

20 años de Madrid Fusión alimentos de España 2022

El congreso reforzará los contenidos “*experienciales*” y sensoriales, exclusivos para los congresistas presenciales y ofrecerá más espacios formativos que nunca en su vigésimo aniversario.

Por Ángel Marqués Ávila

El programa, que se dará a conocer en las próximas semanas, mostrará las propuestas y tendencias más auténticas e interesantes de la alta cocina en el mundo. El [congreso](#), al igual que el celebrado este año, volverá a ser retransmitido a través de internet para poder llegar a todos los rincones del mundo.

Consolidado a lo largo de 19 ediciones como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, combinará las ponencias presenciales con actividades en vivo y sesiones virtuales en los cinco continentes.

Madrid Fusión Alimentos de España, el congreso gastronómico más importante del mundo, celebrará su vigésima edición de forma presencial con todos sus escenarios y feria expositiva en el pabellón 14 del Recinto Ferial [Ifema Madrid](#) del 28 al 30 de marzo de 2022. La próxima edición contará con una importante apuesta experiencial para vivir en directo, con muchas actividades para participar y nuevos espacios de formación. Y aprovechará para hacer una revisión de sus 20 años de historia.



31/05/2021 ARCHDC

IFEMA, Madrid. Congreso Madrid Fusión 2021. Foto: Guillermo Navarro

En la edición de 2021, celebrada el pasado mes de junio, la asistencia de visitantes superó la más optimista de las previsiones y el respaldo de los congresistas fue total, agotando las plazas del auditorio. Las cifras de la última edición demuestran el potencial de Madrid Fusión Alimentos de España. Pese a la situación generada por la pandemia, el congreso emitió más de 15.000 acreditaciones y acogió a 183 empresas expositoras en una superficie de 21.000 metros cuadrados.

Más de 400 personas en la organización de un congreso con 760 periodistas acreditados, con menor presencia internacional debido a las restricciones por la pandemia para viajar desde algunos países. Una edición que tendrá continuidad dentro de poco más de seis meses, cuando en marzo Madrid Fusión Alimentos de España vuelva a abrir sus puertas.

Tiempo de esperanza

Tras el éxito alcanzado durante la última edición con una asistencia de más de 15.000 visitantes durante las tres jornadas presenciales. Madrid Fusión 2022 Alimentos de España volverá en marzo de este año con el reto de resolver la cena impagable con cinco de los mejores cocineros del mundo que Robert De Niro ha aceptado para promocionar el congreso.

«Aprovechemos todo lo que nos ha pasado para ver el mundo como si fuera la primera vez», nos dice Andoni Luis Aduriz.

El congreso de gastronomía más influyente del mundo con una asistencia de visitantes que superó la más optimista de las previsiones y el respaldo de los congresistas ha sido total, agotando las plazas del auditorio, en la última edición. El sector hostelero y todas las personas que se mueven a su alrededor tenían ganas de volver a sentir que el corazón de los grandes congresos late con fuerza de nuevo.

El retorno con fuerza de **Madrid Fusión Alimentos de España** se resume en cifras: más de 15.000 acreditaciones y 183 empresas expositoras en una superficie de 21.000 metros cuadrados. Más de 400 personas en la organización de un congreso con 760 periodistas acreditados, con menor presencia internacional debido a las restricciones por la pandemia para viajar desde algunos países.

Una edición de cine que tendrá continuidad dentro de poco más de seis meses, cuando en enero Madrid Fusión Alimentos de España vuelva a abrir sus puertas con un reto añadido: resolver la cena impagable con cinco de los mejores cocineros del mundo que **Robert De Niro** ha aceptado para promocionar el congreso.

La edición de este año 2022, estará centrada fundamentalmente en sentir la **gastronomía** de forma directa, en la de junio del 2021 en esa edición se apostó por la **gastronomía** circular y el

respeto por el medio ambiente, en el aprovechamiento de recursos y en la relación de la cocina con el campo y la ciudad, el mensaje de la última sesión estuvo centrado en los equipos y sus condiciones.



Entre otros, **Josep Roca** o el italiano **Diego Rossi** pidieron mejores jornadas, condiciones y horarios para su personal, en un grito también por una sostenibilidad laboral muy acorde con la lógica de la edición. Los equipos también han salido a escena con la “*premiere*” del documental “*Detrás*” que, dirigido por Jorge Martínez, que se ha metido en las cocinas de siete santuarios gastronómicos para ver el día a día de los equipos y los segundos de a bordo, quienes “*aceptamos los proyectos como nuestros, porque los restaurantes no lo son pero los*

proyectos, sí", defendía **Juanfra Vicente**, director creativo de **Quique Dacosta**.

Menú lunar en la Tierra

Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo*, Daroca de Rioja) nos contó su apuesta por la biodinámica y el calendario lunar aplicado al restaurante, por su parte **Mauro Colagreco** (Mirazur***, Menton, Francia), chef del mejor restaurante del mundo, según la lista **50 Best**, quien profundizaba en el tema, señalando que *"Es el momento de reconectar con la tierra y apostar por ella"*.

