

Madrid Fusión 2022, bate récords como centro de la cocina mundial en su 20 aniversario

Madrid Fusión Alimentos de España acaba de demostrar la vitalidad de los grandes congresos de gastronomía, de los que es el más influyente.

Ha cerrado su 20 aniversario batiendo todos sus récords de participación, congresistas registrados y prensa acreditada. Acabaron tres jornadas en las que además la cocina ha reflexionado, en un tiempo entre dos crisis.

Tres días en los que se ha demostrado que en Madrid Fusión se habla, se debate y se muestran caminos.

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

Madrid Fusión, esta cita gastronómica, ha supuesto un reencuentro total, reivindicándose como la gran fiesta [https://www.canariasmgourmet.es/category/nacional/de la cocina española, europea y mundial](https://www.canariasmgourmet.es/category/nacional/de-la-cocina-espanola-europea-y-mundial). Asia, América Latina y [Europa](#) en la misma sala. Días para compartir amistad y conocimiento que han evidenciado que la innovación gastronómica no ha parado por la pandemia y que el sector tenía ganas de volver a reencontrarse y cargarse de inspiración e ilusiones compartidas en el que ha sido en los últimos cuatro lustros su escenario favorito.

Aún con mascarilla y ciertas precauciones, el público ha

vuelto a llenar salas y auditorios, comedores y salones para escuchar, aprender y convivir en un congreso que ha cerrado con cifras récord: 16.500 visitantes, 1.171 congresistas en el auditorio principal y 1.038 periodistas de todo el mundo. Nunca en la historia hubo más público, más congresistas o más periodistas.





Más allá de los datos, Madrid Fusión Alimentos de España cierra la edición de su XX aniversario con la satisfacción de sentirse querido y útil para un par de generaciones de cocineros que han visto propulsada su carrera gracias al congreso.

Por eso aceptó la [invitación](#) para estar en Madrid Rene Redzepi*** (Noma, Copenhague), que pasó por el congreso años antes de eclosionar; Dabiz Muñoz (Diverxo***, Madrid), al que Madrid Fusión señaló en 2008 coronándole como Cocinero Revelación; Gastón Acurio (Astrid & Gastón, Lima), quien reconocía que el congreso fue para Perú *“una vitrina determinante”*.



El Chef Dabiz Muñoz

Nos abrió a la diversidad y permitió que se nos conociera en el mundo”, o Alex Atala (D.O.M, Sao Paulo): *“Mi vida profesional tiene un antes y un después de mi participación en Madrid Fusión. Deseo que siga abriendo puertas para las nuevas generaciones”*.

Pedro Aguilera, cocinero revelación 2022

Con esa voluntad de seguir abriendo puertas el congreso ha señalado este miércoles a Pedro Aguilera como Cocinero Revelación 2022. Aguilera trabaja en el restaurante familiar Mesón Sabor Andaluz, de Alcalá del Valle (Cádiz), un pueblo de 5.000 habitantes.

El restaurante lo regentan los padres de un chef especializado en dar protagonismo al producto verde, aunque no sean estrictamente platos vegetarianos. El nuevo Cocinero Revelación fue discípulo de Benito Gómez y estuvo cuatro años como jefe de cocina de Ricard Camarena. Coge el testigo de Javier Sanz y Juanjo Sahuquillo (Oba, Casas Ibañez), ganadores el año pasado.

Los escabeches reposados de Mario Sandoval

Mario Sandoval es un corazón inquieto en la cocina, y lo ha vuelto a demostrar este año presentando en esta edición de Madrid Fusión su trabajo *“por la profundidad de la cocina ácida en el momento actual”*, con las posibilidades de los escabeches sólidos, trabajo que surgió *“por casualidad”*.



El Chef Mario Sandoval

En Nochevieja hicieron un menú y casualmente se le quedó en un *tupper* el besugo escabechado. A las tres semanas lo encontró. Se había gelificado y condensado, al estar en contacto con el vinagre y todo el colágeno del pescado *“nos estaba invitando a darle uso”*. Un sabor, el de esta gelatina, *“superior al de la carne”*, que *“descubre ingredientes ocultos que te dan unos sabores y texturas distintas”*.

Atxa y Lera comparten sus emociones

Esta vez Eneko Atxa no llegó a Madrid Fusión Alimentos de España a cocinar. Ni siquiera necesitó un solo ingrediente para hablar de su cocina. Pero puso ante todos los espectadores su corazón para explicar lo que es Azurmendi*** y cuáles son sus raíces y la poesía que lleva a diario en su forma de entender la gastronomía.

