



AGENDA DE ACTIVIDADES EN MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA CON PARTICIPACIÓN DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

AUDITORIO PRINCIPAL:

- Patrocinio de PONENCIA impartida por Quique Dacosta (Rest. Quique Dacosta***. Dénia, Alicante). **Lunes 26 de enero**, de 10:15h a 10:45h (Horarios sujetos a cambios de última hora)
- Entrega del **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA DEFENSA DEL PRODUCTO**. **Miércoles 28** de enero de 12:20 a 12:50h.

ESCENARIO MADRID FUSIÓN EXPERIENCE / AUDITORIO (antiguo Polivalente):

- Patrocinio de **MESA REDONDA**:
 - Título: **ESPAÑA POTENCIA ALIMENTARIA Y GASTRONÓMICA**
 - Horario: **miércoles 28 de enero** de 13:25h a 13:55h (horarios sujetos a cambios de última hora)
 - Participantes:
 - Tomás Rodríguez Serrano - Director de Interovic
 - María Ritter - Directora Guía Repsol
 - Teresa Perez - Gerente Aceite de Oliva de España
 - Susana García- Directora General Interprofesional del vino
 - Alberto Herranz – Director Interporc
 - Moderador: Purificación González Camacho, Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España

ESCENARIO MADRID FUSIÓN PASTRY:

- Patrocinio de PONENCIA “**La cocina dulce/salada de El Celler de Can Roca**” impartida por Jordi & Joan Roca (Rest. El Celler de Can Roca*** &



Rocambolesc. Girona). **Lunes 26 de enero**, de 12:15h a 12:45h (Horarios sujetos a cambios de última hora)

- Patrocinio de **MESA REDONDA:**
 - Título: **¿PUEDE LA PASTELERÍA TRADICIONAL ESPAÑOLA PONERSE DE MODA?**
 - Horario: **martes 27 de enero** de 15:50h a 16:20h (horarios sujetos a cambios de última hora)
 - Participantes:
 - Estrella Leal, Propietaria de la Pastelería El Pozo (Madrid)
 - Josetxu Arrese, 6ª generación de la Pastelería Arrese (Bilbao)
 - Batiste Rubio, Copropietario de Forn Baixaulí (Picanya, Valencia)
 - Anna Pascual, Propietaria y gerente de Patisseries La Confianza (Gelida, Barcelona)
 - Moderador: Puy Vélez, pastelera en The Pattissier (Madrid)
 - Presentación o cierre: Jose Miguel Herrero Velasco, DG Alimentación

Se Indica Programa de Madrid Fusión Alimentos de España

Programa AUDITORIO: PROGRAMA TEMPORAL MF

Programa PASTRY: PROGRAMA TEMPORAL PASTRY

Programa THE WINE EDITION: PROGRAMA WEB-02_26

Programa DREAMS: temáticas mf-dreams2026

3.- Gráficas y videos que se emplearán en Madrid Fusión 2026





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

#alimentosdespaña



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Spot 30" El País Más Rico del Mundo, Selección Española Fútbol



Spot 30" El País Más Rico del Mundo, Jose Andrés



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

Imágenes Madrid Fusión 2025





4.- Merito de José Gordón para recibir el premio Madrid Fusión Alimentos de España en la defensa del producto

JOSÉ GORDÓN (BODEGA EL CAPRICHIO, JIMÉNEZ DE JAMUZ, LEÓN)

La entrega del premio tiene su razón de ser en la contribución en las últimas décadas de **José Gordón**, impulsor de **Bodegas El Capricho** en Jiménez de Jamuz (León), a la gastronomía española desde un pequeño pueblo rural y su defensa del producto local, de la ganadería y de una cultura del tiempo y la maduración que trasciende modas. Gordón ha trabajado incansablemente por poner en valor productos como la carne de buey envejecida durante meses, vinos de parcelas recuperadas y procesos artesanales que celebran la tradición y la paciencia inherente al mejor producto.

El reconocimiento internacional que ha recibido El Capricho, señalado entre los mejores asadores y templos de la carne del mundo, es un fiel reflejo de este inmenso trabajo sobre el producto y la memoria culinaria, y de cómo ha situado a un rincón de León en la mirada global de gourmets y críticos. La experiencia que ofrece no es solo gastronómica: es un relato completo del oficio, desde la crianza del animal hasta la bodega subterránea donde se envejece la cecina o se preservan vinos de viejas viñas familiares.

La singularidad de José Gordón radica en su inagotable obsesión por el detalle y su visión holística de la gastronomía. No solo entiende la carne, sino que ha convertido su afán en filosofía: conocer al animal, respetar sus ritmos y aplicar procesos de maduración personalizados y pacientemente estudiados para cada pieza. Esa filosofía la transmite también en sus vinos, elaborados con variedades autóctonas recuperadas, y en la forma en que concibe la cocina y la sala como espacios donde tradición y excelencia se cruzan.

