



Spain Fusion Tokio se celebra mañana, 11 de septiembre, en Tokio

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación promociona la excelencia de los alimentos y la gastronomía española en Japón

- **Spain Fusion Tokio cuenta con la participación de chefs españoles de reconocido prestigio que ofrecerán clases magistrales y demostraciones en vivo**
- **Dentro de la estrategia “Alimentos de España”, el evento contará con un espacio donde los asistentes podrán degustar alimentos de España aún no disponibles en Japón y conversar con sus productores**

10 de septiembre de 2024. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación participa, mañana 11 de septiembre, en el evento internacional *Spain Fusion Tokio 2024*, con el objetivo de promocionar la excelencia de los alimentos y la gastronomía española en uno de los mercados más exigentes del mundo. Se trata de una atractiva plataforma para que empresas españolas puedan exponer sus productos en Japón e incluye formación, degustación, exposiciones y clases magistrales sobre la cocina española.

Este encuentro es una extensión internacional del reconocido congreso Madrid Fusión Alimentos de España, en el que participan chefs de reconocido prestigio. De hecho, en Tokio estarán presentes Quique Dacosta, del restaurante Dacosta; Joan Roca, de El Celler de Can Roca -ambos con tres estrellas Michelin-; Andoni Luis Aduriz, del restaurante Mugartiz -dos estrellas Michelin-; Periko Ortega, del restaurante Recomendando; y Alfonso Fernández, de Gastronomic Fetishist. Todos ellos ofrecerán clases magistrales y demostraciones en vivo.

Nota de prensa





Durante el evento también se realizará una sesión de maridajes entre vinos tintos españoles y productos ibéricos, liderada por el *Master of Wine* Fernando Mora y el representante de la Asociación Japonesa de Jamón Curado, Naoto Watanabe. También habrá degustaciones de aceites de oliva, vinagres andaluces, conservas y maridajes con vinos blancos.

Spain Fusion Tokio contará con un espacio donde los asistentes podrán degustar alimentos de España aún no disponibles en Japón y conversar con sus productores. La jornada concluirá con una cena-degustación para prensa especializada, en la que se servirán alimentos de España preparados por los chefs españoles mencionados y por los restaurantes con el certificado *Restaurant from Spain* en Japón.

Además, entre finales de septiembre y principios de octubre se celebrarán jornadas de puertas abiertas (*Open Days*) en Tokio y Fukoka, donde empresas japonesas distribuidoras mostrarán productos españoles a minoristas, restaurantes, hoteles y otros profesionales del sector. En octubre se llevará a cabo un encuentro en Tokio para profundizar en el posicionamiento de los alimentos españoles en el mercado japonés, acompañado de un *Cava Meeting* con catas de este producto.

Estas acciones se enmarcan en la campaña *Spain Food Nation* del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la entidad pública ICEX España Exportaciones e Inversiones, cuyo objetivo es promocionar la excelencia de los alimentos de España y construir una imagen internacional asociada a una gastronomía de calidad con confianza, seguridad y satisfacción.

Esta campaña se engloba, a su vez, en la estrategia de "Alimentos de España", que busca de forma general el reconocimiento y la visualización del país como una potencia alimentaria y gastronómica mundial.

