

2025, la edición más revolucionaria de Madrid Fusión

Por: Ángel Marques. Periodista Gastronómico

Con más de **250 ponentes** procedentes de **25 nacionalidades**, la vigesimotercera edición de [Madrid Fusión](#) en el epicentro del mundo, iniciado hace 30 años. Grandes nombres de la **cocina** de esos últimos 30 años subirán al escenario del congreso, desde **Ferran y Albert Adrià a Gastón Acurio**, pasando por **Dabiz Muñoz** o figuras internacionales como **Massimo Bottura y Yoshihiro Narisawa**.

El mundo del **vino** seguirá presente en el congreso de la mano de **Madrid Fusión The Wine Edition Wines from Spain** con temáticas diversas entre las que destacan los **vinos volcánicos** y los **blancos** de guarda mientras que el **pan** gana protagonismo en **Madrid Fusión Pastry** con la presencia de **Richard, Hart**, revolucionario de la **panadería artesanal**.

La IA será el eje vertebrador de Madrid Fusión Dreams y se abordará tanto desde una perspectiva futurista como con la vista puesta en la creación de nuevos productos o como herramienta para una mejor nutrición.

Con el lema 'Revolucionarios' para su temática principal, hoy se ha presentado oficialmente la XXIII edición del **Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión Alimentos de España**, que se celebrará **27, 28 y 29** de enero en el Pabellón 14.0 y 14.1 de IFEMA y que marca el arranque del año

gastronómico a nivel mundial.



En esta edición **Madrid Fusión** acogerá en su tema principal un sincero e inclusivo tributo a un movimiento que fue [pionero](#) en poner a la **gastronomía** en lo más alto, encabezado por **Ferrán y Albert Adrià, Andoni Luis Aduriz, Dani García, Quique Dacosta, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o Martín Berasategui**, se sumarán jóvenes de menos de 30 años que también se consideran revolucionarios.

Seis espacios para entender la cocina reinante

“Un programa excepcional en un circo de seis pistas simultáneas”. Así define el fundador y presidente de **Madrid Fusión** José Carlos Capel la próxima edición de **Madrid Fusión**, quien tuvo la suerte de vivir en primera persona la semilla de estos revolucionarios.

“A partir de las Olimpiadas, en el año 1992 había un loco que empezaba a hacer cosas extrañas en la cocina. Era **Ferrán Adrià**, y le siguieron **cocineros** en distintos puntos de **España** que también hacían cosas inéditas que rompían moldes. Eran **cocineros hippies** sin apenas recursos que armaron una revolución, con contrarrevolución incluida, que como una enorme onda expansiva cambió la forma de entender **la cocina** en

todo el mundo”.

El presidente del congreso resume el programa de este año con esta frase “francamente bueno” de Madrid Fusión Alimentos de España 2025, que alojará en sus seis espacios formativos interesantes ponencias, debates y showcookings protagonizados por ponentes de primer nivel internacional.

“Albert Raurich nos explicará qué es el sushi; **Gastón Acurio y Dabiz Muñoz** harán ceviches a cuatro manos; disfrutaremos de los chefs de **Disfrutar**, el **restaurante número uno del mundo**; **Ferran Adrià** nos hablará del sistema creativo, y conoceremos diversas aplicaciones de la **IA en la cocina**, como la que el **chef Eneko Atxa** y el asesor de la **NASA Eneko Axpe** han desarrollado para que un restaurante consiga satisfacer a sus clientes y a la vez ser rentable con un precio cubierto de 18 euros”, avanzaba.



Destacaba también el homenaje que cuatro reputados cocineros harán a **Ruperto de Nola** al cumplirse 500 años de la edición de su libro de cocina, “elaborando recetas como el caldo destilado para dolientes que interpretará **Joan Roca**, la lamprea en pan de **Pepe Solla**, el pulso **cocido** sin agua de **Nacho Manzano** o los escabeches de **Iván Cerdeño**. Así demostraremos que entonces se cocinaba con una modernidad exultante”.

Destacaba también la importante presencia internacional, con chefs como Katsuhito Inoue y sus 72 estaciones, y la sorprendente ponencia que protagonizará la firma textil Inditex, “para mostrar la excepcional cocina sostenible que ofrece en su comedor de Arteixo, que si

estuviera abierto al público la Michelin le daría 18 estrellas verdes”.

Madrid Fusión acoge también un año más la mejor experiencia para los amantes del **vino** con la quinta edición de **Madrid Fusión The Wine Edition Wines from Spain**, durante la cual podrán asistir a una una variedad de **catas**, sesiones teóricas y **maridajes innovadores**.



Catas magistrales con enfoque en **vinos volcánicos**, **blancos de guarda** y **rosados** del mundo, así como sesiones teóricas sobre construcción de marca, storytelling y la revolución de la **fermentación**, o **maridajes** de máxima actualidad que incluyen **vinos naturales** y opciones sin alcohol, son algunos de los puntos fuertes del programa de este escenario del **vino**.

