

Bienvenidos a Madrid

Madrid Fusión Alimentos de España, el congreso gastronómico más importante del mundo, celebrará su 22º edición de forma presencial con todos sus escenarios y feria expositiva en el Pabellón 14 del recinto ferial IFEMA MADRID en enero de 2024 (fechas por confirmar). La próxima edición contará con una importante apuesta experiencial para vivir en directo, con muchas actividades para participar y nuevos espacios de formación.

El congreso reforzará un año más los contenidos experienciales y sensoriales, exclusivos para los congresistas presenciales y ofrecerá más espacios formativos. El programa cuenta con las propuestas y tendencias más auténticas e interesantes de la alta cocina en el mundo. Al igual que en pasadas ediciones, el encuentro será retransmitido a través de Internet para poder llegar a todos los rincones del mundo.

La propuesta temática cuenta con la presencia de restaurantes remotos, cocinas urbanas, étnicas, populares o tecnológicas, cocineros que buscan la verdad de sus platos en ríos y lagos o maestros en el manejo de las herramientas de corte.

Madrid Fusión alberga cada año en su programación con con **MF The Wine Edition** y el congreso de pastelería y panadería, **Madrid Fusión Pastry**, que contó en 2023 celebró su segunda edición. Una cita muy ambiciosa en la que se espera la presencia de grandes cocineros naciones e internacionales, en consonancia con las tendencias en auge.

La cita gastronómica anual más importante

Consolidado como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, combinará las ponencias presenciales con actividades en vivo y sesiones virtuales en los cinco continentes.

La pasada edición de 2023, que llevaba por lema *Sin Límites-No Limits*, volvió a batir récords alcanzando 21 106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1771 y 708 jóvenes de escuelas de hostelería) y más periodistas (1216). La 21º edición obtuvo las mejores cifras de toda su historia y contó con la creatividad del chef Dabiz Muñoz, con los productos de Ricard Camarena, el chef Quique Dacosta, y los proyectos personales de remotas partes del planeta de la mano de Paul Andrias Ziska, Nicolai Tram o Virgilio Martínez y Pía León.

El 20º aniversario del Madrid Fusión contó con la presencia de grandes cocineros como **Dabiz Muñoz**, galardonado con tres estrellas Michelin; **René Redzepi** que trabaja para reinventar y

refinar una nueva cocina y alimentación nórdica; **Gastón Acurio**, que logró reivindicar la tradición local de la gastronomía peruana; la chef y empresaria **Antonia Klugmann**; **Joan Roca**, con tres estrellas Michelin; el japonés **Hisato Hamada** especializado en la carne de wagyu; y el brasileño **Alex Atala**, uno de los cocineros más importantes de Latinoamérica. Una edición especial en la que se nombró a **Pedro Aguilera** como Cocinero Revelación 2022, que trabaja en el restaurante familiar Mesón Sabor Andaluz, de Alcalá del Valle (Cádiz),

[Consultar programación completa](#)



Practical Information

Cuando

Enero de 2024 (fechas por confirmar)

Dirección

Avenida
del Partenón, 5
28042

Teléfono

Correo Electrónico

madridfusion@madridfusion.net

Metro

Feria de Madrid (L8)

Cercanías

Precio

Consultar página oficial

Tipo

Ferías
Alimentación

Donde

IFEMA MADRID

Zona turística

Aeropuerto / Feria de Madrid

Fax

Web

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

Autobús

73, 104, 112, 122, 828, SE709

Alquiler de Bicis (BiciMad)

--

Horarios

Consultar página oficial



Official Tourism Website

 | MADRID