

Los eventos gastronómicos imperdibles de enero 2025

Con la segunda mitad de enero en marcha, [España](#) sigue ofreciendo un calendario repleto de citas gastronómicas de primer nivel. Este mes no solo ha inaugurado un nuevo año, sino también una oportunidad para explorar la excelencia culinaria en [eventos](#) que aúnan tradición e innovación. Desde la pastelería de autor hasta los productos frescos y la alta cocina, las propuestas que quedan por celebrarse son esenciales tanto para los profesionales del sector como para los amantes de la gastronomía.

Entre los **eventos** destacados figuran encuentros de referencia como el **Frozen&Fresh Market** en **Sevilla**, que centra su atención en la sostenibilidad y la innovación en productos congelados y frescos, y **Madrid Fusión**, un congreso que marcará las tendencias culinarias del año. Además, la **Feria Internacional de Turismo (FITUR)** dedica una plataforma especial al turismo gastronómico, mientras que el **Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra** exalta la calidad del oro líquido andaluz.

También merece mención el **IV Congreso Internacional de Comunicación y Vino**, que aborda el nexo entre la tecnología, el marketing y el sector vitivinícola. Por último, la **Feria Valenciana de la Trufa**, cuya celebración está pendiente de confirmación, promete ser una cita esencial para los amantes de este producto exclusivo.

Del 14 al 26 de enero: Mostra Internacional de Pastisseria Sant Vicenç dels Horts (Barcelona)





[La Mostra Internacional de Pastisseria](#), que se celebra en **Sant Vicenç dels Horts**, se ha consolidado como uno de los eventos más importantes en el ámbito de la pastelería en **España**. Esta muestra es una oportunidad única para conocer las últimas tendencias y técnicas en el mundo de los dulces, con la participación de los mejores pasteleros nacionales e internacionales.

Durante los doce días de la muestra, los asistentes podrán disfrutar de una amplia variedad de actividades, entre las que destacan exhibiciones de pastelería en vivo, talleres especializados y conferencias sobre innovación y creatividad en la elaboración de postres. Además, los visitantes podrán degustar y adquirir productos elaborados por los profesionales del sector, lo que convierte este evento en una cita imprescindible para los amantes de la pastelería.

Un aspecto clave de la **Mostra Internacional de Pastisseria** es su enfoque en la formación. A lo largo de la semana, se organizarán cursos dirigidos tanto a profesionales como a

aficionados, donde se enseñarán técnicas avanzadas de decoración, creación de masas y chocolate, entre otros. Esta es una excelente oportunidad para aquellos que desean perfeccionar sus habilidades en el arte de la pastelería.

21 y 22 de enero: Frozen&Fresh Market (Sevilla)







El [Frozen&Fresh Market](#) se celebra en **Sevilla** y está dirigido a los profesionales de la industria alimentaria, así como a consumidores interesados en productos congelados y frescos de alta calidad. Durante este evento, los asistentes tendrán la oportunidad de conocer lo último en productos congelados, frutas y verduras frescas, pescados y mariscos, y carnes, además de explorar nuevas tendencias en el proceso de conservación de alimentos.

El mercado contará con la participación de empresas y productores locales, lo que permitirá a los visitantes descubrir productos frescos y de calidad que a menudo no se encuentran en el mercado general. Además, se organizarán varias conferencias y mesas redondas en las que se hablará sobre la sostenibilidad en la producción de alimentos, la cadena de frío, y las innovaciones en la conservación de productos frescos y congelados.

Una de las secciones más destacadas de **Frozen&Fresh Market** será la zona dedicada a la gastronomía. Aquí, chefs de

renombre prepararán platos innovadores utilizando productos frescos y congelados, permitiendo a los asistentes descubrir nuevas formas de trabajar con estos ingredientes.

Del 22 al 26 de enero: FITUR, Feria Internacional de Turismo (Ifema Feria de Madrid)





La [Feria Internacional de Turismo \(FITUR\)](#) es uno de los

eventos más relevantes a nivel global en el sector turístico, y en sus últimas ediciones ha incorporado con fuerza el turismo gastronómico. En 2025, **FITUR** contará con una programación que resalta el vínculo entre la gastronomía y el turismo, explorando cómo las experiencias culinarias pueden ser un motor clave para la promoción de destinos turísticos.

Durante los cinco días de la feria, se presentarán diversas iniciativas relacionadas con la gastronomía, desde las rutas gastronómicas hasta los destinos que han sabido integrar la gastronomía en su propuesta turística. Se celebrarán conferencias sobre la sostenibilidad de la industria alimentaria, la importancia de la gastronomía en la identidad local y el papel de la gastronomía como motor de desarrollo turístico.

