



Principado de
Asturias



Nota de prensa

Jueves, 23 de octubre de 2025

El evento internacional *Madrid Fusión Dreams Asturias* reunirá en Gijón/Xixón a los profesionales más influyentes de la gastronomía, la innovación y la sostenibilidad

- Referentes de la alta cocina, la agricultura y la investigación reflexionarán sobre el futuro de la alimentación el día 28 de en Laboral Ciudad de la Cultura
- El Gobierno del Principado patrocina este encuentro como parte de su estrategia para consolidar la comunidad como destino gastronómico y de excelencia

El Principado acogerá el foro internacional *Madrid Fusión Dreams Asturias*, que reunirá el próximo 28 de octubre en Laboral Ciudad de la Cultura de Gijón/Xixón a algunos de los profesionales más influyentes del mundo de la gastronomía, la innovación y la sostenibilidad. El encuentro, patrocinado por el Gobierno de Asturias, reflexionará sobre los grandes retos del planeta para alimentarse de forma sostenible en un contexto de recursos sobreexplotados.

El programa previsto combina alta cocina, investigación, tecnología, activismo social y memoria culinaria para repensar el futuro del sistema alimentario global desde una mirada justa, consciente y regenerativa.

“Asturias demuestra que la innovación y la sostenibilidad pueden ir de la mano de nuestras tradiciones. Este foro internacional es una oportunidad para mostrar al mundo el talento, la identidad y la capacidad de liderazgo de nuestra tierra en el ámbito gastronómico”, ha destacado la viceconsejera de Turismo, Lara Martínez, durante la presentación del evento celebrada hoy.

“La gastronomía forma parte de nuestra estrategia turística y de nuestra manera de entender Asturias: como un territorio que cuida el producto local, protege el paisaje y ofrece experiencias auténticas y sostenibles durante todo el año”, ha añadido.

Entre los asistentes destacan figuras de prestigio internacional como la activista y agricultora Elizabeth Mpofu (Zimbabue), un referente en soberanía alimentaria, o el cocinero brasileño David Hertz, reconocido por la ONU y el Foro Económico Mundial por su proyecto de gastronomía social. También participarán chefs españoles de primer nivel como Luis

Nota de prensa

Alberto Lera (Restaurante Lera, de Castroverde de Campos, Zamora) y Nacho Manzano (Casa Marcial, Parres), que departirán en la mesa redonda *Retrogastronomía: mirar al pasado para salvar el futuro*.

Otra de las mesas redondas previstas, *La vigencia del recetario tradicional en la era foodtech*, analizará la vigencia del recetario tradicional en la era digital con la participación de la escritora e investigadora Rosa Tovar y las cocineras Charo Carmona (Arte de Cozina, Antequera, Málaga) y María Busta (Casa Eutimio, Llastres), defensora de la cocina asturiana más auténtica.

Asturias, territorio de gastronomía sostenible

La viceconsejera ha subrayado que la celebración de *Madrid Fusión Dreams Asturias* refuerza el posicionamiento de la comunidad como un destino gastronómico de referencia, comprometido con la sostenibilidad, la innovación y el apoyo al talento local. “Este evento simboliza la forma de entender la gastronomía en nuestra tierra: una cocina que mira al futuro sin perder sus raíces, que innova sin olvidar el origen y que siempre pone en valor el trabajo de quienes cuidan la tierra y el mar”, ha asegurado

Con este foro, el Principado consolida su apuesta por la gastronomía como motor de desarrollo, identidad cultural y promoción turística bajo la marca *Asturias Paraíso Natural*.