

madridfusión
#alimentosdespaña

MEMORIA JUSTIFICATIVA

PRESENCIA EN MADRID FUSIÓN
ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025

27, 28 y 29 DE ENERO DE 2025





MADRID FUSIÓN – ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025 EN CIFRAS

- En relación a la programación desarrollada por el congreso:
 - Número total de ponentes: **289**
 - Ponentes nacionales: **258**
 - Ponentes andaluces: **10**
 - Ángel León, Chef en Aponiente*** (Puerto de Santa María, Cádiz, España)
 - Juanlu Fernández, Chef en Lú Cocina y Alma* (Jerez de la Frontera, España)
 - Periko Ortega, Chef en ReComiendo (Córdoba, Andalucía, España)
 - Pedro Sánchez, Chef en Bagá* (Jaén, España)
 - Juan Carlos García, Chef en Vandelvira* (Baeza, Jaén, España),
 - José Roldán, Panadero y pastelero en Panadería El Brillante (Córdoba, España),
 - Paco García, Director de desarrollo agrícola y gastronómico de Frutas y Verduras Eladio
 - Pepe Álvarez, Agricultor (Coín, Málaga)
 - Diego René, Chef Beluga Restaurante (Málaga)
 - Pedro Aguilera, Chef en Mesón Sabor Andaluz* (Alcalá del Valle, Cádiz, España)
 - Estrellas Michelin: **121**
 - Estrellas Michelin andaluzas: **7**
 - Países participantes: **16**
 - Vídeos con contenido formativo alojados en la web: **165**
 - Duración total de los vídeos alojados en la web: **129h y 2 min**



MADRID FUSIÓN – ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025 EN CIFRAS

- **En relación a las estadísticas generales de asistencia presencial:**
 - Visitantes presenciales: **26.104**
 - Congressistas presenciales: **1.874**
 - Países de procedencia: **63**
 - Periodistas acreditados: **1.357** (se anexa informe de medios asistentes)
- **En relación a las estadísticas generales de asistencia virtual:**
 - Usuarios de la web durante el congreso: **29.572**
 - Países conectados durante el congreso: **95**
- **En relación a la difusión del libro de MF25:**
 - Número de ejemplares finalmente repartidos: **1.000 unidades**
 - Público destinatario: **ponentes, prensa nacional e internacional, congresistas y profesionales VIP invitados.**



MADRID FUSIÓN – ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025 EN CIFRAS

- En relación a la zona de exposición:
 - Superficie del recinto: **26.580 m2**
 - Empresas expositoras: **232**
 - Expositores nacionales: **211**
 - Expositores internacionales: **21**
 - Número de países: **11**
 - Expositores andaluces: **14**
 - M2 ocupados por cada expositor andaluz:
 - Junta de Andalucía – Gusto del Sur: **300m2**
 - Priego de Córdoba: **18m2**
 - JC Mackinstosh: **18m2**
 - Juanito Baker: **36m2**
 - Almadraba de Petaca Chico: **48m2**
 - Diputación de Almería: **36m2**
 - Saborea Sevilla: **dentro de Saborea España**
 - Diputación de Jaén: **24m2**
 - Diputación de Granada: **70m2**
 - OPP51: **36m2**
 - Gadir: **12m2**
 - Diputación de Cádiz: **36m2**
 - Culligan Water: **6m2**
 - Romeral de Jabugo: **48m2**



MADRID FUSIÓN – ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025 EN CIFRAS

- **En relación a la prensa acreditada:**
 - Periodistas acreditados: **1.357**
 - Medios asistentes: **se anexa listado de medios acreditados**
- **En relación a la repercusión mediática*:**
 - Artículos medios impresos: **1.026**
 - Artículos medios digitales: **7.713 (7.051 nacionales / 646 internacionales)**
 - Apariciones en TV: **310**
 - Apariciones en radio: **143**
 - Valoración del impacto económico: **98M € (dato facilitado por ONCLUSIVE)**
 - Audiencia total: **14.400.000.000 (dato facilitado por ONCLUSIVE)**

**Datos a 28 de febrero de 2025. Se anexa Clipping general de MF25 y Clipping específico de la Junta de Andalucía – “Gusto del Sur”*



MADRID FUSIÓN – ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025 EN CIFRAS

- En relación a la repercusión global en RRSS:
 - Se anexa informe de RRSS – MF25
 - Se anexa informe de RRSS específico de la participación de Junta de Andalucía / Gusto del Sur



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

Patrocinio exclusivo del Espacio Gastronómico Madrid Fusión – “Gusto del Sur”, ubicado dentro de la zona expositiva del Congreso, destinado en poner en valor el producto agroalimentario y pesquero andaluz a través de una programación diaria de actividades y experiencias gastronómicas.

