

PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2026

LUNES 26 DE ENERO

- 11:00 - 12:30** Designación de **FERNANDO DEL CERRO**, formador en dietética y nutrición, asesor gastronómico y chef de Casa José (Aranjuez), como **EMBAJADOR** de la marca de garantía de los **ALIMENTOS DE MADRID M PRODUCTO CERTIFICADO**.
Showcooking a cargo del nuevo embajador que elaborará 2 tapas: *Topinambo con crema de pistachos*, y *Tortilla de patatas de Casa José*; elaboradas con productos de la Vega de Aranjuez. Maridaje con vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 12:30 - 13:30** *Showcooking* y degustación de la torrija ganadora del concurso 2025 Mejor torrija de Madrid, elaborada por los chefs **Sergio y Roberto Hernández** con huevos camperos de **GRANJAS VILLARREAL**.
- 13:30 - 14:30** *Showcooking* con base de **VERMUT ZECCHINI** a cargo de la chef **Xandra Luque**, y degustación de vermouths.
- 14:30 - 15:30** Degustación de Burratina y Boccocini de **ALBE - LÁCTEAS DEL JARAMA** mezclado con miel de **MADRID MIEL**, a cargo del chef **Eduardo Casquero**, maridado con vinos de **BODEGAS JEROMÍN**.
- 15:30 - 16:30** Elaboración de la mano de **Rubén de Diego** y **Lucía Álvarez** de *Tartaletas de lemon pie con falso caviar de albahaca* con productos de **VIENA CAPELLANES**, y maridado con vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 16:30 - 17:30** **Enrique Flores** y **Vanesa Santamaría** presentan *Café con impacto: la apuesta sostenible* de **SUPRACAFÉ**. *Origen, preparación y perfil en taza*.
- 17:30 - 18:30** **LICORES TRAMPERO** ofrece una cata de whiskies de diferentes años de envejecimiento, tanto maltas como blended, a cargo de **Paula Esteban**. Se acompañará con dos postres elaborados por **María Claudia Covarrubias**: *Tartaleta de manzanas al whisky y especias*; y *Financier de aceite de oliva y miel*.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2026

MARTES 27 DE ENERO

- 10:30 - 11:00** **INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL, AGRARIO Y ALIMENTARIO (IMIDRA)** presentará a través de **Teresa Herrera** y **Beatriz Cerdán**, *El sabor de la sostenibilidad: del subproducto al protagonista*. Se elaborarán dos degustaciones: *Tosta con untable de AOVE en dos formatos, dulce y salado* y *Helado con subproductos de sandía y melón*, maridadas con vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 11:00 - 12:00** **Sonia Quesada** presenta a cargo del **IMIDRA** la *Investigación gastronómica de la Comunidad de Madrid en un bocado*. Se elaborarán las siguientes degustaciones: *Gazpacho templado de tallo de espárrago con crujiente de almorta*, *Albóndigas de cordero y pistacho con humus ahumado y snack de pistacho*, y *Torrija, amazake y manzana*. Se maridarán con vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 12:00 - 13:00** **MARLON CONSERVAS**. Su directora **Cristina Martín** nos presentará un *showcooking* y degustación de 2 platos: *Paté de salmón ahumado con base de garbanzo Amelia*, en colaboración con **IMIDRA** y *Jabalí al whisky con chocolate*, en colaboración con **CHOCOLATES MAYKHEL** y **LICORES TRAMPERO**. Maridado con vino de **BODEGAS LICINIA**.
- 13:00 - 13:30** **ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE LA COMUNIDAD DE MADRID (ACYRE MADRID)**. *Un turrón de récord: showcooking*, degustación y entrega del diploma Guinness World Records.
- 13:30 - 14:30** *Showcooking* por parte de **CASA SANTOÑA**: *Anchoa O sobre pan de algas y emulsión de huerta marina con reducción de vino Senda* elaborado por **Ricardo Searle** y maridado con Albillo Real de **BODEGA LAS MORADAS DE SAN MARTÍN** que comentará Isabel Galindo.
- 14:30 - 15:30** **EUROAMBROSIAS** presenta un *showcooking* de *Brioche croissant roll de ensaladilla* maridado con vino Senda de **BODEGA LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**, a cargo de los chefs **Patxi De Miguel** y **Antonio Núñez**.
- 15:30 - 16:30** *Showcooking* y degustación de *Ceviche de solomillo* de la **I.G.P. CARNE SIERRA DE GUADARRAMA**, elaborado por el chef **Roberto Capone** y maridado con vinos de la **BODEGA VIÑA BARDELA**.
- 16:30 - 17:30** **MADRID MIEL**. *Showcooking* de miel ecológica de lavanda de **MADRID MIEL** con queso latino de **ALBE** y miel ecológica de montaña con queso fresco de **ALBE** a cargo del chef **Jesús Almagro**. Se maridará con dos vinos: Greco blanco y Dulce María, de **BODEGAS JEROMÍN**.
- 17:30 - 18:30** **CERVEZA LA CIBELES**. Cata de cervezas Sin Alcohol, Rubia, David's Ale e Imperial IPA a cargo de **David Castro**.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2026

MIÉRCOLES 28 DE ENERO

- 10:00 - 11:00** **Margarita Campos**, presidenta del **COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID (C.A.E.M.)** presenta *Desayuno con productos ecológicos madrileños. Una apuesta comprometida, responsable y de calidad*, con degustación de café de **SUPRACAFÉ**, queso de moho blanco de **SUERTE AMPANERA**, granolas y galletería de **SIERRA ECO FOODS** y miel ecológica de **MADRID MIEL**.
- 11:00 - 12:00** Cata guiada de vinos blancos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID** a cargo de **Ana María Lahiguera**.
- 12:00 - 13:00** **MIEL EL BARDAL DE BRAOJOS**. *Showcooking*, cata y degustación de *Hamburguesa con foie, queso ahumado y una salsa de miel y trufa*, elaborado por la chef **Alicia Cecilia Martínez** y maridado con vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 13:00 - 14:00** **D.O.P. ACEITE DE MADRID**. Breve cata comentada de aceite de Madrid de la D.O.P. y elaboración culinaria por parte de la chef **Miriam Hernández**, con productos locales, maridada con vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.
- 14:00 - 15:00** **SABORES SIERRA DE MADRID**. *Showcooking* y degustación de *Tartar de salchichón de jabalí*, de la mano del chef **Miguel Ángel Mateos**, maridado con vinos de **BODEGAS JEROMÍN**.
- 15:00 - 16:00** *Showcooking* por parte de **TINTA CASTIZA**: *Timbal de ropa vieja de cordero sobre cremoso de yuca y reducción de Vermut Dabuti* a cargo del chef **Edwin Rodríguez**, maridado con Bodegario 2020, viñas viejas, de **BODEGAS TINTA CASTIZA**.