vinetur

Madrid Fusión 2026 tendrá más chefs internacionales que españoles por primera vez en su historia

El congreso gastronómico analizará el auge del cliente informado y la transformación de la alta cocina hacia propuestas más flexibles

lunes 24 de noviembre de 2025



Madrid Fusión Alimentos de España celebrará su 24ª edición del 26 al 28 de enero en el pabellón 14 de Ifema, en Madrid. Este año, el congreso gastronómico se presenta con una novedad importante: por primera vez habrá más cocineros internacionales que españoles en el escenario principal. El lema elegido para esta edición es “El cliente toma el mando”, reflejando un cambio en la relación entre restaurantes y comensales. El evento analizará cómo el cliente actual, más informado y exigente, influye en la experiencia gastronómica y en la evolución de la alta cocina.

La organización ha confirmado la presencia de chefs reconocidos de Europa, Asia y América. Entre los nombres internacionales figuran Mauro Uliassi (Italia), Bas van Kranen (Países Bajos), Bruno Verjus y Akrame Benallal (Francia), Pía León (Perú), Gil Fernandes (Portugal), Chele González (Filipinas), Diego Rossi y Giuseppe Iannotti (Italia), Vicky Cheng (Hong Kong), Tomohiko Kuchiiwa (Japón), Santiago Muñoz (México) y Mano Thevar (Singapur). Todos ellos comparten una visión centrada en escuchar al cliente, al territorio y a los productores, adaptando sus propuestas a las nuevas demandas.

El programa incluye la presentación de Madrid Fusión Experience, un nuevo espacio que sustituye al anterior escenario polivalente. Este formato permitirá a los asistentes degustar platos durante algunas ponencias, haciendo la experiencia más participativa. Además, se mantienen los concursos oficiales del congreso, como el de la mejor croqueta de jamón, el mejor escabeche o la mejor empanada de Galicia. Este año se suman nuevos campeonatos, como el del Mejor Flan del Mundo, Mejor Torrija del Mundo y Mejor salmón ahumado con croissant.

En paralelo, se celebrará la cuarta edición de Madrid Fusión Pastry, dedicada a la pastelería, panadería, chocolate y café. Participarán figuras como Albert Adrià, Jordi Roca, Alexis García o José Roldán. También tendrá lugar la quinta edición de The Wine Edition - Wines from Spain, el congreso sobre vino que anunciará novedades próximamente. Además, se desarrollará la tercera edición de Dreams #SPAINFOODTECHNATION, centrada en ciencia, salud y tecnología aplicadas a la alimentación.

Río de Janeiro será la Ciudad Internacional Invitada en esta edición. La ciudad brasileña presentará su cocina marcada por la biodiversidad local y la mezcla cultural. Aragón será la Región Invitada nacional, mostrando su producto local y su cocina entre lo rural e innovador.

El evento abordará cómo los menús degustación rígidos están siendo cuestionados por clientes que buscan mayor libertad para elegir platos o rechazar maridajes obligatorios. Las redes sociales y el acceso a información han hecho que los comensales lleguen a los restaurantes con criterio propio y expectativas claras. Los cocineros invitados han

adaptado sus menús para responder a este perfil de cliente activo.

Entre los chefs españoles confirmados figuran Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar), Quique Dacosta (Restaurante Quique Dacosta), Coco Montes (Pabú), Albert Adrià (Enigma), Borja Marrero (Muxgo) o Juan Viú (Mare).

Las entradas para asistir presencialmente o seguir el evento online ya están disponibles. El pase completo para los tres días tiene un precio de 250 euros e incluye acceso a todas las ponencias y actividades del programa.

Madrid Fusión Alimentos de España 2026 reunirá a profesionales del sector gastronómico para analizar tendencias actuales y futuras en un entorno donde el cliente tiene un papel cada vez más relevante en la definición de la experiencia culinaria.