

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2022

### LUNES 28 DE MARZO

- 10:00 -11:00 Exhibición barista y presentación de "Café Molido Arábica" en sistema innovador Cafetera V60, de [GUILIS](#).
- 11:00 - 12:00 Propuestas de cocina sostenible a base de miel ecológica de [MADRID MIEL-LA ABEJA DORADA](#), a cargo del chef Jesús Almagro. Degustación de mieles ecológicas y bizcocho de miel. El mundo de la miel y las abejas en directo.
- 12:00 - 13:00 *Showcooking* con base de [VERMUT ZECCHINI](#), a cargo de la chef Xandra Luque y cata de vermut.
- 13:00 - 14:00 Designación de **Julián Mármol**, chef del restaurante Yugo The Bunker, **EMBAJADOR 2022** de la marca de garantía de los **ALIMENTOS DE MADRID, M PRODUCTO CERTIFICADO**.
- Showcooking* a cargo del nuevo embajador: Steak Tartar de ternera Avileña Ibérica ecológica de [VACANEGRA](#) con su tuétano y huevo de codorniz ahumado con kizami wasabi de [GRANJAS VILLAREAL](#), cocinado con aceite virgen extra ecológico de [VINOS Y ACEITES LAGUNA](#) y maridado con vinos de [LAS MORADAS DE SAN MARTÍN](#) de la **D.O. VINOS DE MADRID**.
- 14:30 - 15:30 Propuesta con carne de la [IGP CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA](#): *Capuchino* y pastelito con crema de queso de [ALIMENTOS DE MIRAFLORES](#) y frutos secos de [FRUTOS SECOS MEDINA](#), a cargo del chef Roberto Capone.
- Maridaje con vino Los Peros, procedente de viñedos ecológicos, de **BODEGA CA'DI MAT**, de la **D.O VINOS DE MADRID**.
- 16:00 - 17:00 Momento postre: degustación de mejor tarta de queso de Madrid 2021 con queso de [VEGA DE SAN MARTÍN](#), a cargo del chef Carlos Sierra del restaurante Poncelet Cheese Bar.

*\*Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID*

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2022

### MARTES 29 DE MARZO

- 10:00 - 11:00 Cata de café profesional ecológico y de comercio justo de [SUPRACAFÉ](#).
- 11:00 - 12:00 *Showcooking* de tres tapas elaboradas con diferentes variedades de aceite de oliva virgen ecológico de [LA ACEITERA DE LA ABUELA](#), a cargo de la chef Miriam Hernández, del restaurante La Casa del Pregonero: cóctel con aceite cornicabra, ahumado en huesos de aceituna con aceite picual y pil pil frío a base de aceite *coupage* plus cornicabra y manzanilla.
- 12:00 - 13:00 *Showcooking* de postre de chocolate [MAYKHEL](#) a base de nibs de Panamá con queso artesano de cabra de [ALIMENTOS DE MIRAFLORES](#), a cargo de Roberto Fernández - Pastelería Tonka.
- Cata de nuevas variedades de chocolates negros: chocolate negro + limón confitado y jengibre.
- 13:00 - 14:00 Momento apetitivo: Degustación quesos de [ALIMENTOS DE MIRAFLORES](#) y [FRUTOS SECOS MEDINA](#), presentado por Q de Quesos.
- 14:00 - 15:00 *Showcooking* y degustación "Frescos SaludALBEs", de [ALBE-LÁCTEAS DEL JARAMA](#), a cargo del Chef Eduardo Casquero.
- 15:00 - 16:00 *Showcooking* de productos de [LA FINCA](#) a cargo de los chefs Gustavo Ríos y Daniel Gutiérrez (CARNlco, Madrid), maridado con vinos Licinia y Muss, de las [BODEGAS LICINIA](#) de la **D.O. VINOS DE MADRID**.
- 16:00 – 17:00 Presentación proyecto "Primavera en la Sierra Norte de Madrid con productos de Madrid M PRODUCTO CERTIFICADO", a cargo de la Asociación Sierra Norte Gastronómica, con la participación de la carne de [I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA](#), verduras de [TÓMATE LA HUERTA](#), queso de [ALIMENTOS DE MIRAFLORES](#), miel de [EL BARDAL DE BRAOJOS](#), hierbas aromáticas de [HORYBIO](#), vino de [BODEGAS VIÑA BARDELA](#) y aceite de oliva virgen extra de [FANUM](#).
- 17:00-18:00 Masterclass de coctelería con [LICORES TRAMPERO](#) y base de frutos secos de [FRUTOS SECOS MEDINA](#), con Juan Carlos Muñoz Zapatero, Presidente de FABE (Federación de Asociaciones de Bartenders de España).

*\*Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID*

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2022

### MIÉRCOLES 30 DE MARZO

- 10:00 - 11:00 Degustación tarta artesana elaborada con huevos camperos de [GRANJAS VILLARREAL](#), por GioSam Food Art.
- 11:00 - 12:00 Momento dulce: Miel y Polen de [EL BARDAL](#) con queso de [QUESOS CAMPO REAL](#), de la mano de Q de Quesos.
- 12:00 - 13:00 \*Bocado de la Vega en texturas\* de [VEGA DE SAN MARTÍN](#) a base de pan de queso curado de cabra, lascas de presa ibérica confitada a baja temperatura, germinado de remolacha, cremoso de yogurt con rulito de cabra, ali-oli de Hoisin, y dulce de mostaza, a cargo del chef Sergio Arias del restaurante Éboli Gastro.
- 13:00 - 14:00 *Showcooking* de "Tapa de bocartes con productos de la huerta asados y de temporada", de [CASA SANTOÑA](#).
- 14:00 - 15:00 Elaboración de "Ensalada de pechuga de pollo de corral escabechada, con aliño de verduras", a cargo de los cocineros Francisco de Miguel y Antonio Núñez, de [EUROAMBROSÍAS](#), maridado con vino Albillo Real Eco 2020 de [LAS MORADAS DE SAN MARTÍN](#) de la **D.O. VINOS DE MADRID**.
- 15:30 - 16:30 Maridaje de embutidos premium de ternera de la [I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA](#) de [SABORES SIERRA DE MADRID](#), con [VINOS JEROMÍN](#), de la **D.O. VINOS DE MADRID**.
- 16:30 - 17:30 Degustación de croquetas variadas de [CROQUETAS RICAS](#).

*\*Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID*