vinetur

Saberes, productos y cultura: Argentina brilló con su cocina en Madrid Fusión 2026

El pabellón argentino potenció el regionalismo, la identidad territorial de sus alimentos y la innovación culinaria

lunes 2 de febrero de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Se trata del Congreso Internacional de Gastronomía más importante del mundo. El pabellón argentino potenció el regionalismo y la identidad territorial de sus alimentos tradicionales en diálogo con la innovación culinaria contemporánea.

Entre el 26 y el 28 de enero, Argentina se destacó en la 24ª edición de Madrid Fusión Alimentos 2026. La presencia nacional proyectó a la cocina argentina como una expresión contemporánea, innovadora y con identidad propia, en diálogo con los grandes debates de la gastronomía global.

La propuesta argentina fue muy bien recibida por el público y por referentes de la gastronomía presentes en el evento, quienes resaltaron la calidad de las iniciativas y el interés genuino que despertaron los productos y la mirada integral presentada por el país en un evento que cerró con una contundente convocatoria: 1.722 congresistas, más de 25 mil visitantes y 224 empresas expositoras. Fue, además, la edición más grande e internacional con visitantes provenientes de 61 países y la mayor presencia de cocineros en su historia, consolidando a Madrid Fusión como una de las principales plataformas mundiales de la gastronomía contemporánea.



Con un stand oficial de más de 100 m² en el predio ferial de IFEMA, el país presentó una propuesta con curaduría general del chef Dante Liporace —ideólogo de Mercado de Liniers (Buenos Aires) y DANTTE (Madrid)—, articulada en torno al lema "El origen como vanguardia", una mirada de la cocina argentina que proyecta futuro a partir de su territorio y sus saberes.En este contexto, la biodiversidad argentina fue el eje del

recorrido de experiencias gastronómicas y artísticas.

La mirada federal estuvo representada por los chefs Gunther Moros (Misiones), Luciano Nanni (Santa Fe), María Florencia Rodríguez (Jujuy), Patricio Negro (Mar del Plata), Matías Gutiérrez (Mendoza) y Alejandra Repetto (Santa Cruz). En tanto, y en una lógica de cocina abierta y contacto directo con el público, el pabellón también contó a con la presencia de 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 (Diseñadora de experiencias de cocina y asesora gastronómica) y Lucas Bustos (Gurisa).La propuesta se completó con Emiliano Yulita (chef ejecutivo de El Mercado en el Faena Hotel Buenos Aires) y una destacada presencia de la vitivinicultura y la coctelería argentina, a través de degustaciones, maridajes y masterclasses a cargo del sommelier Maximiliano Pérez (El Mercado Faena), Pilar Oltra (Vinology y WOFA) y Diego Cabrera, referente de la coctelería argentina en el mundo.

A su vez, el cruce entre arte y gastronomía sumó una dimensión sensorial con la intervención de la artista visual Nicola Costantino, representante argentina en la 55º edición de la Bienal de Venecia, que jerarquizó la propuesta y reforzó su identidad cultural.La participación argentina en Madrid Fusión fue el resultado de una articulación público-privada impulsada por la Secretaría de Cultura de la Nación y PromArgentina – Agencia Argentina para la Promoción de Inversiones y Comercio Internacional – junto a la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica Argentina (FEHGRA).

Cabe agregar, que a lo largo del año, una mesa estratégica impulsará acciones como el acompañamiento a las provincias a través del programa GustAR y la participación en ferias y mercados nacionales e internacionales con el fin de fortalecer la marca Gastronomía Argentina, ampliar la oferta exportable, promover el turismo gastronómico y consolidar al país como un referente global.

"**Desde Madrid Fusión valoramos muy positivamente la participación de Argentina en la cumbre gastronómica más influyente del mundo, porque reafirma el posicionamiento del país como una potencia gastronómica diversa, innovadora y profundamente ligada a su territorio. El stand de**

Argentina se ha mostrado como un espacio dinámico y participativo, donde profesionales, chefs y prescriptores internacionales pudieron descubrir la riqueza de sus productos y el talento de su escena culinaria", destacó Félix Rivadulla, subdirector de Vocento Gastronomía, de Madrid Fusión y miembro del Comité Organizador



Un recorrido por las distintas propuestas de Argentina: Clases magistrales La Argentina tuvo una presencia destacada en los espacios más importantes de Madrid Fusión a través de masterclases que pusieron en valor su gastronomía y su vitivinicultura contemporáneas. En ese marco, Dante Liporace, curador general del espacio argentino, se presentó en el auditorio principal para abordar el origen como una forma de vanguardia. Su presentación recorrió las influencias gastronómicas recibidas a partir de las grandes inmigraciones de principios del siglo pasado hasta llegar a una fusión actual que pone en primer plano la cadena de valor de productos únicos e identitarios de las distintas regiones del país.