- El espacio, diseñado y construido por el congreso, contó con una **superficie total de 300 m2** distribuidos en las siguientes zonas:
 - **Zona de bienvenida/acreditación:** situada en el acceso principal y equipada con mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave, dos taburetes altos, una papelera vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos.
 - **Zona de reunión / institucional:** para atención de visitas y reuniones de trabajo con cierta privacidad respecto al resto de espacios. Equipada con una mesa baja, un sofá de dos plazas, un sillón, un perchero, un pequeño armario o mueble auxiliar con baldas y puertas para cerrar con llave, mesa de trabajo y un mínimo de 4 sillas. Puntos de luz necesarios para la idónea iluminación del conjunto y tomas de corriente suficientes. Decoración floral o similar y una papelera vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos.
 - **Zona Landaluz:** para la promoción y degustación de los productos agroalimentarios andaluces. Equipada con un mostrador, estantería para exposición de producto, botellero para refrigeración de producto y mesas y sillas altas para la atención de visitantes y servicio de degustaciones.



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

- **Zona de actividades “Tabanco” (aforo para 25-30pax.):** destinada a la realización de catas, demostraciones de cocina en vivo, maridajes, presentaciones de productos y presentaciones de carácter institucional y/o empresarial. Equipada con mesas y sillas para un aforo estimado de 25 – 30 personas y mueble de Showcooking para la elaboración de platos equipado con fregadero, electrodomésticos necesarios para las elaboraciones, almacenamiento frigorífico y mesa de apoyo para corte y emplatado. El espacio incluyó también papeleras viniladas compartimentadas para recogida selectiva de residuos y decoración floral o similar.
- **Trasera institucional/photocall:** con tarima elevada, atril móvil vinilado con micrófono, un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.
- **Zona cocina/office:** equipado con toda la maquinaria, material y los utensilios de cocina necesarios para el correcto servicio de las degustaciones; así como cafetera, vajilla, cubertería y cristalería, capacidad de almacenamiento frigorífico para productos, vinos y bebidas y papelería compartimentada para recogida selectiva de residuos.
- **Zona de audiovisuales:** con capacidad para albergar todo el equipamiento audiovisual y su producción.
- **Zona de almacén / trabajo *staff*:** para guardar los productos y materiales de promoción a utilizar en el Espacio gastronómico Gusto del Sur. Equipada con una mesa de reunión con un mínimo de 4 sillas, un perchero, estanterías resistentes a la carga para el adecuado almacenamiento de merchandising y productos agroalimentarios para exposición, iluminación y tomas de corriente suficientes, puerta de acceso con llave y accesibilidad desde el mismo espacio gastronómico.



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - "GUSTO DEL SUR"

Render del espacio





ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

Imágenes del espacio – Zona de bienvenida/acreditación





ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

Imágenes del espacio – Zona de actividades “Tabanco”





ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

Imágenes del espacio – Zona Landaluz





ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

- El espacio contó con equipo de audiovisuales compuesto por 2 pantallas LED, megafonía, 5 líneas para medios de comunicación, equipo de realización de vídeo con capacidad de visionado de presentaciones y reproducción de vídeos.
- El espacio contó con papeleras viniladas compartimentadas para recogida selectiva de residuos y decoración floral de diseño acorde con el resto del stand.
- Además, el diseño integró una pared a modo de *photocall* donde aparecían las marcas de la Junta de Andalucía y “Gusto del Sur”.
- La organización asumió todos los costes del diseño, montaje/desmontaje y mantenimiento del espacio gastronómico en su totalidad, así como los de suministro y consumo eléctrico y toda la producción de la gráfica del espacio.
- Madrid Fusión asumió también la contratación de los servicios y personal necesarios para el correcto desarrollo de las actividades (incluyendo alojamiento, transporte, manutención y dietas en los casos en los que fue necesario):
 - **Servicio de mantenimiento** para la reparación y/o sustitución de posibles averías en el espacio gastronómico y dependencias anexas.
 - **Servicio de limpieza y retirada de residuos** pre-inaugural y diario para la atención de la programación diaria de actividades en las diferentes .
 - **Servicio de técnicos/as de audiovisuales** para el espacio.
 - **Servicio de 1 mozo de almacén** para la gestión de mercancías



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

- **Servicio de recogida y entrega del material promocional y para degustación** (bolsas, folletos, productos agroalimentarios, etc.). Envío de un único palet Sevilla-Madrid-Sevilla, antes y después del congreso.
- **Servicio de 2 azafatos/as con idiomas español e inglés** para dar servicio a la zona de bienvenida/acreditación e institucional.
- **Servicio de 1 cortador profesional de jamón** con experiencia demostrada y conocimiento de las DO de Jamón andaluzas. Fue el encargado de realizar corte y emplatado de este producto en las actividades del Tabanco.
- **Servicio de 1 camarero/a experto/a para dar servicio a la zona institucional.** Fue el responsable del equipo de camareros/as profesionales que realizaron el servicio de sala en cada una de las actividades gastronómicas.
- **Servicio de 1 Conductor, experto en gastronomía andaluza y los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad** que forman parte de ella, con habilidades comunicativas, con idiomas requeridos de español e inglés. La persona elegida para esta función fue Manu Balancino, quién se encargó de presentar y conducir todas las actividades del “Tabanco”
- **Servicio de 3 cocineros profesionales de reconocido prestigio (1 por cada jornada)**, conocedores de la gastronomía andaluza y de los productos agroalimentarios y pesqueros que forman parte de ella, que se seleccionaron de manera consensuada entre la organización y la Consejería – Agencia, para la ejecución de las actividades patrocinadas a desarrollar en la zona de actividades “Tabanco”. Los cocineros elegidos fueron Rita Lannes y Manuel Lachica (Rest. Leartá, Sevilla), Juan José Mesa (Rest. RADIS*, Jaén) y Toni García (Rest. Espacio Gastronómico, Almería).