Entre los ponentes destacados de esta quinta edición de **The Wine Edition Wines from Spain** se encuentran elaboradores, reconocidos **sumilleres**, **chefs con estrella Michelin** y expertos en **vino** de renombre internacional, como **Raúl Pérez**, **Henrietta**

Lovell (Rare Tea Company), **Sarah Jane Evans MW**, **Beth Willard** (Co-Chair – Decanter World Wine Awards), **Jonatan García Lima** (Suertes del Marqués), **Angeliki Karakosta** (Bodega Hatzidaki, Santorini) o **António Maçanita** (Portugal).



Asimismo, también repetirán presencias habituales de este encuentro como **Ferran Centelles** (ex sumiller de elBulli), **Mohamed Benabdallah** (sumiller de Etxebarri*), **Agustín Trapero** (ex sumiller Four Seasons Madrid), **James Henry** (Le Doyenné Saint -Vrain*), **Pilar Caverro** o **Hugo Muñoz** (Ugo Chan*).

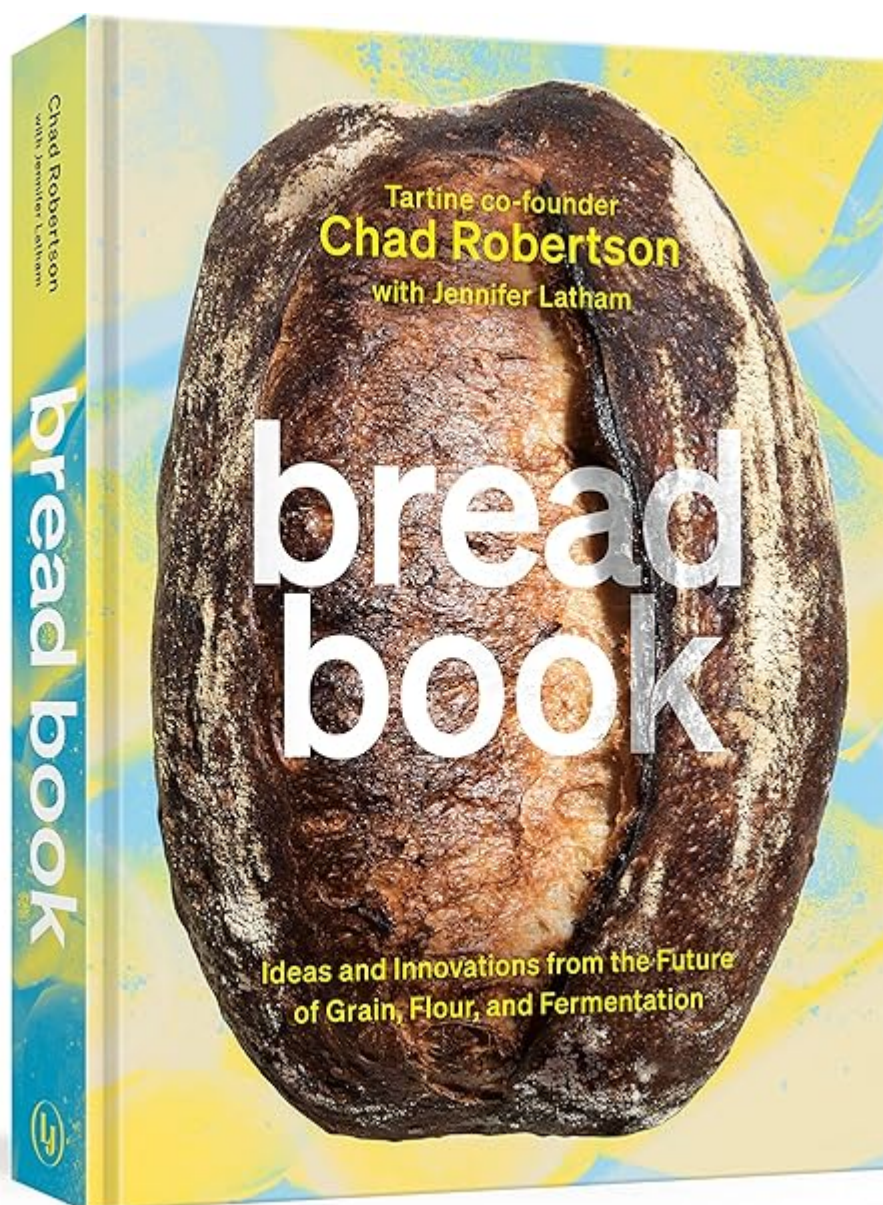
Punto para el obrador

Espacio también para el trabajo de los obradores en la tercera entrega de **Madrid Fusión Pastry**, el gran foro de **Pastelería, Panadería, Chocolate y Café** que este año lleva el patrocinio “Tu Provincia Huesca la Magia Dulce”, y que contará con la presencia de grandes figuras como **Jordi Roca**, **Paco Torreblanca**, **Jordi Butrón** o los **chocolateros Oriol Balaguer** o **Lluc Crusellas**.

Pero más allá del **dulce**, el **pan** va cogiendo protagonismo en un congreso que en esta ocasión contará con la presencia del mayor revolucionario de la **panadería artesanal**, el británico **Richard Hart**. Después de su paso por la prestigiosa **Tartine**

Bakery (San Francisco, EE.UU.), Hart se asoció con **René Redzepi** para fundar **Hart Bageri** (Copenhague). Esta panadería se ha consolidado como una de las mejores del mundo, expandiéndose a múltiples ubicaciones en la ciudad.





