vinetur

Argentina impulsa su cocina y vinos en la edición más internacional de Madrid Fusión

El país sudamericano presentó su diversidad gastronómica y vitivinícola ante más de 25.000 visitantes y 1.722 congresistas

viernes 30 de enero de 2026



Entre el 26 y el 28 de enero, Argentina participó en la 24ª edición de Madrid Fusión Alimentos 2026, el congreso internacional de gastronomía celebrado en IFEMA, Madrid. El evento reunió a 1.722 congresistas, más de 25.000 visitantes y 224 empresas expositoras, con asistentes de 61 países y la mayor presencia de cocineros en la

historia del congreso. La propuesta argentina, bajo el lema “El origen como vanguardia”, fue coordinada por el chef Dante Liporace, responsable de Mercado de Liniers en Buenos Aires y DANTTE en Madrid. El stand oficial, de más de 100 m², ofreció una visión de la cocina argentina que combina tradición, innovación y una fuerte identidad territorial.

La presencia argentina se articuló en torno a la biodiversidad y la mirada federal, con la participación de chefs de distintas regiones: Gunther Moros (Misiones), Luciano Nanni (Santa Fe), María Florencia Rodríguez (Jujuy), Patricio Negro (Mar del Plata), Matías Gutiérrez (Mendoza) y Alejandra Repetto (Santa Cruz). Además, chefs embajadores Marca País con base en España, como Gastón Riveira (La Cabrera), Javier Brichetto (Piantao), Germán Carrizo y Carito Lourenço (Fierro, estrella Michelin), Gabriela Tassile y Lucas Bustos (Gurisa), sumaron su experiencia internacional. Emiliano Yulita, chef ejecutivo de El Mercado en el Faena Hotel Buenos Aires, también formó parte de la delegación.

La vitivinicultura y la coctelería argentinas tuvieron un papel relevante. El sommelier Maximiliano Pérez, de El Mercado Faena y reconocido como Mejor Sommelier de Latinoamérica por Latin America’s 50 Best Restaurants, dirigió catas y maridajes con vinos de distintas regiones. Pilar Oltra (Vinology y WOFA) y Diego Cabrera, referente de la coctelería argentina, ofrecieron masterclasses y degustaciones, mostrando la diversidad y el potencial exportador de los productos argentinos.

El cruce entre arte y gastronomía se reflejó en la intervención de la artista visual Nicola Costantino, representante argentina en la 55ª Bienal de Venecia, con la instalación "Banquete para enormes colibríes". Esta propuesta sumó una dimensión sensorial y cultural, reforzando la identidad argentina a través de la colaboración entre chefs y artistas. Las preparaciones se presentaron en piezas de cerámica de la marca mendocina Colbo, presente en restaurantes de alta cocina y en la colección del MoMA de Nueva York.

La participación argentina fue posible gracias a la colaboración entre la Secretaría de Cultura de la Nación, PromArgentina y la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica Argentina (FEHGRA). Durante el año, se prevé que una mesa estratégica impulse

acciones como el programa GustAR y la presencia en ferias y mercados nacionales e internacionales, con el objetivo de fortalecer la marca Gastronomía Argentina, ampliar la oferta exportable y promover el turismo gastronómico.

En el auditorio principal, Dante Liporace ofreció una masterclass sobre la evolución de la cocina argentina, desde las influencias de la inmigración hasta la actualidad, poniendo en valor la cadena de productos regionales. En la sala Wine Edition, Maximiliano Pérez dirigió una cata de vinos argentinos, acompañada de bocados seleccionados por Liporace, mostrando la diversidad de terroirs y el vínculo entre vino y gastronomía.

La iniciativa "Argentina en 6 bocados" permitió a los asistentes recorrer la diversidad culinaria del país a través de propuestas de chefs de distintas provincias. La modalidad de cocina abierta facilitó el intercambio directo con el público y la presentación del Plan de Desarrollo de la Identidad Gastronómica de Mendoza, a cargo de Gabriela Testa y Matías Gutiérrez.

El vino argentino fue protagonista en catas y degustaciones, mientras que la coctelería se integró con la presentación de Diego Cabrera, quien elaboró un aperitivo exclusivo en diálogo con la periodista Laura Pintos. El evento también sirvió para reforzar el posicionamiento del vino argentino en los mercados internacionales, gracias a la colaboración con Wines of Argentina (WOFA).

Madrid Fusión, creado en 2003, se ha consolidado como un punto de encuentro de la alta cocina internacional, donde se presentan ponencias, demostraciones, catas y talleres de chefs influyentes. En 2026, el congreso celebró su edición más internacional bajo el lema “El cliente toma el mando”, con una mayor presencia de cocineros extranjeros que españoles en el escenario principal.