vinetur

Madrid Fusión homenajea la trayectoria de Corral de la Morería, Coque y El Doncel en su 24ª edición

La fiesta de bienvenida reunió a referentes de la gastronomía nacional e internacional en la Real Casa de Correos

martes 27 de enero de 2026



La 24ª edición de Madrid Fusión Alimentos de España comenzó este lunes y se prolongará hasta el miércoles 28 de enero. El congreso, uno de los principales encuentros del sector gastronómico, celebró su tradicional fiesta de bienvenida al cierre de la primera jornada en la Real Casa de Correos, sede de la Presidencia de la Comunidad de Madrid. El acto contó con la presencia de Carlos Novillo, consejero de Medioambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid, y reunió a una amplia representación del sector tanto nacional como internacional.

Durante la celebración, Madrid Fusión rindió homenaje a tres restaurantes emblemáticos que cumplen aniversarios destacados este año. El Corral de la Morería, considerado el tablao flamenco más antiguo del mundo, celebra 70 años desde su fundación por Manuel del Rey. Este espacio, que ha acogido a figuras como Pastora Imperio, Antonio Gades, La Chunga, Paco de Lucía o José Mercé, es también un restaurante reconocido con una estrella Michelin en Madrid.

Coque, el restaurante de los hermanos Sandoval, cumple 50 años desde que abrió sus puertas en 1976 como un comedor familiar en Humanes. A lo largo de estas cinco décadas, Coque ha evolucionado hasta convertirse en un referente de la alta cocina creativa en la capital, sumando logros y reconocimientos en el sector.

El Doncel, en Sigüenza (Guadalajara), celebró el pasado junio su 50 aniversario. Dirigido por Enrique Pérez en la cocina y su hermano Eduardo en la sala, el restaurante-hotel ocupa una casona del siglo XVIII y ofrece una cocina renovada basada en la tradición castellano-manchega. La familia Pérez representa una nueva generación de hosteleros que mantiene el legado y la innovación en la gastronomía local.

La fiesta de bienvenida de Madrid Fusión reunió a chefs ponentes, prensa especializada, profesionales del sector, patrocinadores y marcas colaboradoras en un ambiente relajado. Los asistentes pudieron degustar creaciones de algunos de los ganadores de concursos gastronómicos recientes. Entre las propuestas, Iván Cerdeño ofreció la Mejor Croqueta de Jamón de Madrid Fusión 2020, mientras que Juan Sahuquillo y Javier Sanz presentaron el Mejor Escabeche de España 2021, un guiso de pechuga de gallo negro escabechada con verduras encurtidas y parfait. Jonathan Canahuire Apaza, del restaurante Elkano Txiki, sirvió la ensaladilla Tornaviaje,

premiada como Mejor Ensaladilla Rusa en San Sebastián Gastronomika Euskadi-Basque Country el año pasado.

La velada incluyó también platos de chefs de la ciudad como Carlos Portillo (Bistronómika), con su gilda de atún rojo; Joaquín Serrano y Jorge Velasco (Varra Restaurant), con una tosta de gamba con aceite de lemon grass y mantequilla semisalada; y David García, chef del Corral de la Morería, que preparó un puchero flamenco. El restaurante georgiano Nunuka, de Davit Narimanisvili, ofreció una berenjena rellena de pasta de frutos secos y trucha ahumada en tartar con espino amarillo y cítricos.

La edición de este año cuenta con Aragón como Región Invitada y Río de Janeiro como Destino Internacional Invitado. Desde Aragón se sirvieron platos como la sopa de borraja "Movera" de Huesca, una falsa croqueta de longaniza de Graus, trufa de Teruel y guirlache de Zaragoza. Los chefs Kátia Barbosa, Monique Gabiatti y João Diamante representaron la cocina carioca con sus propuestas.

El MOM Culinary Institute de Madrid participó con varios snacks, y los dulces estuvieron a cargo de Puy Vélez, pastelera de Moulin Chocolat. Entre las marcas presentes destacaron Aquanaria, Balfegó, Makro, Avianza, Ostras Sorlut, Sánchez Romero Carvajal y Torrons Vicens. En la parte de bebidas, se sirvieron referencias de la D.O. Cava, vinos de la Familia Fernández Rivera, vinos de Aragón y cervezas Mahou. El bartender Gabrielle Armani, campeón de World Class 2025, diseñó un cóctel exclusivo para la ocasión. La empresa Klimer colaboró en el suministro de material para hostelería.

La fiesta de bienvenida de Madrid Fusión se consolida como un punto de encuentro para el sector, donde se reconoce la trayectoria de restaurantes históricos y se fomenta el intercambio entre profesionales de la gastronomía.