"No nos toméis por lunáticos pero seguir los ciclos lunares para recolectar o consumir unos productos u otros cambia la experiencia". **Colagreco** relataba cómo decidió apostar por la biodinámica durante el confinamiento y cómo ahora presenta un menú que puede cambiar todos los platos hasta cuatro veces en una semana. Ahora, como **Echapresto**, **Colagreco** se guía por los ciclos de la luna -Raíz, Hoja, Flor y Fruto-, cambia también el perfume o la decoración de la sala. El chef era directo: *"La luna es ahora nuestra jefa de cocina"*.



31/05/2021 ARCHDC

IFEMA, Madrid. Congreso Madrid Fusión 2021. Foto: Guillermo Navarro

Mientras el chef argentino reconecta con la tierra, el chef vasco **Andoni Luis Aduriz** elevaba la conexión, utilizando el escenario de **Madrid Fusión Alimentos de España** para volver a profundizar sobre su obsesión con la belleza, la temperatura de los platos o la importancia de las texturas.

El de Mugaritz** (Rentería) presento algunos de los platos de su nuevo menú, en los que sigue jugando con los velos y da la oportunidad al comensal de dar un beso al molde de la cara de una persona de su equipo por la forma de la vajilla para esa propuesta. *“¿Será esa la cara de Mugaritz?”*, se preguntaba.

2021

La presencia internacional en la última edición conto , con el italiano **Diego Rossi**, quien en su Trippa milanés ha revolucionado el concepto de trattoria con respeto al producto y a la tradición pero con libertad para modernizar recetas,

como es el caso de su *vitello tonnato* a baja temperatura y con sifón con sifón.

El alemán Björn Swanson (Faelt*, Berlín, Alemania), que abrió en plena pandemia un restaurante “esencial” con solo cuatro trabajadores que ha sido un éxito (ya tiene una estrella Michelin) sin exceder en precio (89€) -ya que “*no queremos servir al 10% de la población*”-, y **Juan Sebastián Pérez** (Quitú, Toledo Ecuador), quien ha mostrado la biodiversidad de su país y la riqueza de sus productos.



Jóvenes talentos en Madrid Fusión

También subieron al escenario principal del congreso, **Pablo González Conejero** (Cabaña Buenavista**, Murcia), que ha presentado el proyecto de recuperación de verduras y plantas autóctonas que está trabajando con el Imida (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario); **Juanjo Losada** (Pablo, León), reivindicando el producto de “*tierra y río*” de León, y **Sergio Manzano** (A’Barra, Madrid) presentando las bondades de la esencia de jamón Joselito, o **Luis Callealta** (Ciclo, Cádiz), con una ponencia sobre las verduras de descarte.

Agradecimiento

No ha hablo estrictamente de vinos, aunque es su especialidad, pero sí de la importancia de la sala Josep Roca, sumiller de [El Celler de Can Roca](#). *“Con un aplauso para los camareros, los que peor lo han pasado dentro del sector en la pandemia”, Josep Roca* empezó así su ponencia, en la que ha reflexiono sobre la sala y la figura del camarero en una ponencia en la que ha reivindicado la emoción como instrumento *“para mejorar no solo la vida de los equipos sino la experiencia del comensal en el entorno gastronómico”*. *El trabajo con las emociones ha sido desarrollado en El Celler con la psicóloga Imma Puig, que “participaba cada martes en las reuniones que hacíamos con el equipo”. “Cuidar a los equipos es la mejor inversión”, comentaba.*

En ese afán por ahondar en el mundo emocional, empezaron hace años a trabajar la neurociencia y todas las disciplinas que ayudaban a entender las sensaciones con diversos profesionales especializados. *“¿Hasta dónde queremos llegar con la información? Hoy la visibilidad de nuestros clientes está en Instagram. Disponemos de mucha información para poder llegar a la máxima sensorialidad personalizada... Tenemos un mundo por recorrer”*.

Protagonistas los vinos

Estrictamente de vinos verso el “*MF The Wine Edition*”, que ha

cerro sus puertas con la participación, entre otros, de **David Robledo** (sumiller de Ambivium*), Agustí Peris (sumiller de Refectorio Abadía Retuerta*), **Rubén Pol y Oriol Castro** (sumiller y chef de Disfrutar**) o **Ferran Centelles** (Ex Sumiller El Bulli), quien ha presentado el IV Libro Bullipedia, el Sapiens del Vino, dedicada exclusivamente a la sumillería.



Josep Roca

El congreso del vino lo clausuro **Josep Roca**, quien ha llenado el auditorio de aplausos tras su ponencia sobre la relación entre las **viticulturas extremas** y el cambio climático, en la última cata magistral de **Madrid Fusión The Wine Edition**, en la que se han podido probar vinos procedentes de incendios y heladas.

Además, en el transcurso de MF The Wine Edition, se entregaron dos premios. El **Premio Juli Soler** al Talento y Futuro del Vino, comparable en el mundo vino al de Cocinero Revelación en cocina, que recayó en **Roc Gramona** (Bodegas Gramona), **Lucía Fuentes** (Aponiente), **Álvaro Medina** (Culler de Pau), **Juanma**

Martín (Bodegas Rico Nuevo) y **Paula Menéndez** y **Virginia García** (In Wine Veritas). Además, Tierra de Sabor ha otorgado a Fuentes del Silencio (Valle del Jamuz, León) el Reconocimiento a la Bodega más Sostenible.