vinetur

Spain Fusion vuelve a Ciudad de México con 14 empresas españolas

El encuentro reunirá chefs, sumilleres y compradores en San Hipólito con vinos, AOVE y productos gourmet

martes 12 de mayo de 2026



Este miércoles 13 de mayo, Ciudad de México acogerá por segundo año consecutivo Spain Fusion, el evento organizado por Vocento Gastronomía con el patrocinio de ICEX y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de las marcas Foods and Wines from Spain y Alimentos de España. La cita busca dar a conocer en el exterior algunos de los mejores productos españoles con la participación de chefs y expertos gastronómicos del país.

El encuentro tendrá lugar en el ex convento de San Hipólito, uno de los espacios más conocidos del centro histórico de la capital mexicana. Está dirigido a importadores, distribuidores, chefs, sumilleres, retailers, hosteleros y periodistas especializados en

gastronomía, que podrán acercarse a la despensa española mediante un formato que combina una feria comercial con ponencias, catas y showcooking.

En la parte profesional, las empresas participantes mostrarán sus productos en un espacio expositivo mientras, en paralelo, se desarrollarán sesiones de trabajo y degustación. La organización ha previsto una jornada centrada en la presentación de alimentos y bebidas españoles ante un público profesional mexicano con interés en la oferta gastronómica del país.

Entre los protagonistas de las catas y demostraciones figuran los chefs Paco Pérez, de Miramar**, en Llançà; Enoteca**, en Barcelona; y Arco by Paco Pérez*, en Gdansk, Polonia; Paco Roncero, del restaurante Paco Roncero**, en Madrid; Carolina Álvarez, de Flores Raras**, en Valencia; e Iván Cerdeño, del restaurante Iván Cerdeño**, en Toledo. También participarán el Master of Wine Fernando Mora, el CEO de Abadía Retuerta, Enrique Valero, y Alfonso Fernández, catador internacional y consultor profesional sobre AOVE.

Esa misma noche, la Oficina Económica y Comercial de España en Ciudad de México ofrecerá una cena de gala para invitados VIP preparada por los chefs embajadores. En esa cena, los vinos procederán de bodegas de la Federación Española del Vino y los aceites de oliva virgen extra serán de Grandes Pagos del Olivar.

México es uno de los mercados estratégicos para los productos agroalimentarios españoles por el dinamismo de su economía, la importancia del turismo y los vínculos culturales e históricos con España. Según la organización, los vinos españoles, los aceites de oliva virgen extra y los productos ecológicos certificados tienen una buena acogida en el país.

Los vinos volverán a ser el producto mayoritario entre los expositores de las 14 empresas participantes. Junto a los tintos de Rioja o Ribera del Duero, muy conocidos por el público mexicano, los exportadores presentarán vinos de otras zonas y denominaciones de origen que reflejan la diversidad de la oferta española. Entre ellos habrá tintos de la Tierra de Cádiz, vinos de Navarra, la Comunidad de Madrid, el Bierzo o Aragón, además de blancos gallegos y de Rueda, cavas y generosos jerezanos.

La variedad de terroirs, uvas y elaboraciones vinícolas de España quedará reflejada en las catas dirigidas por Fernando Mora, que pondrán el foco en los vinos de alta gama. Enrique Valero, por su parte, hablará de la historia de la cocina española ante los asistentes.

El aceite de oliva virgen extra ocupará también un lugar central en la jornada. La organización señala que este producto cuenta con una aceptación cada vez mayor entre los consumidores mexicanos, sobre todo entre quienes buscan alimentos saludables y de calidad. En la feria comercial se mostrarán varios AOVE premium de Jaén y Navarra, y Alfonso Fernández ofrecerá una ponencia sobre los paisajes del olivar y distintas variedades de aceites de oliva virgen extra de Andalucía.

La oferta reunida en San Hipólito incluirá además mantecados y dulces tradicionales de la firma sevillana La Despensa de Palacio, conservas de Ortiz, quesos de oveja y cabra de distintas zonas de producción, entre ellos los manchegos, aceitunas de mesa con diferentes aliños, vermuts, pastas de trigo duro e ibéricos como jamón y embutidos, incluido el chorizo ibérico.

La feria arrancará con un cóctel de bienvenida con producto gastronómico español. A partir de las 11 de la mañana, el escenario acogerá ponencias, masterclasses, catas y degustaciones. Paco Pérez establecerá el paralelismo entre la salsa catalana romesco y los moles mexicanos. Iván Cerdeño introducirá al público en la cocina manchega. Paco Roncero se centrará en la creatividad y en la mirada del chef sobre la despensa española. Carolina Álvarez hablará del guiso y de su dimensión emocional.

Las intervenciones de los chefs estarán acompañadas por degustaciones de sus elaboraciones y platos. Por la noche, y solo para un grupo de 40 invitados VIP, se celebrará Spain Fusion The Premium Experience, organizada por la Oficina Económica y Comercial de España en Ciudad de México y ejecutada por los chefs protagonistas.