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**, que elaborará las siguientes tapas: *Albóndiga de la Sierra de Guadarrama con reducción de vermut y ali-oli de hierbas; Puerro asado con beurre blanc de vermut y anchoa ahumada; y Bacalao en escabeche de vermut Nero y naranja.* Degustación de vermuts.

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 **CERVEZAS 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 Presentación del proyecto de la **D.O.P. ACEITE DE MADRID** a cargo de su directora, **Esther Alonso**, y elaboración culinaria de 3 tapas por la chef **Miriam Hernández**, realizadas con AOVE y productos locales, maridadas 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 de **BODEGAS TINTA CASTIZA.**