Una charla intimista y de emociones en la que era difícil no trasladarse a una silla de su restaurante en Larrabetzu, donde las recetas tradicionales de la cocina vasca están presentes en espíritu pero ha viajado con creatividad y tiempo hasta ser formalmente irreconocibles, formando parte de una poética personal y diferenciada que, sin rupturas, evoluciona año a año, desnudándose y convirtiéndose en una cocina de carácter universal.

Luis Alberto Lera cocina cinegética

Apenas 24 horas después de recibir el Premio Alimentos de España en Madrid Fusión, el chef zamorano Luis Alberto Lera defendía en el auditorio su cocina cinegética y expresaba su «enorme preocupación» ante la previsible desaparición de la caza salvaje. Una caza que es la base de su cocina, a la que aplica innovadores métodos en su restaurante Lera de Castroverde de Campos.

La última jornada ha contado también con la participación de Antonia Klugmann (L'Argine a Vencò, Italia), reflexionando sobre el sentido de la cocina (*“Con los ojos cerrados, un cliente tiene que saber por qué estoy cocinando, en qué estación está y en qué lugar del mundo”*).

Héctor Solís (Fiesta, Perú), que ha mostrado la versatilidad del mero murique; Inés Páez Nin, Chef Tita (Morisoñando, República Dominicana); José Álvarez (La Costa*, El Ejido); Hisato Hamada (Rest. Waygumafia, Japón), quien ha mostrado las excelencias del wagyu, una carne que no se corta sino que *“se pule como un diamante”*, y de la primera Cocinera Revelación de la historia (2020), Camilo Ferraro, que junto al sumiller Robert Tetas, propietarios del restaurante Sobretablas de Sevilla, han mostrado su apuesta por renovar la cocina tradicional andaluza.

La croqueta de Miguel Carretero, arrasa

Madrid Fusión Alimentos de España y Joselito modificaban este

año su concurso de croquetas para festejar el 20 aniversario del congreso, y lo abrieron a los siete ganadores precedentes.



Miguel Carretero (Santerra, Madrid)

Han vuelto a concursar y el jurado ha dictaminado que la croqueta campeona de campeones es la de Miguel Carretero (Santerra, Madrid), que se llevó el concurso en 2018. Además, Iván Cerdeño ha recibido el galardón Croqueta de Oro en reconocimiento a las sucesivas veces que su receta original ha llevado al triunfo a algunos de sus discípulos finalistas en años anteriores. Carlos García, de La Cocina de Enfrente, se ha llevado el Concurso Nacional de Escabeches.

Ucrania presente

El 20 aniversario finalizó con un mensaje de solidaridad hacia Ucrania, con la participación de la chef ucraniana Ksenia Amber, uno de los mayores exponentes culinarios del país atacado. Lidera en Odessa, de donde es natural, una cadena de restaurantes (Buro201) *“ahora todos lamentablemente cerrados, como toda la restauración de la ciudad”*.



Chef ucraniana Ksenia Amber

Emigrada actualmente en España, trabaja por su país organizando cenas solidarias, donde además muestra el potencial gastronómico de Ucrania, como lo ha hecho esta noche en Madrid Fusión cocinando, entre otros, una sopa tradicional de celebración en todas las casas ucranianas. Llamada *"Borscht"*, está elaborada con carne de cerdo y vaca, raíces, gran cantidad de vegetales y cream fresh.

"Espero poder volver algún día y reemprender mi actividad en Odessa". Ovación final. Era el 20 aniversario, pero la actualidad y solidaridad mandaba. Por Ucrania.

El vino protagonista

The Wine Edition Wines from Spain y la Spanish Wine Academy de Bodegas Ramón Bilbao han fallado que el II Premio Juli Soler al Talento y Futuro del Vino recayese en el elaborador Carlos Cerdán (Bodega Cerrón), el bodeguero José Gil, el sumiller Maikel Rodríguez (Restaurante Iván Cerdeño**), el comunicador y creador de Mûd Wine Bar Carlos Casillas, y la sumiller Shua

Ibáñez (Restaurante Arzak***).



El último "Vinomio" del certamen ha supuesto un acercamiento a

la cultura oriental gracias a las propuestas de maridaje del restaurante Dos Palillos* (Barcelona).

Madrid Fusión También culminó con éxito la primera edición de Madrid Fusión Pastry, el congreso de Pastelería y Panadería. Por su escenario pasaron, en esta última jornada, Ricardo Vélez, uno de los más reputados pasteleros de España, los maestros panaderos Edu Lavandeira, Iago Castrillón, y Anna Bellsolà, del obrador Baluard de Barcelona. De harinas y trigos departieron Carlos Moreno y Juan Carbajo.

De panes de cocina y restauración hablaron Teresa Gutiérrez y Jesús Monedero. Cerraron la jornada Lucila Carnero y Juan Carlos Menéndez con unas sesiones sobre pastelería vegana y sin gluten.