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

- **Camareros/as profesionales** para dar servicio general al espacio “Gusto del Sur” y a las actividades de la zona de “Tabanco..

- Cumpliendo con el Pliego, el Espacio Gastronómico Madrid Fusión – “Gusto del Sur” incluyó un programa de actividades en la Zona de “Tabanco”, coordinado y producido por Madrid Fusión-Alimentos de España 2025:
 - **Patrocinio Programación de actividades en la Zona “Tabanco”**. Se llevaron a cabo 3 actividades diarias (9 en total) de acceso libre a público de MF’25, con capacidad total para 25-30 pax.
 - ❖ **Desayuna Andalucía** (actividad de cata diaria / 3 actividades en total)
 - ❖ **De tapas by “Gusto del Sur** (actividad de cata - maridaje diaria / 3 actividades en total)
 - ❖ **Cocinando Andalucía by “Gusto del Sur”** (actividad de showcooking diaria / 3 actividades en total)

- Adicionalmente, en la Zona de **Tabanco se realizaron un mínimo de 5 actividades diarias de libre configuración por parte de algunas empresas agroalimentarias andaluzas** con sello de calidad diferenciada. Madrid Fusión ofreció soporte técnico en la producción y coordinación de estas actividades.



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

Imágenes del espacio – Azafatos con idiomas / Camareros / Cortador de Jamón / Cubos de separación de residuos



Azafatos con idiomas



Camareros



Cortador de Jamón



Cubos con separación de residuos



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - "GUSTO DEL SUR"

Programación de actividades en la Zona "Tabanco" – Lunes 27 de enero

gusto del Sur PROGRAMACIÓN ACTIVIDADES
Lunes 27 de enero

10:45h. - 11:30h.	"Pasión por el cóctel con vinos de Jerez". DEVIL 'S CUT. Bodegas Williams &Humbert	14:30h. - 15:30h.	Cocinando Andalucía by "Gusto del Sur" Con los chefs Rita Llanes y Manuel Lachica (Rest. Leartá, Sevilla) y AOVE DOP "Aceite de Lucena". <i>Colaboran: Único Vinagres y Salsas y Panadería Obando ("Gusto del Sur").</i> <i>Maridaje: Bodegas Robles ("Gusto del Sur")</i>
11:30h. - 12:15h.	Desayuna Andalucía. Con AOVEs DOP "Sierra Mágina" e IGP "Aceite de Jaén". Participan los chefs Rita Llanes y Manuel Lachica (Rest. Leartá, Sevilla). <i>Colabora: Panadería Obando ("Gusto del Sur").</i> <i>Maridaje: Bodegas Robles ("Gusto del Sur")</i>	15:30h. - 16:15h.	"Roquetas: Mar de sabores". Ayto. Roquetas del Mar (Almería). José Álvarez del Rest. La Costa*. El Ejido (Almería). <i>Maridaje: Cepa Bosquet ("Gusto del Sur")</i>
12:15h. - 13:00h.	De tapas con los Vírgenes Extra de la DOP "Poniente de Granada" con el chef, Jorge Matas, restaurante Carmen de San Miguel de Granada. <i>Colabora: Panadería Obando ("Gusto del Sur")</i> <i>Maridaje: DOP "Condado de Huelva"</i>	16:15h. - 17:00h.	"La Torta que más gusta". Ines Rosales ("Gusto del Sur"). <i>Maridaje: DOP "Condado de Huelva"</i>
13:00h. - 13:45h.	De tapas by "Gusto del Sur" . Con los Chefs Rita Llanes y Manuel Lachica (Rest. Leartá, Sevilla) y los AOVES DOPs "Sierra Mágina" y "Priego de Córdoba". <i>Colabora: Panadería Obando ("Gusto del Sur")</i> <i>Maridaje: Cepa Bosquet ("Gusto del Sur")</i>	17:00h. - 17:45h.	Cata y Maridaje AOVE de cosecha temprana Picual DOP "Sierra Mágina" y Cata de AOVEs DOP "Sierra de Cazorla"
13:45.h - 14:30h.	"Presentación HAMBURDEHESA STYLE con Salsas Ybarra". <i>Maridaje: Williams & Humbert</i>	17:45h. - 18:30h.	Degustación de productos andaluces. <i>Colaboran: DOP "Jabugo", Freshcampo La Unión SL y Panadería Obando ("Gusto del Sur")</i> <i>Maridaje: Williams & Humbert</i>

gusto del Sur



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - "GUSTO DEL SUR"

