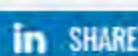
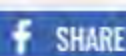
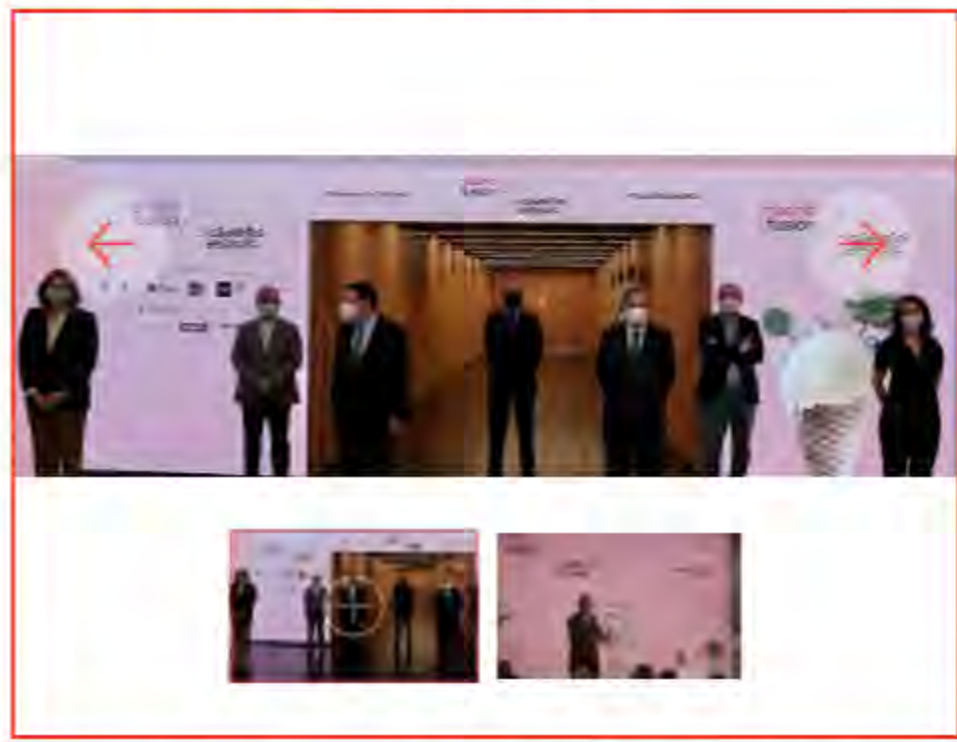


**SOLUCIONES
QUE HACEN
MÁS FACIL
TU DÍA A DÍA**

Madrid Fusión Alimentos de España presenta la edición que reunirá en una semana a la élite de la gastronomía mundial

CANAL HORECA 24 de mayo de 2021



Madrid Fusión Alimentos de España ha presentado públicamente su edición de 2021 este lunes en un acto con la presencia de 80 invitados y emitido *vía streaming* a través de la plataforma digital del propio congreso. Será la edición número XIX y se celebrará en el pabellón 14 del Recinto Ferial Ifema Madrid **del 31 de mayo al 2 de junio**. Cinco meses más tarde de lo que es habitual debido a la pandemia, todo está preparado. Los chefs están convocados; los ponentes, ultimando sus intervenciones; los

proveedores, preparados para instalar sus stands, y los congresistas, listos para acudir a Madrid Fusión, “un evento que es más que un congreso, donde se comparte conocimiento”, como destacó **Benjamín Lana**, director general de Vocento Gastronomía, en su intervención. Solo falta por saber si **Robert De Niro** aceptará el reto.

