



Madrid, 26 de enero de 2026

El Ayuntamiento de Madrid patrocina la 24ª edición del congreso internacional de gastronomía y presenta en este foro los grandes atractivos culinarios de la capital

La ciudad de Madrid impulsa el turismo gastronómico en Madrid Fusión

- Hoy se ha celebrado un homenaje a uno de los platos tradicionales de la gastronomía madrileña, el rabo de toro, con la participación de uno de los grandes exponentes de esta especialidad, Las Cuevas de Luis Candelas
- La capital presentará DeLiMadrid, su proyecto de colaboración con Lima para consolidar la gastronomía como eje de atracción turística entre ambas ciudades
- El stand de la capital en Madrid Fusión ofrecerá degustaciones y talleres de gastronomía con la participación de chefs como Rodrigo de la Calle (El Invernadero), Carmen Capote (24 Onzas) o Carlo Griffó (Quinqué)
- El Ayuntamiento patrocina la ponencia de Dabiz Muñoz y el Premio Ciudad de Madrid a la pastelería y panadería madrileña

El Ayuntamiento de Madrid presenta los grandes atractivos gastronómicos de la capital en la 24ª edición de Madrid Fusión, el congreso internacional de gastronomía que se celebra desde hoy hasta el 28 de enero en IFEMA Madrid. El Área Delegada de Turismo patrocina este foro para seguir impulsando la capital como uno de los principales destinos de turismo gastronómico, uno de los puntos fuertes de su oferta turística y gran motivación de visita a la ciudad.

La capital va a difundir su excelente oferta culinaria entre los más de 26.000 asistentes que se estima que acudan a este encuentro desde un stand ubicado en el pabellón 14. Un espacio que les sorprenderá con actos especiales, experiencias y degustaciones reflejo de su riqueza y diversidad gastronómica.

Acto homenaje al rabo de toro

El Ayuntamiento ha realizado hoy un homenaje a una de las especialidades de la cocina madrileña, el rabo de toro, con un taller divulgativo en el que se ha trasladado el origen, la evolución y los secretos de la elaboración de este plato tradicional de manos de uno de los establecimientos que sirven esta receta, Las Cuevas de Luis Candelas. Un acto que también ha rendido tributo al desaparecido Félix Colomo, gran figura de la hostelería madrileña y responsable de la consolidación de este restaurante centenario.

El homenaje, organizado en colaboración con la Academia Madrileña de Gastronomía, ha contado con la participación de la concejala delegada de Turismo,

Dirección General de Comunicación
Montalbán 1 - 3º planta
28014 Madrid

 +34 915 882 240

 prensa@madrid.es
 madrid.es
 diario.madrid.es

 @MADRID
 @madrid
 @ayuntamientodemadrid
 @ayuntamiento-de-madrid-directo



Almudena Maíllo y de representantes del sector hostelero y de restaurantes de la capital que tienen como especialidad el rabo de toro.

Talleres y muestras de gastronomía madrileña

Madrid Fusión será escenario de la presentación de DeLiMadrid, una alianza estratégica entre las ciudades de Madrid y Lima para consolidar la gastronomía como eje de atracción turística y cultural conjunta. El alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, y el de Lima, Renzo Reggiardo, darán a conocer este proyecto de colaboración que impulsará experiencias y acciones promocionales fomentando la proyección internacional de ambas cocinas y difundiendo su diversidad y autenticidad.

Además, durante las próximas jornadas, el Ayuntamiento de Madrid ofrecerá diferentes talleres y muestras de gastronomía madrileña con la participación de grandes chefs y establecimientos de la capital. Mañana martes, Rodrigo de la Calle (El Invernadero) impartirá un taller de verduras; Javier Aparicio (Salino), uno de tataki de gamo con boletus, y Carmen Capote (24 Onzas), uno de bombones.

El miércoles será el turno de Estela Gutiérrez (Estela hojaldres), con un taller de hojaldres; Carlo Griffó (Quinqué), con uno de verdinas con berberechos, y una degustación de Smartrentals Group que presentará tres conceptos gastronómicos diferentes en el corazón de Madrid. Además, los tres días del congreso se realizará una degustación de chocolate con churros de San Ginés.

El Ayuntamiento de Madrid también patrocina la ponencia que ofrecerá hoy Dabiz Muñoz, chef de DiverXO, el único restaurante de la capital reconocido con tres estrellas Michelin y el Premio Ciudad de Madrid a la pastelería y panadería madrileña, que será entregado por la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, el próximo miércoles 28 de enero en el escenario Fusion Pastry. /