



Del 28 al 30 de marzo, en IFEMA Madrid

Nota de prensa

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación participa, como patrocinador principal, en Madrid Fusión – Alimentos de España 2022

- Este encuentro se divide en tres congresos: Madrid Fusión Alimentos de España, The Wine Edition y Madrid Fusión Pastry, en los que se realizarán diferentes actividades gastronómicas
- Entre otras actividades, Alimentos de España patrocinará una sesión de cocina en directo con degustación de la tapa ganadora del Premio “Tapa Alimentos de España” y organizará ponencias de cocina

25 de marzo de 2022. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación participa, como patrocinador principal, en la XX edición del “[Congreso Internacional Madrid Fusión-Alimentos de España](#)”, una de las más importantes citas de la gastronomía internacional que contribuye a poner en valor la calidad y variedad de los alimentos españoles, base de las mejores elaboraciones culinarias.

Este encuentro, que se celebra en IFEMA Madrid del 28 al 30 de marzo de 2022, se divide en tres congresos: Madrid Fusión Alimentos de España, The Wine Edición y Madrid Fusión Pastry, en los que se realizarán diferentes actividades gastronómicas, como la revisión de técnicas de cocina ancestrales, tradicionales y futuras, talleres formativos, concursos y otras actividades de promoción, con la participación de grandes cocineros de todo el mundo. También se abordarán aspectos como la eficiencia energética, integración social, nuevas tecnologías y reciclado.

Para ello, se contará con la intervención de cerca de 100 ponentes, y se desarrollarán 43 actividades en el auditorio, 10 talleres, 33 actividades en la sala polivalente, 19 actividades en MF The Wine Edition, (segunda edición del





congreso dedicado al sector del vino) y 29 actividades en MF Pastry para reivindicar la pastelería y la panadería.

ACTIVIDADES PATROCINADAS POR ALIMENTOS DE ESPAÑA

En este marco, Alimentos de España patrocinará una sesión de cocina en directo con degustación de la tapa ganadora del Premio “**Tapa Alimentos de España**” de la última edición de Hotel Tapa Tour (el miércoles 30 de marzo a las 13:30, en la sala polivalente). El chef Juan María Díaz se alzó con este premio por su tapa “Humo de Almadraba”, un mollete frito relleno de guiso de atún rojo, con mahonesa de kimchi y esterificación de marmitako. Una receta ‘cero desperdicio’ que aprovecha las espinas sobrantes para elaborar un aceite de atún.

Asimismo, Alimentos de España organizará **ponencias de cocina** en el auditorio principal: el lunes 28 de marzo, de 11:45 a 12:15 y el miércoles 30 de marzo, de 14:20 a 14:50.

MADRID FUSIÓN-ALIMENTOS DE ESPAÑA

Desde el año pasado, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación apoya la celebración de Madrid Fusión mediante con un acuerdo que convierte Alimentos de España en patrocinador principal del encuentro. Con esta iniciativa, el ministerio busca reforzar la aceptación, visibilidad y conocimiento de los productos españoles y la industria alimentaria. Además, sirve para promocionar el consumo del producto nacional, incidiendo en la variedad y calidad de nuestros alimentos.

De esta forma, a partir de la XIX edición la cita anual pasó a llamarse Madrid Fusión Alimentos de España (para las ediciones de 2021, 2022 y 2023). El acuerdo incluye la participación de Alimentos de España en la versión latinoamericana de este evento, Bogotá Madrid Fusión.