FITUR es un punto de encuentro ideal para profesionales del sector que buscan conocer las últimas tendencias en turismo gastronómico, conectarse con productores y distribuir sus productos a nivel internacional. Para el público en general, es una excelente oportunidad para descubrir nuevas rutas gastronómicas y aprender más sobre los destinos que están destacando por su propuesta culinaria.

**Del 27 al 29 de enero: Madrid
Fusión (Ifema Feria de Madrid)**









Madrid Fusión es, sin lugar a dudas, el evento gastronómico más relevante en **España**. Este congreso internacional de gastronomía reúne a los chefs más destacados del panorama nacional e internacional, creando un espacio donde la creatividad, la innovación y las tendencias culinarias se ponen de manifiesto. En su edición de 2025, **Madrid Fusión** promete sorprender con un programa que incluirá mesas redondas, presentaciones en vivo y demostraciones de nuevas técnicas culinarias.

Durante tres días, los asistentes podrán conocer las últimas tendencias en cocina de autor, gastronomía sostenible, y nuevas propuestas tecnológicas aplicadas a la cocina. Además, se presentarán productos innovadores, técnicas de cocina molecular, y se explorará la influencia de la tecnología en la evolución de la cocina profesional.

El evento también incluye un área dedicada a los productos

gourmet, donde se podrán degustar y adquirir productos de alta calidad, desde aceites de oliva virgen extra hasta vinos, pasando por todo tipo de ingredientes exclusivos. **Madrid Fusión** es, por tanto, un escaparate de lo mejor de la gastronomía global.

31 de enero: IV Congreso Internacional de Comunicación y Vino (Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra)





El [IV Congreso Internacional de Comunicación y Vino](#), que se celebra en la **Universidad de Navarra**, tiene como objetivo analizar el papel fundamental de la comunicación en la

industria vitivinícola. El congreso está dirigido a profesionales del sector del vino, expertos en comunicación, marketing y medios de comunicación, así como a estudiantes e interesados en el mundo del vino.

En este evento se debatirá sobre cómo el vino se comunica a través de los medios tradicionales y digitales, el marketing de las bodegas, y la influencia de las redes sociales en la percepción del vino. También se explorará el papel de la comunicación en la promoción de los vinos sostenibles y la internacionalización de las marcas de vino españolas.

Además de las conferencias, se organizarán catas y degustaciones en las que los asistentes podrán probar algunos de los mejores vinos españoles y conocer de primera mano las historias que hay detrás de cada botella. Este congreso es una excelente oportunidad para profundizar en el vínculo entre comunicación, marketing y vino.

**Festival del Aceite Córdoba Virgen
Extra: 31 de enero al 2 de febrero
(Plaza de las Tendillas, Córdoba)**

II Festival del Aceite
Córdoba
virgenextra

31 de enero al 2 de febrero
Plaza de las Tendillas



Córdoba, una de las regiones más importantes en la producción de aceite de oliva virgen extra en **España**, alberga cada año el

[Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra](#). Este evento celebra la excelencia del aceite de oliva, destacando tanto los aceites de producción local como aquellos de otras zonas de la provincia.

Durante los tres días de duración del festival, se llevarán a cabo catas guiadas por expertos, en las que los asistentes podrán descubrir las diferentes variedades de aceite de oliva y aprender a distinguir las características de cada uno. Además, habrá talleres para niños y adultos, en los que se enseñará sobre el proceso de producción del aceite y sus múltiples usos en la cocina.

El evento también contará con una zona de exposición donde productores y almazaras presentarán sus aceites, y los asistentes podrán adquirir productos de la más alta calidad. Este festival es una excelente oportunidad para adentrarse en el mundo del aceite de oliva virgen extra y conocer su importancia en la gastronomía española.

Feria Valenciana de la Trufa (FITRUF): pendiente de confirmar (Recinto Ferial de La Pobleta, Andilla)















La [Feria Valenciana de la Trufa \(Fitruf\)](#) es un evento dedicado a la trufa, uno de los productos más exclusivos y apreciados en la gastronomía gourmet. Aunque las fechas de este año aún están por confirmar, **FITRUF** se celebra en el **Recinto Ferial de La Pobleta**, en la provincia de **Valencia**, y cada edición atrae a productores, chefs y gourmets de toda **España**.

La feria ofrece una oportunidad única para conocer el mundo de la trufa, desde su cultivo hasta su utilización en la cocina. Habrá degustaciones de platos trufados, así como talleres y conferencias sobre el mercado de la trufa, su conservación y

las mejores formas de utilizarla en gastronomía. También se celebrarán catas en las que los asistentes podrán aprender a distinguir los distintos tipos de trufa y cómo maridarlas con otros productos gourmet.

Enero en **España** es un mes que promete ser inolvidable para todos los que aman la gastronomía. Cada evento destaca por su enfoque en la excelencia y la innovación, haciendo de este mes una cita imprescindible para los profesionales del sector y los aficionados a la buena cocina.