

Madrid Fusión 2024: Una Fiesta Gastronómica Sin Precedentes

El congreso culinario más importante del mundo con innovaciones en alta cocina, sostenibilidad y tecnología

La capital española se vistió de gala para acoger la cumbre culinaria más esperada del año. La edición de Madrid Fusión Dreams sorprendió a todos con una asistencia récord y la participación espontánea del renombrado chef Ferran Adrià, quien se sumó al debate con los ponentes.

Innovación y Sostenibilidad en el Corazón de la Gastronomía

Madrid Fusión Alimentos de España en su 22ª edición con un enfoque revolucionario en la alta cocina, fusionando lo tradicional con avances tecnológicos y sostenibles. La jornada inaugural, con seis escenarios llenos, destacó por su enfoque en la gastronomía verde, el uso de la inteligencia artificial y el papel fundamental del agua en la cocina.

Gastronomía Verde y Sostenible, un Eje Central en Madrid Fusión

La gastrobotánica de Nicolas Decloedt y Caroline Baerten y la [cocina](#) centrada en el producto de Andreas Caminada, junto con el enfoque de Eneko Atxa en la inteligencia artificial, marcaron la tendencia hacia una cocina más verde y tecnológicamente avanzada.



Eneko Atxa. Foto: La Razón

Eneko Atxa, una de las estrellas del evento, resaltó el valor de la Inteligencia Artificial en la alta [cocina](#), presentándola como una herramienta clave para incrementar la eficiencia. Mientras tanto, la gastrobotánica de Humus x Hortense y la filosofía de “lujo sencillo” de Andreas Caminada, con su enfoque en productos modestos pero de gran calidad, subrayaron la importancia de una gastronomía más verde y arraigada al terruño.

El Agua y la Sostenibilidad en el Escenario Principal

Una innovación destacada fue la reivindicación del agua como ingrediente esencial en la cocina. Miguel González mostró su habilidad en el uso de aguas termales en la preparación de platos, mientras que Pedrito Sánchez puso en relieve la necesidad de un uso consciente del agua, optando por productos de cultivos de bajo consumo hídrico.



Un Congreso que Marca Tendencia

La presencia de Ferran Adrià y el éxito del nuevo segmento Dreams #spainfoodtechnation evidencian el impacto y la relevancia de Madrid Fusión 2024 como plataforma líder en el mundo culinario. Con debates sobre el futuro de la alimentación y la incorporación de la ciencia y tecnología, este evento no solo celebra la cocina actual sino que también sienta las bases para el futuro de la gastronomía a nivel global.













Madrid Fusión 2024, un Espectáculo Gastronómico Sin Precedentes

Los auditorios de The Wine Edition, Madrid Fusión Pastry y Madrid Fusión Drinks se vieron abarrotados durante la sesión inaugural al igual que los demás días del evento, evidenciando el éxito y la relevancia de este congreso en el mundo gastronómico. Madrid Fusión Dreams no solo ha marcado un hito en la historia culinaria, sino que también ha sentado un precedente para futuras cumbres gastronómicas a nivel mundial.