vinetur

Madrid Fusión Alimentos de España reúne a 25.992 visitantes y consolida su liderazgo internacional

La 24ª edición del congreso gastronómico destaca por la diversidad de ponentes y la innovación en cocina, vino y pastelería

jueves 29 de enero de 2026



Madrid Fusión Alimentos de España ha cerrado su 24ª edición con cifras récord y una clara apuesta por la internacionalización y la innovación en el sector gastronómico. El evento, celebrado en Madrid, ha reunido a 1.722 congresistas, 25.992 visitantes y 224 empresas expositoras, además de más de mil periodistas acreditados. La edición ha sido la más grande hasta la fecha, con la presencia de profesionales de 61 países y la mayor participación de cocineros en la historia del congreso.

Este año, el congreso ha puesto el foco en el cliente, situándolo en el centro de la conversación y dando voz a una nueva generación de profesionales. El programa ha contado con más de 300 ponentes, entre los que se encuentran figuras internacionales

como Pía León, Gil Fernandes, Chele González, Bruno Verjus, Aitor Zabala, Bas van Kranen y Vicky Chang. La diversidad de perspectivas ha enriquecido el debate sobre la alta cocina contemporánea, los procesos creativos y la identidad cultural.

El producto ha sido uno de los grandes protagonistas, tanto en las ponencias como en las demostraciones culinarias. Pía León, chef peruana, ha mostrado cómo en su restaurante Kjolle aprovecha hasta el 85% del cacao, frente al 15% habitual, y utiliza técnicas ancestrales para mantener vivas las tradiciones. Gil Fernandes, desde Portugal, ha defendido el uso de productos salvajes y de cercanía como elemento diferenciador en su cocina. Sergio Tofe, de Éter en Madrid, ha subrayado la importancia de la relación con el ingrediente, mientras que Chele González ha centrado su intervención en el coco y la sostenibilidad en su restaurante de Manila.

El chef italiano Giuseppe Iannotti ha aportado una visión distinta sobre el papel del cliente, defendiendo la experiencia gastronómica como un viaje a ciegas en su restaurante, donde cada día se ofrece un menú degustación de 35 pases sin que el comensal conozca previamente los platos.

En el ámbito del vino, el escenario The Wine Edition Wines from Spain ha contado con la intervención de Luis Gutiérrez, crítico de The Wine Advocate, quien ha explicado cómo los suelos graníticos y las viñas de garnacha de la Sierra de Gredos producen tintos con frescura y mineralidad únicas. También se ha abordado el ritual del aperitivo en las tabernas españolas y la conexión entre los vinos de Jerez y la gastronomía local. El Premio Juli Soler a los Jóvenes Talentos del Mañana ha reconocido a Lluís Subirós, Mario Ayllón, Gabriela Palacios, María del Mar Ruiz y Michael Candelario por su labor en el sector vinícola.

El espacio Dreams#spainfoodtechnation ha presentado innovaciones como CrisPR, una herramienta de edición genética que permite modificar el ADN de manera precisa sin incorporar elementos externos, según ha explicado José Miguel Mulet, catedrático de la Universidad Politécnica de Valencia. El biólogo marino Carlos Duarte ha hablado sobre la importancia de la sal para la salud y ha propuesto el uso de sales derivadas de algas como alternativa al exceso de sodio en los alimentos ultraprocesados.

En el área de pastelería, Madrid Fusión Pastry ha girado en torno a la mantequilla y el chocolate. Alexis García ha reivindicado la mantequilla como producto con identidad propia, mientras que Raúl Bernal ha presentado una versión de la tarta Sacher con chocolate, frambuesa, cassis, pimienta y vino Shyra de Bodega Sommos.

La última jornada ha sido también la de los premios. Javier Ochoa y Garikoitz Arruabarrena, de Masta Taberna (Zarautz), han sido reconocidos como Cocineros Revelación 2026. Miguel Yeste, de Obrar (Madrid), ha recibido el Premio Pastelero Revelación con un postre inspirado en la Navidad. Adrián Fernández, del restaurante Lera (Zamora), ha sido galardonado como mejor promesa de sala. El VII Premio Sostenibilidad Revelación ha recaído en Raúl Sánchez Aguirre, de Tramo (Madrid).

Albert Adrià ha sido nombrado mejor cocinero europeo del año y ha dedicado el premio a su hijo Álex. José Gordón, propietario de la Bodega El Capricho (León), ha recibido el Premio Madrid Fusión Alimentos de España en Defensa del Producto, dedicándolo a los pequeños productores que cuidan el paisaje y el entorno.

Madrid Fusión Alimentos de España ha reforzado su papel como plataforma de encuentro para la comunidad gastronómica internacional, consolidando espacios como Dreams, Pastry y The Wine Edition, y apostando por la innovación, la transmisión de conocimiento y la diversidad de contenidos. El evento ha demostrado ser un punto de referencia para el sector, donde se comparten ideas, experiencias y visiones sobre el presente y el futuro de la cocina y la hostelería.