

Madrid Fusión 2024, “Donde todo comienza”

Madrid Fusión Alimentos de España, consolidado como el gran escenario mundial de la gastronomía, volverá los días 29, 30 y 31 de enero de 2024 para celebrar su vigesimosegunda edición.

Por Ángel Marqués Ávila

Consolidada 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, **Madrid Fusión Alimentos de España** volverá a reunir al sector en el Pabellón 14 de IFEMA, el más moderno del recinto madrileño, donde el espacio expositivo superará en esta edición los 30.000 metros cuadrados.

Este año el lema será [‘Donde todo comienza’ / ‘Where it All Begins’](#). Durante las dos últimas décadas, Madrid Fusión ha sido el punto de partida, el lugar donde se origina y da inicio la excelencia culinaria. El epicentro donde el talento emergente, el conocimiento y la innovación se encuentran. Un ágora donde las tendencias se dan a conocer, se comparten y se expanden.



Para celebrar juntos las más de dos décadas de Madrid Fusión, **el lunes 29 de enero por la noche** la organización prepara una **gran fiesta exclusiva** en la que se reunirá a la gran familia de la cocina. Un encuentro que unirá gastronomía y música al término de la primera de las jornadas.

Madrid Fusión Alimentos de España

La [Fiesta de Madrid Fusión](#) será uno de los grandes momentos de una cumbre gastronómica que en su próxima edición reforzará aún más los contenidos experienciales y ofrecerá nuevos espacios formativos con el objetivo de seguir mostrando la **vanguardia culinaria**, propiciar el acercamiento de las cocinas del mundo, fomentar el debate y la reflexión acerca de la gastronomía y los múltiples ámbitos vinculados a ella (enología, industria alimentaria, innovación tecnológica, investigación científica y nuevos modelos de negocios) con demostraciones de cocina en vivo de los cocineros más relevantes del panorama internacional y presentaciones sorprendentes de las técnicas más revolucionarias.

Cada año, durante la celebración de Madrid Fusión Alimentos de España, Madrid se convierte en la capital mundial de la gastronomía.

El congreso volverá a ser **retransmitido a través de internet en directo** para poder llegar a todos los rincones del mundo. El programa, que se dará a conocer en las próximas semanas, mostrará las propuestas y tendencias más interesantes que se están desarrollando en la actualidad en cocinas de los cinco continentes.

La evolución del congreso de gastronomía más grande de cuantos se celebran ha ido 'in crescendo' cada año. Los datos de la última edición, celebrada del 23 al 25 de enero de este año, batieron todos los **récords de participación**, congresistas registrados y prensa acreditada.



Tres días en los que se demostró de nuevo que en **Madrid Fusión**

Alimentos de España se habla, se debate y se muestran caminos. El público volvió a llenar salas y auditorios, comedores y salones para escuchar, aprender y convivir en un congreso que cerró con cifras inéditas: 21.106 visitantes (un 25% más que en 2022), más congresistas (1.771 y 708 jóvenes de escuelas de hostelería) y más periodistas (1.216). Concursos, subastas, catas y premios. Sin duda, la edición más exitosa de la gran cumbre gastronómica de la alta cocina.