

IFEMA

Madrid Fusión, primera cumbre mundial sobre la gastronomía poscovid



(Foto: Efe)

Efe

Lunes 24 de mayo de 2021, 13:23h

Madrid Fusión, que se celebrará del 31 de mayo al 2 de junio, se ha presentado este lunes como "el primer congreso global de **gastronomía**" y el que marcará el futuro poscovid del sector gracias a un centenar de ponentes y 90 actividades organizadas en Ifema, que por primera vez se podrán seguir en todo el mundo.

Es una de las grandes novedades de esta **cumbre mundial**, que retrasó su cita tradicional de enero por la pandemia, crisis sanitaria que también le ha llevado a estrenar un formato digital que le da presencia internacional porque "se verá en tiempo real en cualquier lugar del mundo y después durante todo el año", de forma que se convierte en "el primer congreso global de gastronomía".

Así lo ha destacado en su presentación Benjamín Lana, director general de Vocento Gastronomía, división que organiza este congreso además de otras citas del sector como San Sebastian Gastronomika, Terra e o El encuentro de los mares, además de las extensiones de Madrid Fusión en Bogotá y Manila.

Prueba de esta internacionalización es la campaña mundial de **promoción** que se ha lanzado este lunes y en la que el abogado de Madrid Fusión ofrece al actor Robert De Niro promocionar el congreso a cambio de "la cena de su vida", cocinada por Joan Roca, Mauro Colagreco, José Andrés, Quique Dacosta y Martín Berasategui.

A la espera de saber si acepta, Madrid Fusión Alimentos de España 2021 llega "con un hijo", The Wine Edition, "una nueva mirada al mundo de la vid y el vino para conectarlo con la cocina porque el 50 % del vino que se consume en España es en restaurantes", ha añadido Lana. Entre ambos sumarán hasta **300 ponentes** de España, Latinoamérica, Europa, China y Australia, además de múltiples actividades que se podrán seguir desde tres salas digitales cerradas para congresistas y una abierta gratuita. También durante esos tres días, y con los mismos formatos, se celebrará Madrid International Pastry (MIP), dedicado a la repostería y la panadería.

El lema de la XIX edición de Madrid es "**La gastronomía circular**" y el "nuevo comensal concienciado", por lo que la creciente tendencia de preocupación de la hostelería por el medioambiente, las relaciones entre cocineros y pequeños productores y la cocina por el aprovechamiento y contra el desperdicio serán protagonistas.

"Se trata de explorar la relación de la **hostelería** con el planeta", ha indicado el presidente del congreso, José Carlos Capel, quien ha reconocido que organizarlo este año ha sido "difícil", pero no menos que en otras ediciones afectadas por la crisis económica, por lo que han conseguido salir adelante por ser "rebeldes, imprescindibles y muy atrevidos".

De entre los múltiples concursos que se celebrarán durante estos tres días -dedicados a la croqueta, mojos o bocadillo de autor, entre otros- Capel ha destacado el premio al **Cocinero Revelación**, que sirve para "poner la mirada" en jóvenes talentos desconocidos, como ya ocurrió con David Muñoz, Ricard Camarena o Rodrigo de la Calle.

En cuanto a los **ponentes**, que también hablarán sobre "su experiencia en este annus horribilis y su visión de futuro", no faltarán algunos de los mejores cocineros de España como Joan Roca (El Celler de Can Roca), Ángel León (Aponiente), Eneko Atxa (Azurmendi), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Javier Olleros (Culler de Pau), Fina Puigdevall (Les Cols), el trío de Disfrutar o Pedro Sánchez (Bagá). Del ámbito internacional destacan el argentino Mauro Colagreco (Mirazur, Francia), Aníbal Criollo (Naturalia, Colombia), Joshua Niland (Saint Peter, Australia), Juan Sebastián Pérez (Quitú, Ecuador), Juan Luis Martínez (Mérito, Perú), la Mejor Cocinera de Asia 2021, DeAille Tam (Obscura, Shanghai) o el único libanés con estrella Michelin, Alan Geaam, un refugiado de guerra que tiende puentes entre la cocina de su país y la francesa.