En paralelo, la vitivinicultura fue protagonista en la sala **Wine Edition** a través de una cata encabezada por el sommelier Maximiliano Pérez, de El Mercado Faena y distinguido como Mejor Sommelier de Latinoamérica por Latin America's 50 Best Restaurants. Mediante degustaciones de cosechas memorables y maridajes de alta gama con bocadillos seleccionados por Dante Liporace, la propuesta ofreció una visión sobre el vino argentino, su diversidad de terroirs y el vínculo con el universo culinario.

Argentina en 6 bocados

La presentación Argentina en 6 bocados expresó la mirada federal de la participación nacional en Madrid Fusión, condensando la diversidad gastronómica del país en un recorrido de norte a sur. La iniciativa reunió a chefs de distintos lugares del país que pusieron en valor productos y tradiciones locales: Gunther Moros, Luciano Nanni, María Florencia Rodríguez, Patricio Negro, Matías Gutiérrez y Alejandra Repetto.

Cocina abierta: chefs que representan a la Argentina en el mundoLa modalidad de cocina abierta permitió compartir técnicas, productos y miradas en tiempo real, reforzando el carácter participativo del espacio nacional.

La iniciativa contó con la presencia de los chefs Emiliano Yulita, Gastón Riveira, Germán Carrizo y Carito Lourenço, Gabriela Tassile, Javier Brichetto y Lucas Bustos, quienes aportaron su experiencia en distintos mercados y contextos culturales. Ese fue el marco ideal para presentar también el Plan de Desarrollo de la Identidad Gastronómica de Mendoza, a cargo de Gabriela Testa y el chef mendocino, Matías Gutiérrez.
Al gran pueblo argentino, saludLa gastronomía y las bebidas se presentaron como herramientas de vínculo, diálogo y celebración compartida.

Así, el universo del vino tuvo un rol destacado con la presencia de Maximiliano Pérez (El Mercado Faena) a través de catas y degustaciones de las mejores etiquetas del país. Además, Pilar Oltra (Vinology) junto a Wines of Argentina (WOFA), aportaron una mirada estratégica sobre el posicionamiento del vino argentino en los mercados internacionales, reforzando el vínculo entre producto, territorio y relato cultural.

Por su parte, la coctelería argentina se integró a esta experiencia con la participación de Diego Cabrera, uno de los bartenders más influyentes del mundo, quien presentó "La nueva coctelería argentina: tendencias, identidad e innovación" en un intercambio con la periodista Laura Pintos, creando un aperitivo exclusivo para la ocasión.

Nuevas narrativas: Gastronomía entre arte y diseño: El cruce entre arte y gastronomía se expresó mediante la intervención escultórico-gastronómica Banquete para enormes colibríes, de la artista visual Nicola Costantino, representante argentina en la 55º edición de la Bienal de Venecia. Una instalación que invitó a habitar el universo de la artista en su versión de la Fuente de la Vida del Jardín de las Delicias, poblada de extrañas flores, árboles de seda, piedras calientes bajo la tierra, formas y sabores.
En ese paisaje imaginado, la cocina apareció como un hallazgo: bocados que se descubrían en una naturaleza inventada.

La mesa no se armó: se construyó. Y lo que parecía comida fue también obra; y lo que parecía obra se volvió una experiencia compartida. La autoría culinaria estuvo a cargo de los chefs que representaron a los distintos rincones del país.
Por otro lado, todas las preparaciones fueron presentadas en piezas de cerámica de

Colbo, marca mendocina de diseño en gres rojo presente en restaurantes de alta cocina y en la colección del MoMA de Nueva York, reforzando el vínculo entre gastronomía, arte y diseño argentino.

Madrid Fusión, el gran escenario de la gastronomía global: Desde su creación en 2003, Madrid Fusión se consolidó como el gran punto de encuentro de la alta cocina internacional, un espacio donde conviven ponencias, demostraciones en vivo, catas y talleres protagonizados por los chefs más influyentes del mundo. Con el correr de los años, se transformó también en una plataforma clave para descubrir nuevos talentos, presentar productos innovadores y fomentar el intercambio cultural entre países.

En 2026 celebró su 24ª edición bajo el lema "El cliente toma el mando", reflejando una gastronomía en la que el comensal asume un rol activo y exigente. Fue, además, la edición más internacional de su historia, con mayor presencia de cocineros extranjeros que españoles en el escenario principal. Por Mariana Bergutz Comunicación Travel Food and Wines para Vinetur @revistatravelgourmet