Programación de actividades en la Zona "Tabanco" – Martes 28 de enero



PROGRAMACIÓN ACTIVIDADES

Martes 28 de enero

10:30h - 11:00h.	Desayuna Andalucía Con AOVE DOP "Baena" y DOP "Aceite de Lucena". Participa el chef Juan José Mesa (Rest. RADIS*, Jaén).	13:30h. - 14:00h.	CÓRDOBA PATRIMONIO GASTRONÓMICO PAISAJES, PRODUCTOS Y TRADICIÓN - VINOS Y VINAGRES, productos de reconocimiento mundial. TABERNAS HISTÓRICAS, el alma de una ciudad. (Paco Villar Rest. "TERRA ÓLEA" (SOL REPSOL) y Vinagres DOP "Montilla Moriles") (María José Agudo, Rest. "SOL ZAPATILLA" Montoro (Córdoba) y Vinos DOP "Montilla Moriles")
11:15h. - 11:45h.	Degustación "Gusto del Sur" <i>Colabora: Bodegas Robles e Inés Rosales ("Gusto del Sur") y Frescampo La Unión</i>	14:45h. - 15:15h.	"Un paseo por los sentidos", DOP "Baena"
12:00h. - 12:30h.	CÓRDOBA PATRIMONIO GASTRONÓMICO PAISAJES, PRODUCTOS Y TRADICIÓN; "EL OLIVAR" como paisaje único, AOVE, el oro líquido. LA COCINA CORDOBESA, como mejor destino gastronómico de España. (Kisko García - Rest. "EL CHOCO*", Córdoba y AOVE DOP "Aceite de Lucena") (Kisko Barona - Rest."EL OLIVO", Luque (Córdoba) y AOVE DOP "Baena"). Maridaje: DOP "Montilla Moriles"	15:30h. - 16:15h.	Cocinando Andalucía by "Gusto del Sur" Con el chef Juan José Mesa (Rest. RADIS*, Jaén) y AOVE IGP "Aceite de Jaén". <i>Colabora: Panadería Obando ("Gusto del Sur")</i> <i>Maridaje: Cepa Bosquet ("Gusto del Sur")</i>
12:45h. - 13:15h.	CÓRDOBA... PAISAJES, PRODUCTOS Y PLATOS "LA DEHESA" DOs DE CÓRDOBA PEDROCHES Y PRIEGO DE CÓRDOBA. (Juan Pablo Secaduras, Grupo Cabezas Romero Rest. "CASA PEPE DE LA JUDERÍA" (Sol Repsol), Córdoba y AOVE DOP "Priego de Córdoba") (Carlos Fernández del Rest."KARAN BISTRÓ" (Sol Repsol), Pozoblanco (Córdoba) y "Jamones y Paletas DOP "Los Pedroches"). <i>Maridaje: DOP "Montilla Moriles"</i>	16:30h. - 17:00h.	Degustación "Gusto del Sur" <i>Colabora: DOP "Condado de Huelva" y Casa Santoña Andalucía</i>
		17:15h. - 17:45h.	De tapas by "Gusto del Sur" con el chef Juan José Mesa (Rest. RADIS*, Jaén) y AOVE DOP "Priego de Córdoba". <i>Maridaje: Bodegas Robles ("Gusto del Sur")</i>
		18:00h. - 18:30h.	Degustación "Gusto del Sur" <i>Colabora: Ines Rosales ("Gusto del Sur"), El Desscansillo y Frescampo La Unión y DOP "Jabugo"</i>






ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - "GUSTO DEL SUR"

Programación de actividades en la Zona "Tabanco" – Miércoles 29 de enero

gusto del Sur PROGRAMACIÓN ACTIVIDADES
Miércoles 29 de enero

10:30h. - 11:15h.	Desayuna Andalucía Con AOVEs Oleícola de Jaén SL ("Gusto del Sur"). Participa el chef Tony García (Rest. "Espacio Gastronómico", Almería). <i>Colaboran: Inés Rosales ("Gusto del Sur")</i>	14:30h. - 15:15h.	De tapas by "Gusto del Sur" con el chef Tony García (Rest. "Espacio Gastronómico", Almería) y DOP "Estepa" e IGP "Aceite de Jaén". <i>Maridaje: DOP "Condado de Huelva"</i>
11:15h. - 11:45h.	Una Elección de Arte en la Cocina. Cata degustación AOVE DOP "Baena". <i>Maridaje: Bodegas Robles ("Gusto del Sur")</i>	15:15h. - 16:00h.	Ensaladilla de Ybarra - Obando - Santoña <i>Colabora: Casa Santoña Andalucía, Panadería Obando ("Gusto del Sur") y Grupo Ybarra. Maridaje: Williams & Humbert</i>
12:00h. - 12:45h.	Cocinando Andalucía by "Gusto del Sur" con el chef Tony García (Rest. "Espacio Gastronómico", Almería) y AOVEs DOP "Poniente de Granada" DOP "Aceite de Lucena". <i>Colabora: Panadería Obando ("Gusto del Sur") Maridaje: DOP "Condado de Huelva"</i>	16:00h. - 16:45h.	"Salsas Ybarra Experience en las Style de Hamburdehesa" <i>Colabora: Panadería Obando ("Gusto del Sur") y Acesur Maridaje: Williams & Humbert</i>
13:45h. - 14:30h.	Casa Santoña Andalucía "Fusión Casa Santoña". <i>Colabora: Panadería Obando. Maridaje: Williams & Humbert</i>	16:45h. - 17:15h.	Degustación "Gusto del Sur"

