

## **Vinos, carne, medialunas y dulces argentinos, protagonistas de Madrid Fusión 2022**

**Con tres ponencias y un espacio para catar vinos, Argentina cerró la vigésima edición de la vidriera más importante de la gastronomía internacional en la capital española**

Más de 16.500 visitantes, más de 1.100 congresistas y un número similar de periodistas de todo el mundo. Durante tres días en Madrid Fusión 2022 volvió a vivirse la fiesta de la cocina internacional, en la que Argentina tuvo un lugar destacado de la mano de algunos de sus productos más identitarios en términos gastronómicos: el vino, la carne, el dulce de leche y hasta las clásicas medialunas.

Con el apoyo del Ministerio de Turismo y Deportes y el Instituto Nacional de Promoción Turística (INPROTUR) de Argentina se dieron cita en Madrid Fusión 2022 el enólogo mendocino Alejandro Vigil, considerado uno de los más influyentes en su profesión y hacedor de varios vinos con 100 puntos; Carito Lourenço, primera cocinera argentina en recibir la prestigiosa estrella Michelin por su trabajo en el restaurante Fierro en Valencia y el panadero y pastelero Francisco Seubert Alsó, creador de Atelier Fuerza y una de las figuras más relevantes de la nueva generación de gastronómicos.

Argentina, además, contó con un espacio para la promoción de sus vinos, Argentina Wine Tasting, que funcionó durante los tres días y recibió cientos de visitantes que pudieron probar etiquetas de bodegas como Zuccardi -cuya bodega en el Valle de Uco fue elegida por tercer vez consecutiva como la mejor del mundo en el concurso The World's best vineyard-, Catena Zapata, El Enemigo Wines y Vinos de la Luz.

Las ponencias

“Ponemos paisajes en la botella”, comentó Vigil en su ponencia Gualtallary, Argentina: vinos y fuegos en el sur del mundo en el auditorio principal de la feria, en el que también se presentaron figuras de la talla del danés Rene Redzepi, el español Dabiz Muñoz o el japonés Atsushi Tanaka. Durante su ponencia Vigil estuvo acompañado por el experto en carnes y cocina de fuegos Javier Brichetto, quien vive desde hace 14 años en Madrid donde es propietario del restaurante Piantao. En una conversación amena y cálida Vigil y Brichetto desarrollaron el concepto de cocina de terroir y destacaron la riqueza del suelo mendocino para producir vinos de extrema calidad.

En el escenario de Madrid Fusión Pastry, Francisco Seubert Alsó compartió la técnica de la elaboración de las medialunas de grasa, distintiva de la panadería argentina. “Queremos visibilizar una piedra angular de lo que es nuestra cultura. Estos productos se comen todos los días en Argentina, estos productos son el desayuno argentino, estos productos se llevan a la casa de familiares o amigos para poder compartir un momento. Es algo que no se tiene que perder”, comentó al público que pudo probar tres versiones distintas de la medialuna argentina, la de manteca, la de grasa clásica y una versión propia de Seubert con grasa waygu y la forma de los bigotes de Dalí. Este panadero autodidacta hace cinco años vendía panes en las calles de Buenos Aires y hoy está al frente de una cadena que emplea más de 60 jóvenes y celebra la identidad panadera argentina.

En tanto, Carito Lourenço -flamante embajadora de la Marca País junto a su pareja y coequiper en Fierro Germán Carrizo- cerró las presentaciones en el escenario Polivalente con la ponencia “Sabores dulces del Mediterráneo” en la que hizo un recorrido por algunas pasiones argentinas, desde los alfajores hasta el dulce de leche o la torta rogel, y cómo reinterpretarlas a la distancia. Para probar, entre los asistentes, hubo dulce de calabaza con crema. “Este bocado dulce surge de la búsqueda de unir la esencia de Argentina con el producto de España. La calabaza como un ingrediente básico en las despensas argentinas, que se cultiva en Mendoza, Salta o Santa Fe, un sabor tradicional que evoca los recuerdos de nuestra infancia y hemos perfeccionado con las técnicas de alta cocina”.

Descubrir más de Argentina en <https://www.argentina.travel/es>

**Datos de contacto:**

Miriam del Oso  
680312401

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>