El actor americano, sin saberlo, ha sido el gran protagonista de la presentación. Como parte de la campaña de promoción, el congreso ha lanzado el vídeo “Invaluable Food” para convencer a De Niro para que participe y colabore en la difusión del evento. A cambio, le ofrecen “ser la única persona en la Tierra que habrá probado el sabor del Cielo”, es decir, un menú elaborado por cinco de los mejores chefs del mundo: **Joan Roca**, **Martín Berasategui**, **José Andrés**, **Mauro Colagreco** y **Quique Dacosta**. La campaña ha sido ideada por Leo Burnett Madrid, que tendrá el apoyo de sus oficinas de Chicago y México para darle dimensión internacional, y el video producido por Attic Films. Durante su proyección, comenzaba la cuenta atrás del reto. De Niro tiene 48 horas para contestar y si no la propuesta queda abierta a cualquier otra celebrity que acepte firmar el contrato para esta cena impagable.

Con o sin De Niro, “hoy presentamos el primer congreso global de gastronomía del mundo”, un congreso con la gastronomía circular y el nuevo “comensal concienciado” como temática y que podrá seguirse presencialmente y, por primera vez, a tiempo real a través de nuestra plataforma digital con cuatro canales disponibles para que nadie que se inscriba se pierda nada”, explicaba Lana.

Una oferta apabullante con más de 300 ponentes, “porque Madrid Fusión Alimentos de España 2021 es un congreso con tres congresos en uno, cinco escenarios y una presencia internacional destacable. No olvidemos que fue aquí donde se dieron a conocer más allá de sus fronteras **Gastón Acurio** o **René Redzepi**”, explicaba **José Carlos Capel**, presidente de Madrid Fusión Alimentos de España.

En la presentación también han participado **Ignacio Ybarra**, presidente de Vocento, quien destacó la gran apuesta de Vocento por la gastronomía desde hace muchos años; **Andrea Levy**, delegada del área de Gobierno de Cultura, Turismo y Deporte del Ayuntamiento de Madrid; **Paloma Martín**, consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid, y **Luis Planas**, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España, quien ha subrayado la importante colaboración que este año el congreso ha entablado con Alimentos de España, por lo que Madrid Fusión pasa a denominarse oficialmente durante tres temporadas Madrid Fusión Alimentos de España.

“Queremos así promocionar el producto del país más allá de nuestras fronteras, y ayudar en su comercialización. Es nuestra misión y qué mejor que hacerlo de la mano de este congreso”, explicaba el ministro. La colaboración entre Alimentos de España y Madrid Fusión cambiará el nombre del congreso hasta 2023.

El foco de la gastronomía internacional durante tres días

Madrid Fusión Alimentos de España 2021 concentrará en tres jornadas el interés gastronómico internacional con la celebración de 90 actividades, la participación de 300 ponentes y una audiencia mundial. Con una importante apuesta experiencial, que seguirá, claro, todas las medidas de seguridad sanitaria acordes con el nuevo escenario generado por la Covid-19. Entre otros, y hablando de sostenibilidad, proximidad y cliente, participan este año **Joan Roca** (El Celler de Can Roca***), **Eneko Atxa** (Azurmendi***), **Ángel León** (Aponiente***), **Andoni Luis Aduriz** (Mugaritz**) o **Fina Puigdevall** (Les Cols**). Entre la presencia internacional destaca la participación de **Mauro Colagreco** (Mirazur***), chef del mejor restaurante del mundo, o la cocina china de **DeAille Tam**, mejor chef femenina de Asia 2021.

Además de las sesiones en el Auditorio Principal se mantienen las diversas actividades en la Sala Polivalente, donde a lo largo de los tres días se desarrollarán concursos, showcookings, presentaciones y ponencias, así como **MIP (Madrid International Pastry)**, el congreso internacional de pastelería, panadería y chocolate, y **The Drinks Show**, que vuelve con diferentes actividades en torno a la vanguardia líquida.

Primera edición de Madrid Fusión The Wine Edition

Madrid Fusión Alimentos de España 2021 incorpora una gran novedad este año al abrir una nueva etapa en el mundo del vino. **Nace Madrid Fusión The Wine Edition (MF WE)**, un congreso que busca descubrir nuevas tendencias, nuevos talentos y servir como foro de discusión y aprendizaje. Con más de 20 actividades programadas, MF WE contará con ponentes internacionales, sumilleres, productores, catalizadores y pensadores clave del sector.