  "gusto del Sur"



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

- Los productos agroalimentarios y pesqueros que conformaron, bien como ingrediente, bien como elemento principal, las diferentes propuestas gastronómicas fueron de origen andaluz, de temporada, y preferentemente seleccionados de entre aquellos que cuentan con sellos calidad diferenciada ligada al origen (Denominaciones de Origen Protegidas – DOP; Indicaciones Geográficas Protegidas – IGP; etc.), de Producción Ecológica o de Producción Integrada.
- Las propuestas gastronómicas fueron maridadas con vinos andaluces reconocidos dentro de alguna de las diferentes figuras de calidad diferenciada ligadas al origen reconocidas en Andalucía. La selección diaria se realizó de manera consensuada entre la Junta de Andalucía y la organización de MF25. En el servicio se incluyó también agua de origen andaluz.
- Todas las actividades contaron con aforo completo.
- Se diseñaron y produjeron chaquetillas y delantales con las marcas de “Gusto del Sur” y Junta de para los chefs participantes (chaquetilla) y el personal de sala (delantal).



ESPACIO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN - “GUSTO DEL SUR”

Diseño de la chaquetilla para chefs y delantal para el personal de sala





PATROCINIO DE UNA (1) PONENCIA EN EL AUDITORIO PRINCIPAL

Patrocinio de una (1) ponencia que se desarrolló en el marco del Programa de Ponencias del Auditorio Principal del congreso Madrid Fusión – Alimentos de España 2025.

- La temática, tipología y ponente se seleccionaron de entre los cocineros andaluces participantes en la programación del Congreso, de forma consensuada y teniendo en cuenta los objetivos de participación del patrocinador:
 - **Ponente:** Juanlu Fernández - Chef en Lú Cocina y Alma* (Jerez de la Frontera, España)
 - **Título de la ponencia:** La cocina de los vinagres.
 - **Fecha y hora:** Martes 28 de enero, de 11.45h a 12.15h
- Los gastos de desplazamientos y alojamiento del ponente corrieron a cargo de Madrid Fusión – Alimentos de España 2025.
- Se mencionó el patrocinio en la web y RRSS del congreso.
- Se emitió un spot promocional de “Gusto del Sur” (20”) antes y después de la ponencia.
- Hubo presencia de la Junta de Andalucía y la marca “Gusto del Sur” en pantalla durante el desarrollo de la ponencia y también en el vídeo que se editó de ésta para la web.

Enlace de descarga de fotos: https://drive.google.com/drive/folders/1v-g6punOZrcnv_EfSFtvcceTnDGZxbXLR



PATROCINIO DE UNA (1) PONENCIA EN EL AUDITORIO PRINCIPAL

Integración de la ponencia patrocinada y mención del patrocinio en web

PONENCIA

LA COCINA DE LOS VINAGRES

PATROCINADO POR JUNTA DE ANDALUCÍA



PONERENTES



Juanlu Fernández
Chef en Lú Cocina y Alma* (Jerez de la Frontera, España)

A través de la técnica de hacer vinagre, Juanlu y el equipo de LÚ nos van a presentar distintos tipos de vinagres que elaboran para sus platos con la madre del vinagre de Jerez, que en esa tierra se llama "ángel".

Sobre el escenario de Madrid Fusión, utilizando esta técnica, elaborarán diferentes vinagres a partir de licuados de vegetales y también nos mostrarán como de un buen vino de más de 30 años, elaboran un vinagre para aromatizar de una manera espectacular las recetas.

AUDITORIO
11:45-12:15 h.

PONENCIA



Juanlu Fernández
Chef en Lú Cocina y Alma* (Jerez de la Frontera, España)



La cocina de los vinagres
11:45 - 12:15 HRS

MÁS



PATROCINIO DE UNA (1) PONENCIA EN EL AUDITORIO PRINCIPAL

Imágenes de la ponencia – Logo en pantalla





PATROCINIO DE UNA (1) PONENCIA EN EL AUDITORIO PRINCIPAL

Imágenes de la ponencia - Emisión de spot publicitario antes y después de la ponencia



Acceso a la ponencia en diferido, dónde se puede ver la emisión del spot, en la web del congreso:

<https://madridfusion.net/es/live/auditorio>

Código de acceso: MF25TPZVO7ZO



PATROCINIO DE UNA (1) DEMOSTRACIÓN CON AOVEs ANDALUCES EN ESCENARIO POLIVALENTE

Patrocinio de una (1) demostración, de 45' de duración, fundamentada en el empleo en cocina de los AOVEs andaluces con sello de garantía europeos, que se desarrolló en el marco del programa de ponencias del Escenario Polivalente ubicado en la zona expositiva de Madrid Fusión – Alimentos de España 2025.

