta le proposte e le tendenze di alta cucina più autentiche e interessanti del mondo e, così come nelle scorse edizioni, l'evento sarà trasmesso su Internet per poter essere visto in tutto il pianeta.

La proposta tematica prevede la presenza di ristoranti sperduti, cucine urbane, etniche, popolari o tecnologiche, chef che cercano la verità dei loro piatti in fiumi e laghi e maestri nell'uso di utensili da taglio.

Madrid Fusión ospita ogni anno nel suo programma la **MF The Wine Edition** e il congresso di pasticceria e panificazione, il **Madrid Fusión Pastry**, che nel 2023 è giunto alla seconda edizione. Una manifestazione decisamente ambiziosa in cui si prevede la presenza di grandi chef spagnoli e internazionali, in linea con le tendenze del momento.

## **Il più importante evento gastronomico annuale**

Affermatosi come il grande evento annuale per il suo contributo alla creazione di una scena globale di alta cucina, la scoperta di nuovi chef e l'individuazione e la promozione delle tendenze e della cucina d'avanguardia, alternerà interventi in presenza ad attività dal vivo e sessioni virtuali nei cinque continenti.

L'ultima edizione del 2023, che aveva come slogan *Sin Límites-No Limits*, ha nuovamente battuto tutti i record con 21.106 visitatori (il 25% in più rispetto al 2022), più congressisti (1.771 e 708 giovani delle scuole alberghiere) e più giornalisti (1.216). La 21ª edizione ha fatto registrare i migliori numeri della sua storia e ha messo in mostra la creatività dello chef Dabiz Muñoz, i prodotti di Ricard Camarena, lo chef Quique Dacosta e i progetti personali che Paul Andrias Ziska, Nicolai Tram, Virgilio Martínez e Pía León hanno realizzato in luoghi sperduti del pianeta.

Al 20° anniversario di Madrid Fusión hanno preso parte grandi chef come **Dabiz Muñoz**, premiato con tre stelle Michelin; **René Redzepi**, che si dedica a reinventare e perfezionare una nuova

cucina a base di cibi nordici; **Gastón Acurio**, che è riuscito a recuperare la tradizione locale della gastronomia peruviana; la chef e imprenditrice **Antonia Klugmann**; **Joan Roca**, che vanta tre stelle Michelin; il giapponese **Hisato Hamada**, specializzato in manzo wagyu; e il brasiliano **Alex Atala**, uno dei più importanti chef dell'America Latina. Nel corso di questa edizione speciale, **Pedro Aguilera**, che lavora nella trattoria **Mesón Sabor Andaluz**, ad **Alcalá del Valle (Cadice)**, è stato nominato Chef Rivelazione 2022.

[Consultare il programma completo](#)



## Practical Information

### Quando

Gennaio 2024 (date da confermare)

### Indirizzo

Avenida  
del Partenón, 5  
28042

### Telefono

### Posta elettronica

madridfusion@madridfusion.net

### Metro

Feria de Madrid (L8)

### Servizio extraurbano (Cercanías)

### Prezzo

Consulta il sito web ufficiale

### Tipo

Fiere  
Alimentazione

### Dove

IFEMA MADRID

### Zona turistica

Aeropuerto / Feria de Madrid

### Fax

### Sito web

<https://www.madridfusion.net/es/>

### Bus

73, 104, 112, 122, 828, SE709

### Bici in affitto (BiciMAD)

--

### Orari

Consulta il sito web ufficiale



Official Tourism Website

 | MADRID