Chad Robertson
with Jennifer Latham

bread book



Tartine co-founder
Chad Robertson
with Jennifer Latham

bread book

Ideas and Innovations from the Future
of Grain, Flour, and Fermentation



Richard Hart

Richard Hart vendrá a Madrid Fusión a compartir su conocimiento y experiencia en la búsqueda del “pan perfecto”.

Además, durante **Madrid Fusión Alimentos de España** se celebrarán 17 concursos, entre los que brillarán especialmente el **Cocinero Revelación**, **Pastelero Revelación**, **Bartender Revelación**, **Jefe de Sala Revelación** y del **Premio Sostenibilidad Revelación**, y entran como novedad los de **Mejor steak tartar en sala**, **Mejor plato con manzana**, **Mejor cocina con perdiz** y **Mejor empanada de Galicia**. Y como región invitada estará **Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía este 2025**, “que no podía faltar en esta edición revolucionaria con un programa plagado de nombres catalanes”, argumentaba **Gemma Moliner**, jefa del área de comunicación corporativa y **gastronomía** de Prodeca, Promotora de Exportaciones Agroalimentarias de la Generalitat de Catalunya.

Como representación institucional al acto, y patrocinador principal de **Madrid Fusión con Alimentos de España**, por parte del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** también ha asistido Ana Rodríguez Castaño, secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, quien ha puesto el foco en el papel que **la gastronomía** ha ido adquiriendo en nuestra sociedad.

Destacaba el hecho de que “la alimentación ha pasado del sencillo acto de nutrirse a un fenómeno sociocultural que impulsa la economía. **La gastronomía** arrastra a toda la **cadena agroalimentaria**, y la excelencia que se ve representada en **Madrid Fusión** implica también la excelencia del mar, de la granja o el campo.

Pero **la gastronomía** va más allá de lo **gastronómico**, por eso desde el Ministerio defendemos nuestra historia, nuestra **dieta mediterránea**, y a nuestros **chefs**, porque sin duda son los más creativos del mundo”.

Sabiduría gastronómica

Y gracias al enorme éxito de la pasada edición, otro de los protagonistas será **Dreams #spainfoodtechnation**, el espacio que, en colaboración con ICEX, lidera la **Fundación Alícia**, entidad dedicada a la **innovación tecnológica en cocina**, a la mejora de la alimentación y a la valoración del patrimonio agroalimentario.

Precisamente **Elena Carbonell**, consejera delegada del **ICEX** explicaba que “el impulso de la prosperidad de nuestras empresas requiere la dinamización de su actividad fuera de nuestras fronteras, y eso incluye a **la gastronomía** como elemento fundamental de posicionamiento de **España** en el exterior. Por eso nuestra colaboración con **Madrid Fusión** sube la apuesta, y nos proponemos convertir también a **España** en una **Spain Food Tech Nation**”.



Elena Carbonell, consejera delegada del ICEX

La Inteligencia Artificial (IA) será uno de los ejes centrales del programa de MFDreams, abordándose a lo largo de tres jornadas desde distintas perspectivas clave para el **sector alimentario**. El primer día se ofrecerá una visión futurista, explorando cómo la IA puede transformar de manera disruptiva la cadena alimentaria.

Se debatirá sobre las tendencias emergentes y las tecnologías que marcarán el futuro de la alimentación. La segunda jornada se centrará en la aplicación de la IA en el diseño de productos alimentarios, destacando cómo estas herramientas permiten optimizar procesos de innovación, mejorar la calidad de los productos y adaptarse a las nuevas demandas del mercado.

Y el miércoles **Madrid Fusión Dreams** profundizará en el impacto

de la IA en los ámbitos de la nutrición y la salud, mostrando cómo estas tecnologías contribuyen a mejorar la **gestión de alérgenos**, la planificación de menús personalizados, la interpretación de etiquetas nutricionales o la evaluación de la sostenibilidad de **los alimentos**.

El director general de **Fundación Alícia**, **Toni Massanés**, define el espacio de Dreams “como el más mestizo y transversal, porque trata de saber qué puede hacer **la gastronomía** si mezcla todos sus conocimientos con el emprendimiento, la tecnología, la ciencia o el arte”, y avanzaba que contará con más de 60 ponentes para abordar cada día las aplicaciones de la IA en **la gastronomía**, en el diseño de nuevos **alimentos** y en **nutrición y salud**.



El objetivo, medir si somos además del más revolucionario a nivel **gastronómico**, lo somos también en biotecnología”. Entre los ponentes que se subirán al original escenario en forma de cuadrilátero de Dreams encontraremos expertos en IA, como **Cecilia Tham**, cofundadora y CEO en **Futurity Systems**; el biólogo marino **Carlos Duarte**; doctores en **nutrición** como **Serafín Murillo** o baluartes de la creatividad como varios

miembros del equipo de **elBulli Foundation**, entre ellos el mismo **Ferrán Adrià**.