

Tenerife reafirma su presencia en Madrid Fusión 2025 con récord de visitantes

La edición 2025 de Madrid Fusión vuelve a romper su techo en esta edición y alcanza 26.104 visitantes

Tenerife reafirma su rol como patrocinador principal de **Madrid Fusión 25**, una vez más, fue el punto focal **gastronómico** del congreso, gracias a su enorme stand con tres espacios diferenciados y un total de 340 m2, el más grande hasta la fecha.

El lunes, el vicepresidente del Cabildo, Lope Afonso, inauguró la primera cata del Wine Edition, la de “Vinos de Tenerife, vinos de altura”, y el “Túnel del Vino de Tenerife”, que a lo largo de los tres días de congreso atendió y dio a catar 42 vinos de las seis DO de la Isla con más de 3.000 catas ofrecidas.

“Se ha vuelto a ponerse de manifiesto la atracción que Tenerife y su gastronomía ejercen en todos quienes tienen la oportunidad de conocerla, gracias a la propuesta única que, en el caso de Madrid Fusión 2025, ha sorprendido por su variedad y calidad”.

*El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso***

Afonso añade que este evento es “una cita obligada para la Isla, en la que de nuevo hemos mostrado todo el potencial que

encierra nuestra gastronomía, haciéndolo además de la mano del talento, de nuestros restauradores, de nuestros chefs, y del [trabajo duro](#) de nuestros productores. Hemos sido patrocinadores oficiales de un evento de referencia en el ámbito internacional dentro de la promoción de la gastronomía”.

La consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, destaca que **“Tenerife ha vuelto a brillar en esta 23 edición de Madrid Fusión, con la exquisita variedad de sus productos locales, sus vinos de las seis D.O. y el excelente talento profesional de la isla, del que nos sentimos profundamente orgullosos por su implicación, profesionalidad y pasión para garantizar tres días de éxito en este congreso de gastronomía de referencia mundial”**.



“La gastronomía es un producto transversal que enriquece la oferta turística de la isla y constituye una palanca clave para atraer al turismo internacional e impacta positivamente en la experiencia del viajero. La mejor promoción de Tenerife se consigue poniendo en valor y mostrando nuestras señas de identidad, consumir tradición y ser partícipes de la cultura gastronómica local es una parte esencial de la experiencia

turística y de esta forma contribuir directamente con nuestra economía local”, concluye Melwani.



El stand-restaurante (340 metros cuadrados) de Tenerife Despierta Emociones, llenó todas sus actividades (con lista de espera en muchos casos) de los tres días, e incluyó, diariamente, desayunos de barraquito y repostería artesana, almuerzos tematizados en el territorio, talleres y un gran despliegue de vinos de las seis DO de la isla.

El stand, diseñado en un espectacular formato de inmersión audiovisual, consiguió que cada actividad se mimetizara en las distintas geografías de **la isla**, y contó con grandes **restaurantes** y reconocidos **chefs** de todo **la Isla**, además de

los productos más significativos de **Tenerife** (vinos, mieles, gofio, frutas exóticas, carnes autóctonas, quesos, vinos de Tenerife, papas bonitas...).

El espacio recibió, en total, a más de 1.300 profesionales del sector (asistentes a las actividades), más visitantes generales, que fueron atendidos personalmente por el vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, **Lope Afonso**, el consejero **Valentín González** (Sector Primario), la CEO de Turismo, **Dimple Melwani** y el equipo del **Cabildo de Tenerife**.



El gran stand-restaurant de Tenerife y el Túnel del Vino recibieron también a grandes chefs y celebridades a Joan Roca, Susi Díaz, Nandu Jubany, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Xesc Reina, Benjamín Lana (director general de MF y Vocento Gastronomía), María Ritter (directora de Guía Repsol) o Daniela Maia (Secretaria de Turismo de Rio de Janeiro); y medios como Expansión, El Mundo, TVE, Radio Televisión Canaria, Diario Sur, El Español, OK Diario, Actual Gastro,

Elle, 7caníbales o RNE entre muchos otros.



Chef Joan Roca



Quique Dacosta



Maria Ritter

Directora Guía Repsol en Repsol

Tenerife vivió grandes momentos con las dos ponencias: la magistral de Diego Schattenhofer (1973 Taste), con su desarrollo práctico del estudio que ha realizado con científicos sobre la maduración enzimática marina, y la de Jesús Camacho (Donaire), sobre la incierta frontera entre lo salado y lo dulce.



Chef Diego Schattenhofer

Además, el jurado decidió otorgar el **Premio al Mejor Mojo de**

Tenerife, a José Alberó Díaz, de El Sitio, en La Palma. Y el Premio al Mejor Plato con Mojo de Tenerife armonizado con **Vinos de Tenerife** a Javier Rayón, del restaurante Botánica de Málaga. Ambos dotados con un premio de 800 euros y un lote de productos premium de Tenerife.



Premio al Mejor Mojo de Tenerife, a José Alberó Díaz, de El Sitio, en La Palma

El Túnel del Vino de Tenerife, (75 metros cuadrados) con referencias de la seis DO de la Isla, batió otro récord en Madrid Fusión 25: más de 3.000 catas personalizadas a grandes sumilleres, periodistas y distribuidores nacionales e internacionales.

La primera cata del [congreso](#), la de los Vinos de Tenerife –“Vinos de Tenerife, Vinos de altura”), inaugurada por el

vicepresidente del Cabildo, **Lope Afonso**, contó con en **vinos** de altísimo nivel internacional: Blanco: Viñatigo mazape (DOP Canarias); Los Tintos: Ambora negramoll rosada (Tacoronte Acentejo); Suertes del marqués la solana (Valle de La Orotava); Ignios vijariego (Ycoden Daute Isora); Los Blanco: Finca Vegas lomo de las animas (Abona); Los Loros la bota de mateo (Güímar); Piedra fluida Los Frontones 2021 (DOP Canarias).

La edición de 2025, en la que **Tenerife** ha sido de nuevo Patrocinador Principal, con la ampliación de metros cuadrados en el stand y con el **Túnel del Vino**, con la participación de grandes **chefs** y con el concurso de los distintos municipios de la Isla, ha marcado para **Tenerife**, con las excelentes cifras y con la calidad y diversidad de su programa, su posición en la escena mundial como gran destino **gastronómico** y cultural.