- Como ponente, se seleccionó a un cocinero andaluz de renombre. El horario y la temática de la ponencia se determinaron de forma consensuada y teniendo en cuenta los momentos de mayor afluencia de público del congreso:
 - **Ponentes:** Periko Ortega - Chef en ReComiendo (Córdoba, Andalucía, España)
 - **Título de la ponencia:** Denominaciones de origen de AOVE de Andalucía: oro líquido para la alta cocina
 - **Fecha y hora:** Lunes 27 de enero, de 13.30 a 14.10
- Los gastos de desplazamientos y alojamiento del ponente corrieron a cargo de Madrid Fusión – Alimentos de España 2025.
- Se mencionó el patrocinio en la web y RRSS del congreso.
- Se emitió un spot promocional de “Gusto del Sur” (20”) antes y después de la demostración.
- Hubo presencia de la Junta de Andalucía y la marca “Gusto del Sur” en pantalla durante la demostración y en el vídeo que se editó de esta para la web.

Enlace de descarga de fotos: https://drive.google.com/drive/folders/1SfTPPjcyWlevVxLljacyvL_cTFX1Q4HY



PATROCINIO DE UNA (1) DEMOSTRACIÓN CON AOVEs ANDALUCES EN ESCENARIO POLIVALENTE

Integración de la ponencia patrocinada y mención del patrocinio en web

POLIVALENTE 13:20-14:05 h.	PONENCIA
	 <p>Periko Ortega Chef en ReComiendo (Córdoba, Andalucía, España)</p>  <p>Denominaciones de origen de AOVE de Andalucía: oro líquido para la alta cocina</p> <p>13:20 - 14:05 HRS</p>



PATROCINIO DE UNA (1) DEMOSTRACIÓN CON AOVEs ANDALUCES EN ESCENARIO POLIVALENTE

Presencia de marca en pantalla durante la ponencia



Acceso a la ponencia en diferido, dónde se puede ver la emisión del spot, en la web del congreso:

<https://madridfusion.net/es/live/auditorio>

Código de acceso: MF25TPZVO7ZO



PATROCINIO DE UNA (1) CATA EN MADRID FUSIÓN THE WINE EDITION – WINES FROM SPAIN

Patrocinio de una (1) cata, de 45' de duración, de vinos andaluces amparados por alguna de las figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía, que se desarrolló en el marco del programa de catas de Madrid Fusión The Wine Edition – Wines from Spain 2025.

- Los ponentes, el horario y la temática de la ponencia se determinaron de forma consensuada y teniendo en cuenta los momentos de mayor afluencia de público del congreso:
 - **Ponentes:** Santi Carrillo – Sumiller en el Corral de la Morería* (Madrid)
 - **Título de la ponencia:** Andalucía, vinos y palos
 - **Fecha y hora:** Miércoles 29 de enero, de 13.30 a 14.30.
- Se cataron cinco (5) vinos andaluces amparados por alguna de las figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía
- Se mencionó el patrocinio en la web y RRSS del congreso.
- Se emitió un spot promocional de “Gusto del Sur” (20”) antes y después de la demostración.
- Hubo presencia del logo de la Junta de Andalucía y la marca “Gusto del Sur” en pantalla durante la demostración y en el vídeo que se editó de esta para la web.

Enlace de descarga de fotos: <https://drive.google.com/drive/folders/10qDECLmWxvN3m5ar1WQzqj5J8pqgdLA6>



PATROCINIO DE UNA (1) CATA EN MADRID FUSIÓN THE WINE EDITION – WINES FROM SPAIN

Integración de la ponencia patrocinada y mención del patrocinio en web

SALA CATAS
13:30-14:30 h.

CATA



Santi Carrillo
Sumiller en El Corral de la Morería* (Madrid)



Andalucía: vinos y palos
13:30 - 14:30 HRS



PATROCINIO DE UNA (1) CATA EN MADRID FUSIÓN THE WINE EDITION – WINES FROM SPAIN

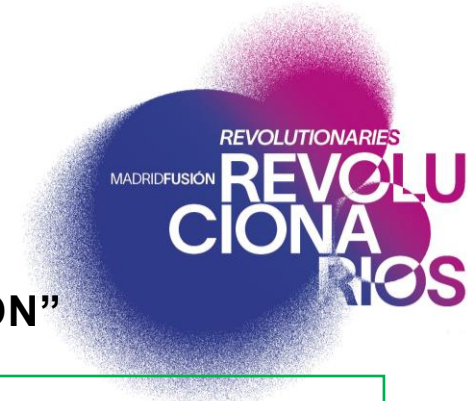
Presencia de marca en pantalla / Vinos catados



Acceso a la cata en diferido, dónde se puede ver la emisión del spot, en la web del congreso:

<https://madridfusion.net/es/live/auditorio>

Código de acceso: MF25TPZVO7ZO



PATROCINIO DE LA CATEGORÍA “ACEITE OFICIAL MADRID FUSIÓN”

Patrocinio de la categoría extraordinaria, creada en la edición 2021, con la siguiente nomenclatura :

