



Madrid, 29 de enero de 2023

El Área Delegada de Turismo patrocina la celebración de la 22ª edición de esta cumbre internacional para impulsar la capital como destino gastronómico

El Ayuntamiento presenta los grandes reclamos de la gastronomía madrileña en Madrid Fusión

- **Se organizarán talleres impartidos por los chefs Jorge Trifón (El Fogón de Trifón), Carmen Capote (24 Onzas) junto a Food Idea Lab y Miguel Carretero (Santerra)**
- **El Ayuntamiento hará entrega del premio 'Ciudad de Madrid' a la pastelería madrileña en el marco de Madrid Fusión Pastry y patrocinará la ponencia de Dabiz Muñoz 'UniverXo en evolución', el martes 30 de enero**
- **El miércoles 31 de enero, habrá un homenaje a la croqueta que contará con la participación de algunos de los establecimientos que tienen este bocado entre sus especialidades**

La ciudad de Madrid acoge desde hoy la 22ª edición de Madrid Fusión, la cumbre gastronómica más importante del mundo que se celebra en IFEMA Madrid con el apoyo del Área Delegada de Turismo. La gastronomía de la capital volverá a ser una de las protagonistas de esta cita, que permitirá dar a conocer las singularidades de la oferta culinaria madrileña e impulsar la ciudad como destino gastronómico a nivel internacional.

El Ayuntamiento cuenta con un espacio promocional propio en el que organizará varios talleres exclusivos sobre algunos de los platos y productos que conforman la personalidad de la cocina de la capital. Este lunes, 29 de enero, a las 13:30 horas, será el turno de Jorge Trifón, de El Fogón de Trifón, un restaurante ubicado en el barrio de Salamanca desde hace más de 15 años y especializado en cocina de mercado. El chef mostrará sus guisos más emblemáticos como el rabo de toro.

Mañana martes, 30 de enero, a las 13:30 h, Carmen Capote, de la bombonería 24 Onzas, y el estudio creativo y de innovación Food Idea Lab impartirán el taller

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario: diario.madrid.es

twitter: [@MADRID](https://twitter.com/MADRID)

facebook: [@ayuntamientodemadrid](https://www.facebook.com/ayuntamientodemadrid)

teléfono: +34 91 588 22 40

mail: prensa@madrid.es

web: madrid.es



‘Macambo, el nuevo chocolate blanco’, un producto surgido de la investigación y el gran talento presente en Madrid, que viene a revolucionar el sector del chocolate y la pastelería. Habrá una exposición sobre las propiedades y los usos de este ‘verdadero chocolate blanco’ que no contiene proteínas animales ni lactosa.

El miércoles, 31 de enero, en el mismo horario, Miguel Carretero, del restaurante con estrella Michelin Santerra, desvelará los secretos de la elaboración de sus premiadas croquetas, ganadoras del campeonato a la mejor croqueta de Madrid Fusión en 2018 y 2020. Una selección de prensa internacional y medios regionales tendrán la oportunidad de probar los platos preparados en los distintos talleres, acompañados por un experto que les comentará todos los detalles de su elaboración.

Durante las tres jornadas del congreso gastronómico, el stand del Ayuntamiento de Madrid ofrecerá la degustación del chocolate con churros de San Ginés, así como algunos de los combinados de la mítica coctelería Chicote y El cielo de Chicote, inaugurado hace unos meses en la azotea del hotel Montera Madrid. Ambos son creadores de dos cócteles inspirados en la historia de la capital: el ‘Cóctel Madrid’ y ‘Chispa madrileña’.

Premio a la pastelería madrileña y homenaje a la croqueta

El Ayuntamiento hará entrega, el martes 30, a las 13:40 h, del premio ‘Ciudad de Madrid’ a la pastelería madrileña, enmarcado en la sección Madrid Fusión Pastry. Un reconocimiento al buen hacer de los jóvenes que desarrollan su trabajo en el universo de la repostería y la panadería. Estela Gutiérrez, de la pastelería Estela Hojaldre, y Alberto Miragoli, de la panadería Ciento Treinta Grados, han sido reconocidos como mejor pastelera y mejor panadero de esta edición, respectivamente.

Además, el Consistorio patrocina la ponencia del mejor cocinero del mundo, Dabiz Muñoz, que tendrá lugar el martes, a las 11:10 h, en el auditorio principal de Madrid Fusión bajo el título ‘UniverXo en evolución’.

El arte del tapeo y uno de sus principales representantes, la croqueta, tendrá una presencia destacada en la jornada del miércoles 31 con la organización, a las 12:30 h, de un acto homenaje a este bocado, al que asistirán distintos establecimientos

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3

Código Postal 28014 Madrid

diario: diario.madrid.es

twitter: [@MADRID](https://twitter.com/MADRID)

facebook: [@ayuntamientodemadrid](https://www.facebook.com/ayuntamientodemadrid)

teléfono: +34 91 588 22 40

mail: prensa@madrid.es

web: madrid.es



madrileños que se caracterizan por su gran maestría para elaborar esta tapa tan demandada.

La colaboración del Ayuntamiento con Madrid Fusión se extenderá más allá del congreso, permitiendo promover la gastronomía madrileña el próximo mes de octubre en San Sebastian Gastronomika 2024./

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario: diario.madrid.es

twitter: [@MADRID](https://twitter.com/MADRID)

facebook: [@ayuntamientodemadrid](https://www.facebook.com/ayuntamientodemadrid)

teléfono: +34 91 588 22 40

mail: prensa@madrid.es

web: madrid.es