Desde muy joven Gordón vivió ligado a la tierra y a las prácticas tradicionales de su familia, desarrollando una profunda conexión con los bueyes y la agricultura que luego ha extrapolado a su oficio como maestro asador y restaurador. Su restaurante, una antigua bodega subterránea excavada por sus antepasados, simboliza ese puente entre el pasado y el presente, entre la sencillez rural y una gastronomía que fascina a visitantes de todos los rincones del planeta.



Esto no solo es importante para José Gordón y su equipo, lo es para el movimiento de la gastronomía rural española, por lo que supone de ejemplo y faro para muchos otros proyectos fuera de las grandes capitales. Ganarse la vida en el lugar que uno vino al mundo, trabajar con respeto por el entorno natural, alcanzar la excelencia profesional y contribuir a mantener vivos los pueblos mediante empleos y visitantes atraídos por una propuesta sincera y profunda es digno de elogio y de aplauso.

Por último, recordamos quienes han sido los anteriores premiados:

- Edición en 2021 a Nieves Barragán
- Edición en 2022 a Luis Alberto Lera
- Edición en 2023 a Borja Barrero
- Edición en 2024 a Ricard Camarena
- Edición en 2025 a Nacho Manzano

5.- Otras actividades en el marco de Madrid Fusión apoyadas por el MAPA

5.1. Campeonato de Pinchos y Tapas del Hostelería de España

Hostelería de España, organización que representa a nivel estatal al conjunto de más de 300.000 empresas que integran el sector de la hostelería, pone en marcha el Campeonato oficial de Tapas y Pinchos para fomentar y poner en valor la profesionalidad del sector de la hostelería y un elemento básico de nuestra cultura gastronómica, la tapa.

El Campeonato, tiene lugar el 26 y 27 de enero de 2026 en el marco del Congreso de Madrid Fusión.

Las asociaciones pertenecientes a Hostelería de España serán quienes presenten a los participantes al campeonato, siendo estos participantes los establecimientos ganadores de los concursos locales de tapas organizados por esas asociaciones.

La presencia del MAPA se materializará a través de la inclusión del logotipo en las pantallas, puestos de cocinado, chaquetillas de los chefs, diplomas de los ganadores, así como en el photocall y otros paneles que se puedan realizar. Una persona representante del MAPA asistirá a la entrega de premios / diplomas y habrá menciones del MAPA y Alimentos de España en las redes sociales, notas de prensa y durante la celebración del evento.



5.2. Misión Inversa en el marco de Spain Food Nation

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro de la Estrategia #AlimentosdEspaña se están realizando acciones con el objetivo de que se reconozca a España como potencia alimentaria y gastronómica, destacando la calidad y diversidad de nuestras producciones, así como la competitividad de nuestras empresas.

En ese objetivo se encuentra de manera estratégica nuestras acciones en el ámbito internacional. Dentro de las herramientas establecidas para ello, una de las más comunes y prácticas, es el establecimiento de convenios de colaboración con entidades claves y con competencias para realizar acciones promocionales en el exterior, como es el ICEX. En estos convenios se llevan a cabo acciones conjuntas con una inversión por ambas partes del 50% cada una

El objetivo principal es construir una imagen país internacional asociada con Alimentos y con gastronomía de calidad, generando confianza, seguridad y satisfacción. Desde septiembre de 2020 se viene suscribiendo sucesivos convenios con el ICEX para relanzar la imagen internacional de nuestro sector agroalimentario y poner en valor la excelencia y diversidad de los alimentos y bebidas españoles.

Bajo el lema “Spain Food Nation”, se lanzó esta campaña que se apoya en diferentes acciones tipo, entre otros, Eat Spain Drink Spain, Participación en festivales gastronómicos, Espacios gastronómicos en ferias internacionales, Misiones inversas de compradores y prescriptores a principales ferias y congresos internacionales en España, Spain Fusion, Spain Food Nation Summit, Estudios de posicionamiento, Sesiones específicas Cava Meeting o Copa Jerez Forum.

El último convenio firmado es SFN VI, que contempla un presupuesto total de 8.443.000 €, de los cuales el MAPA aporta 4.436.500€ e ICEX 3.703.500 €. Estando prevista la organización de **misiones inversas**, en las que se identifica e invita a compradores internacionales para participar en entrevistas con empresas españolas en el marco de los hosted buyers de las ferias, o de los prescriptores para asistir a las conferencias y zona de exposición de productos

En 2025 tuvieron lugar misiones inversas en FENAVIN, AQUAFUTURE, FRUIT ATTRACTION, SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA, CONXEMAR. En 2025 esta previsto la participación en MADRID FUSIÓN, BWV, FIMA, ALIMENTARIA, SALÓN GOURMETS, VINOBLE.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

La Misión Inversa en Madrid Fusión contará con más de 20 prescriptores de Alemania, Catar, China, Japón, Malasia, México, Estados Unidos y Reino Unido. Los prescriptores tienen agenda libre y ellos seleccionan en qué catas, ponencias y seminarios del congreso quieren participar.

Se relaciona la lista de profesionales internacionales que participan en la misión inversa en tabla adjunta