

Madrid Fusión 2021

Madrid Fusión 2021 celebra su XIXª edición los días 31 de mayo, 1 y 2 de junio de 2021 dedicada a la “Gastronomía Circular”, contando este año como patrocinador institucional principal a la Comunidad de Madrid.

La Cumbre¹ Mundial de la Gastronomía Madrid Fusión, congregará a profesionales llegados de los cinco continentes, entre cocineros, pasteleros, cocteleros, enólogos y sumilleros para descubrir y potenciar la cocina de lo recién cosechado² y lo recién cocinado, el ciclo corto de los productos y el aprovechamiento³ de los recursos, que será el eje temático este año, en el que se darán a conocer una vez más las nuevas figuras del panorama gastronómico internacional.

Con este lema, y en paralelo, se incidirá en la era del comensal concienciado y los cambios de actitud que se detectan a gran escala entre los consumidores, cada vez más exigentes y conscientes, que demandan más información para poder decidir. Este nuevo estatus está incidiendo en el desarrollo futuro de la hostelería.

El congreso trae importantes novedades este año como ' The Wine Edition' con la vocación de descubrir nuevas tendencias, nuevos talentos y servir como foro⁴ de discusión y aprendizaje de un sector, el del vino, que es parte fundamental de nuestra cultura y nuestra gastronomía.

A lo largo de los tres días se realizarán demostraciones técnicas, talleres formativos, concursos y entregas de premios, y se podrá presenciar la actualidad culinaria, las inquietudes y las reflexiones de gran número de cocineros de distintos rincones del mundo. Las 43 actividades en el auditorio, 12 talleres, 35 eventos en la sala polivalente -de los cuales 8 son concursos- y otras veinte actividades conformarán la nueva edición de Madrid Fusión.

Acudirán algunos de los mejores cocineros nacionales como Joan Roca, Eneko Atxa, Andoni Luis Adúriz, Javier Olleros, Pablo González Conejero, Rodrigo de la Calle, Juanjo Losada, Fina Puigdevall, Ricard Camarena, Ignacio Echapresto o Ángel León, entre otros muchos. De Colombia, mostrará su cocina basada en culturas ancestrales Aníbal Criollo, mientras que también acudirán el joven chef alemán Björn Swanson, el italiano Diego Rossi, la china DeAille Tam o el único chef libanés con estrella Michelin, Alan Geaam.

<https://www.comunidad.madrid/actividades/2019/madrid-fusion-2021>

¹La cumbre : le sommet

²Recién cosechado : qui vient d’être récolté

³Aprovechamiento : mise en valeur, utilisation

⁴El foro : forum