# PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2025

## LUNES 27 DE ENERO

**11:00 - 12:30** Designación de **XANDRA LUQUE**, chef, dietista y jefa de cocina de la Clínica Universidad de Navarra, como **EMBAJADORA** de la marca de garantía de los **ALIMENTOS DE MADRID M PRODUCTO CERTIFICADO**.
*Showcooking* a cargo de la nueva embajadora, que nos mostrará el plato JAPOCHULAPO, consistente en: *Raviolis wanton de cordero de **LECHAL COLMENAR**, infusión de su jugo, esferas de lombarda de Aranjuez, vermouth de Madrid y verduras de nuestra huerta.*
Maridaje con vino "El Regajal" de la **BODEGA EL REGAJAL** de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

**12:30 - 13:30** Pecorata de **ALBE LÁCTEAS DEL JARAMA** con vinagreta de miel de montaña y propóleo de **MADRID MIEL** en su interior, a cargo del chef **Jesús Almagro**. Maridado con vino blanco "Leonor de la Rosa malvar 2023" de **VINOS JULIANA DE LA ROSA** de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

**13:30 - 14:30** *Showcooking* con base de **VERMUT ZECCHINI** a cargo de la chef **Miriam Hernández**, y cata de vermuts.

**14:30 - 15:30** *Showcooking* y degustación de "Bikini de carrillera de ternera con vinagreta de mostaza y miel y brotes tiernos", de **EUROAMBROSIAS**.
Maridaje/cata con vino SENDA21 (garnacha 100%) de la bodega **LAS MORADAS DE SAN MARTIN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

**15:30 - 16:30** **ENCARNA GROUP** presenta *showcooking* y degustación de "Carpaccio ahumado" de la mano de **Daniel Gutiérrez**, brand ambassador de **LA FINCA**.

**17:30 - 18:00** **LICORES TRAMPERO** ofrece una cata de whiskies de diferentes años de envejecimiento, tanto maltas como blended.

**18:00 - 19:00** **GRANJAS VILLARREAL** presenta *showcooking* y degustación de la "Ensaladilla ganadora del Concurso de la Mejor Ensaladilla de Madrid 2024" con **Iván de Plademunt.**

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2025

## MARTES 28 DE ENERO

**10:00 - 11:00** **CAFÉS GUILIS** presenta: *"Cafés de Especialidad: Tendencias y orígenes"*, a cargo del barista **Raúl Piedra**.

**11:00 - 12:00** **MIEL ANTONIO SIMÓN** nos presenta *"Cacahuete con queso* **SUERTE AMPANERA**, *miel y polen"* elaborado por el chef **Miguel Ángel Mateos**.

**12:00 - 13:00** Elaboración de la mano del chef **Miguel Ángel Mateos** de *"Tartar de salchichón de ternera I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama"* con productos **SABORES SIERRA MADRID**.

**13:00 - 14:00** *Showcooking* por parte de **CASA SANTOÑA**: *"Emulsión de la huerta de temporada con salazones y ahumados"*.

**14:00 - 15:00** **BODEGA VINOS DE LA POVEDA** de la **D.O.P. VINOS DE MADRID** presenta *"Brioche de carrillada confitada en vino Olivita Pérez"* a cargo del chef **Alfonso Rueda**. Se dará a probar el vino Olivita Pérez.

**15:00 - 16:00** **I.G.P. CARNE SIERRA DE GUADARRAMA** presenta el *showcooking "Comiendo perfume con Carne de la Sierra de Guadarrama"* a cargo del chef **Roberto Capone**. Maridaje con vino de la **BODEGA FAMILIA CARDEÑA** de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

**16:00 - 17:00** *"Guiso de legumbres con verduras escabechadas y aceite de oliva ecológicos"*. **El COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID (CAEM)** ofrece un *showcooking* con productos ecológicos de la región elaborado por el chef **Eduardo Casquero** (Presidente ACYRE).

**17:00 - 17:30** *"Vinos de Madrid, 35 años contigo"*. La **D.O.P. VINOS DE MADRID** nos ofrece una cata/coloquio sobre su evolución, contando con bodegueros del inicio hasta los que han llegado estos últimos años.

**17:30 - 18:30** **MADRID MIEL** presenta un *showcooking* a cargo de la chef **Xandra Luque**, que elaborará 3 tapas.
Maridaje con vino de la bodega **VINOS JEROMÍN** de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**:
- *"Bacalao a la infusión de miel de lavanda ecológica con queso curado* **ALBE***"*. Maridaje con el vino Puerta del Sol fermentado en barrica.
- *"Arroz cremoso de col morada, pecorata* **ALBE** *y alioli de miel de bosque y albahaca"*. Maridaje con el vino Grego Garnacha.
- *"Espuma de yogur* **ALBE** *con perlas de miel de lavanda, tomillo y crumble de avena"*. Maridaje con el vino Dulce María.

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2025

## MIÉRCOLES 29 DE ENERO

**10:30 - 11:30** Presentación a cargo del **INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL, AGRARIO Y ALIMENTARIO (IMIDRA)** de los beneficios de los probióticos del kéfir en nuevos desarrollos y yogures elaborados con subproductos de sandía y melón. Degustación de estos productos.

**11:30 - 12:30** Demostración culinaria a cargo de la chef **Xandra Luque** con tres elaboraciones con aceites de la **D.O.P. ACEITE DE MADRID** de distintos perfiles según la variedad de aceituna mayoritaria en cada uno de ellos:
- *"Tomate confitado con tierra de aceite de oliva y lascas de queso curado".*
- *"Lomito de merluza en infusión de aceite de oliva con chips de ajo, guindilla y tirabeques".*
- *"Mousse de chocolate negro y naranja con perlas de aceite de oliva".*

**12:30 - 13:30** Showcooking a cargo de la directora de la Escuela de Repostería y Cocina de **VIENA CAPELLANES, Lucía Álvarez Parrilla** y el chef del catering, **José Miguel Alcolado**, elaborarán un delicioso canapé *"Mini cake de zanahoria y foie"* en el que se fusiona la faceta dulce de pasteleros de toda la vida, con la experiencia de sus cocineros.
Maridaje a cargo de la bodega **LAS MORADAS DE SAN MARTIN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

**13:30 - 14:30** *Januarfest* en Madrid Fusión, fiesta de la **CERVEZA LA CIBELES** con varias preparaciones de *"Codillo de jamón asado"* de **MRM**, a cargo del cocinero madrileño **Ruben Amro**.

**14:30 - 15:30** **MARLON CONSERVAS**, de la mano de su directora **Cristina Martín Más**, presenta su marca, inicios, filosofía y proyección de futuro. Los chefs **David Suriol** y **Agustín Alonso** nos deleitarán con algunas de sus creaciones tomando como base los productos de **MARLON**. Todo ello maridado con los excelentes vinos de la **BODEGA TAGONIUS** y **LICORES TRAMPERO**.

**15:30 - 16:30** **CHOCOLATES MAYKHEL** junto con el pastelero y presidente de ASEMPAS **Jonathan Yagüe**, presentarán sus "*Delicias sin gluten con chocolate negro 82% Maykhel*", recientemente premiado con tres estrellas Taste Award 2025.