

# Bem-vindo a Madrid

**Madrid Fusión Alimentos de Espanha, o congresso gastronómico mais importante do mundo, celebrará a sua 22ª edição de forma presencial, com todas as suas secções e a sua feira-exposição, no Pavilhão 14 do recinto de exposições IFEMA MADRID, durante o mês de janeiro de 2024 (datas por confirmar). A próxima edição contará com uma importante aposta experiencial, para desfrutar em direto, com muitas atividades para participar e novos espaços de formação.**

O congresso reforçará um ano mais os conteúdos experienciais e sensoriais, exclusivos para os congressistas presentes, e incluirá mais espaços formativos. O programa reunirá as propostas e as tendências mais autênticas e interessantes da alta cozinha de todo o mundo. Tal como sucedeu nas passadas edições, o encontro será retransmitido através da Internet, para poder chegar a todas as partes do mundo.

A proposta temática contará com a presença de restaurantes remotos, cozinhas urbanas, étnicas, populares e tecnológicas, cozinheiros que procuram a verdade dos seus pratos em rios e em lagos, ou mestres no manuseio das ferramentas de corte.

Cada ano, a programação de Madrid Fusión alberga o **MF The Wine Edition** e o congresso de pastelaria e panificação **Madrid Fusión Pastry**, que em 2023 celebrou a sua segunda edição. Um evento muito ambicioso, que contará com a presença de grandes cozinheiros nacionais e estrangeiros, e onde se poderão conhecer as últimas tendências do mundo da gastronomia.

## **O evento gastronómico anual mais importante**

Consolidado como o grande evento anual pela sua contribuição para a criação de uma cena global dedicada à alta cozinha, ao descobrimento de novos chefs e à definição e promoção de novas tendências e vanguardas, o evento combinará as comunicações presenciais com atividades ao vivo e sessões virtuais nos cinco continentes.

A edição de 2023, que tinha como lema *Sin Límites-No Limits*, voltou a bater recordes, com 21 106 visitantes (mais 25% do que em 2022), mais congressistas (1771 e 708 jovens procedentes de escolas de hotelaria) e mais jornalistas (1216). A 21ª edição logrou as melhores cifras da história do evento, e contou com a criatividade do chef Dabiz Muñoz, os produtos de Ricard Camarena, a presença do chef Quique Dacosta e os projetos pessoais em curso em remotas partes do planeta, pela mão de Paul Andrias Ziska, Nicolai Tram e Virgilio Martínez e Pía León.

O 20º aniversário do Madrid Fusión contou com a presença de grandes chefs, como **Dabiz Muñoz**, possuidor de três estrelas Michelin; **René Redzepi**, que trabalha para reinventar e refinar a nova cozinha e a alimentação nórdica; **Gastón Acurio**, que conseguiu reivindicar a tradição local da gastronomia peruana; a chef e empresária **Antonia Klugmann**; **Joan Roca**, distinguido com três estrelas Michelin; o japonês **Hisato Hamada**, especializado na preparação da carne de wagyu; e o brasileiro **Alex Atala**, um dos chefs mais importantes da América Latina. Uma edição especial, na qual **Pedro Aguilera** foi nomeado Cozinheiro Revelação 2022, pelo seu trabalho no restaurante familiar Mesón Sabor Andaluz, de Alcalá del Valle, em Cádiz.

[Consultar a programação completa](#)



## Practical Information

### Quando

Janeiro de 2024 (datas por confirmar)

### Endereço

Avenida  
del Partenón, 5  
28042

### Telefone

### Correio electrónico

madridfusion@madridfusion.net

### Metro

Feria de Madrid (L8)

### Comboios suburbanos (Cercanías)

### Preço

Consultar página oficial

### Tipo

Feiras  
Alimentação

### Onde

IFEMA MADRID

### Zona

Aeropuerto / Feria de Madrid

### Fax

### Web

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

### Autocarro

73, 104, 112, 122, 828, SE709

### Aluguer de bicicletas (BiciMAD)

--

### Horário

Consultar página oficial



Official Toursim Website

 | MADRID