**Aceltes de Oliva Virgen Extra de
Andalucía con Denominación de Origen**

Aceite Oficial Madrid Fusión



- Las 9 Denominaciones de Origen presentes bajo la categoría de Aceite Oficial MF fueron: DO “Sierra Mágina, DOP “Aceite de Lucena”, DO “Sierra de Cazorla, DO “Estepa”, DO “Baena”, DOP “Priego de Córdoba, DO “Sierra de Segura, IGP “Aceite de Jaén” y DO “Poniente de Granada”.
- Se incluyeron muestras de los AOVE (máximo 100ml) en los *Welcome Pack* de prensa (600u) entregados a todos los periodistas acreditados.
- Uso transversal y presencia de los AOVE de Andalucía en vitrinas, escenarios y back office del Auditorio Principal, Escenario Polivalente, Madrid Fusión Pastry y 360° HUB.
- Se hizo cobertura del patrocinio en las RRSS, dónde se anunció el uso de los AOVE de Andalucía como Aceite Oficial de Madrid Fusión; y se informó a los chefs participantes en el congreso de la presencia y disponibilidad de los AOVEs andaluces en las cocinas y auditorios del congreso.



PATROCINIO DE LA CATEGORÍA “ACEITE OFICIAL MADRID FUSIÓN”

Comunicación como AOVE Oficial de MF25 en soportes físicos y escenarios





PATROCINIO DE LA CATEGORÍA “ACEITE OFICIAL MADRID FUSIÓN”

Presencia de los AOVE sobre escenarios, *welcome pack* de prensa y vitrinas.



Escenarios Auditorio Principal / Polivalente



Welcome pack de prensa



Vitrina Auditorio Principal



CONTRAPRESTACIONES GENERALES COMO PATROCINADOR PRINCIPAL

La condición de Patrocinador del congreso incluyó las siguientes contraprestaciones generales:

- **Imagen y presencia de marca:**
 - Página de publicidad a color en el libro del congreso editado (2.000 ejemplares).





CONTRAPRESTACIONES GENERALES COMO PATROCINADOR PRINCIPAL

- Figurar como Patrocinador Principal, con presencia de marca, en todos los soportes y publicaciones físicos y digitales (programa, web www.madridfusion.net, etc.) editados con motivo de Madrid Fusión 2025.



Programa de mano



Libro de MF26



CONTRAPRESTACIONES GENERALES COMO PATROCINADOR PRINCIPAL

The screenshot shows the website interface for madridfusion.net. At the top, there is a navigation bar with 'ES EN' and an 'INSCRIBETE' button. A prominent banner for Valencia features the text 'DESDE VALENCIA PARA VALENCIA' and 'UNA CAUSA UN MOTIVO PARA ACTUAR', with a subtext 'Ayuda a las personas damnificadas por la DANA' and a 'MÁS INFORMACIÓN' button. Below the banner is the Madrid Fusión logo and a menu with 'Escenarios', 'Partners', 'Ponentes', 'Programa', 'News', and 'Ediciones'. The main content area displays logos for 'ICEX', 'FWS Foods and Wines from Spain', and 'Comunidad de Madrid'. A section titled 'PATROCINADORES PRINCIPALES' lists various sponsors: 'gusto del Sur', 'Junta de Andalucía', 'Borja', 'MAC', 'MAHOU SANMIGUEL', '1.001 sabores', 'Región de Murcia', 'saborea España', and 'tenerife!'.

Web oficial: www.madridfusion.net



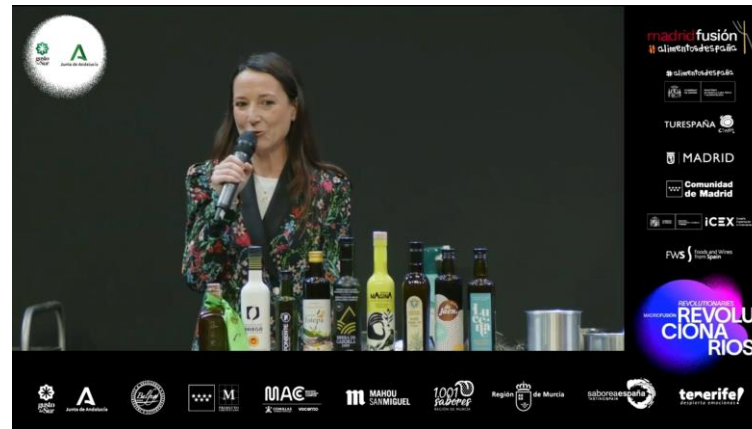
CONTRAPRESTACIONES GENERALES COMO PATROCINADOR PRINCIPAL



Soportes gráficos in situ



Pantalla Auditorio Principal



Videos colgados en web



CONTRAPRESTACIONES GENERALES COMO PATROCINADOR PRINCIPAL

- Presencia de la marca en soportes adicionales de gran visibilidad y ubicación estratégica en el espacio expositivo:



Puertas giratorias de entrada principal
(8 unidades)

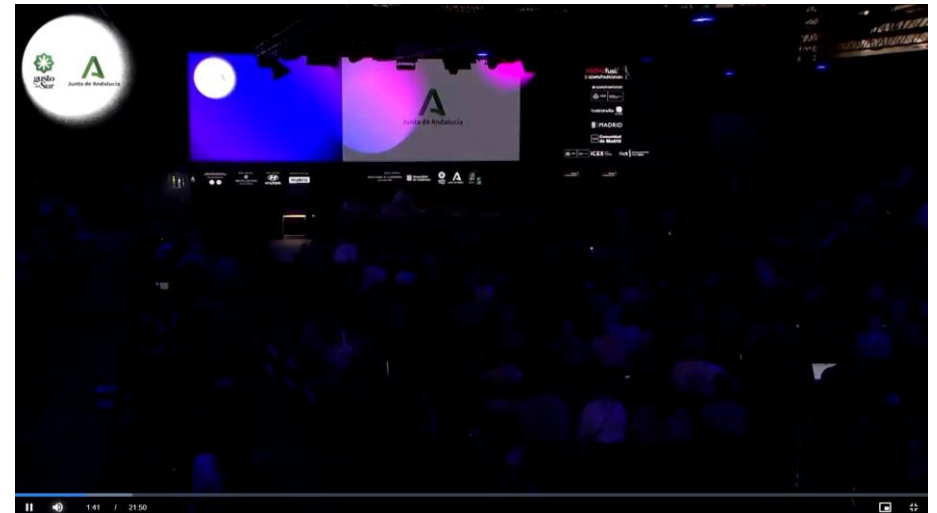


Entradas de pabellón



CONTRAPRESTACIONES GENERALES COMO PATROCINADOR PRINCIPAL

- Enlaces en la página web www.madridfusion.net a la URL del Patrocinador.
- Proyección de spot promocional (30" máximo) dos veces al día en los escenarios del Auditorio Principal y Escenario Polivalente. Esta proyección fue adicional a la que se realizó en las actividades patrocinadas en cada uno de los espacios indicados anteriormente.



- **Redes sociales:** Madrid Fusión promocionó la participación de Andalucía y de las marcas designadas por la Junta en las redes sociales del congreso (se adjunta informe detallado de RRSS).



CONTRAPRESTACIONES GENERALES COMO PATROCINADOR PRINCIPAL

- **Acreditaciones/Invitaciones actos institucionales:**

- 15 pases diarios de Congresista (pases para los 3 días con acceso al Auditorio y zona de exposición)
- 6 pases diarios de Invitado VIP.
- 4 invitaciones a La Fiesta de Madrid Fusión 2025.
- 10 pases diarios de expositor (pases para los 3 días con acceso a la zona de exposición)
- 100 pases de visitante con entrada de mañana y tarde a la zona de exposición.

- **Contraprestaciones adicionales relacionadas con la comunicación y difusión de las actividades patrocinadas:**

- **Vídeo resumen de la jornada institucional:** se grabó, produjo y editó un (1) vídeo resumen diarios (máximo 50 segundos de duración) de la jornada institucional, que se entregó por parte de la organización antes de las 11 de la mañana del día siguiente.
- Vídeo resumen del total de los 3 días: se grabó, produjo y editó 1 vídeo resumen final de la participación de la Junta de Andalucía / Gusto del Sur (máximo 50 segundos de duración). Este vídeo se entregó el día siguiente tras la clausura del congreso, antes de las 15h.

Nota: La Agencia facilitó a la organización los artes finales de la marca, spot y mensajes a difundir; corriendo la organización con la producción, montaje y desmontaje necesarios. Al tratarse de soportes habituales de promoción de la organización, fue obligatorio que en la gráfica tuviera presencia la marca Madrid Fusión – Alimentos de España 2025. En la edición de los vídeos se tuvo en cuenta lo recogido en los Manuales de Identidad Corporativa de “Gusto del Sur” y Junta de Andalucía.



DECLARACIÓN RESPONSABLE DE RECOGIDA DE REDIDUOS EN MADRID FUSIÓN – ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025

D. Íñigo Iribarnegaray Olaso con DNI 44164791F y en representación de la empresa Foro de Debate SLU, con CIF B82054792, en calidad de apoderado,

DECLARA:

Que la citada sociedad, es la propietaria y organizadora única del evento Madrid Fusión 2025, siendo responsable de la gestión con carácter de exclusividad tanto del espacio de suelo como del contenido de su programa, de los servicios feriales y de la comercialización de todos los espacios y soportes publicitarios tanto presenciales como virtuales de dicho evento y de la organización de la recogida selectiva de residuos generados durante la celebración del congreso gastronómico MADRID FUSIÓN - ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025



DOCUMENTOS ANEXOS A LA MEMORIA JUSTIFICATIVA

- Adicionalmente a esta memoria, se adjuntan los siguientes documentos:
 - *Clipping* general Madrid Fusión – Alimentos de España 2025 (datos a 28 de febrero de 2025).
 - *Clipping* Junta de Andalucía - “Gusto del Sur” MF25
 - Listado de medios asistentes Madrid Fusión – Alimentos de España 2025
 - Informe de RRSS Madrid Fusión – Alimentos de España 2025
 - Informe de RRSS Junta de Andalucía - “Gusto del Sur” MF25

madridfusión
#alimentosdespaña

¡MUCHAS GRACIAS!



REVOLUTIONARIES
MADRIDFUSIÓN
REVOLU
CIONA
RIOS