

PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2023

LUNES 23 DE ENERO

10:00 - 11:00. - *Showcooking* de Pizza con **MIEL EL BARDAL DE BRAOJOS**, queso de cabra, cebolla caramelizada, pera, pasas y polen fresco. Elaboración diseñada por la Chef **Alicia Cecilia Martínez Mendiri** del restaurante Cachivache, La Cabrera-Rascafría.

Ponencia a cargo de MIEL EL BARDAL DE BRAOJOS sobre la vida de la abeja en la colmena y dar a conocer su importancia como polinizador para el medio ambiente y para la producción de los productos que consumimos.

11:00 - 12:00. - Preparación de los bombones "Rocas de Chocolate con Queso", elaborados con los quesos de **MARQUÉS DE MENDIOLA** y **VEGA DE SAN MARTÍN** por el chef **Carlos Sierra** de Poncelet Quesos y organizado por QdeQuesos.

12:30 - 13:30. - *Showcooking* con base de **VERMUT ZECCHINI**, a cargo de la chef **Xandra Luque** y cata de vermouths.

14:30 - 15:30. - *Showcooking* diseñado por **Miguel Ángel Mateos**, ecochef del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid, consistente en dos platos elaborados con ternera Avileña-negra ibérica ecológica de **VACANEGRA**, miel ecológica de **ANTONIO SIMÓN SOPEÑA**, y AOVE ecológico "OLEUM Laguna de Blas" de **OLEUM LAGUNA**.

Las elaboraciones a degustar:

- Taco de lomo lacado con miel y puerro confitado con manzana y apio.
- *Panipuri* relleno de guiso de falda con lima, cilantro y mayonesa de miel.

Maridaje con Vino Blanco Valautín Albillo y Vino Tinto Valautín Garnacha de la **BODEGA CA' di MAT** de la **D.O.P VINOS DE MADRID**.

16:00 - 17:00. - Ponencia a cargo de Hostelería Madrid titulada "El Camino Real Hacia la **Sostenibilidad**: La sostenibilidad en la hostelería es una carrera de fondo, en la cual cada paso cuenta por muy pequeño que parezca", a cargo de **Antonio María Ventura** que contará su experiencia en su restaurante El Quinto Sabor.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2023

MARTES 24 DE ENERO

10:00 - 11:00. - Exhibición barista y presentación de "Café Molido Arábica" en sistema innovador Cafetera V60, de **CAFÉ GUILIS**.

11:00 - 12:00. - Designación como **EMBAJADOR 2023** de la marca de garantía de los **ALIMENTOS DE MADRID, M PRODUCTO CERTIFICADO** a **Juan Pozuelo Talavera**, chef, formador y comunicador con amplia experiencia en el sector de la restauración. Actualmente chef socio director del Teatro Goya Catering.

Showcooking a cargo del nuevo embajador: guiso de garbanzos a la madrileña con espinacas y espuma de bacalao, elaborado con **GARBANZOS JUAN FÉLIX**, espinacas de **VERDURAS CURRO** y bacalao de **CASA SANTOÑA**, que será maridado con vinos de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

12:00 - 13:00. - *Showcooking* a cargo del chef **Carlos Pérez** de la Latxaska Etxea, a base de productos de temporada de la huerta de la vega de Perales de Tajuña: alcachofas confitadas con aceite ecológico de **VINOS Y ACEITES LAGUNA**, yema de huevo y fina capa de papada ibérica de bellota curada, sobre crema de coliflor de temporada. Maridaje con vino Alma Rosado semidulce 2022 de **VINOS Y ACEITES LAGUNA** de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

13:30 - 14:30. - **ALBE - LÁCTEAS DEL JARAMA** presenta un *showcooking* de cocina creativa con burrata y pecorata: Bombón crujiente de burrata con salmorejo estilo cajún y la dulce pecorata pasiega, ahumada al momento, con perlas de miel de lavanda, a cargo del chef **Rubén Amro**, chef ejecutivo de Box Art Hotels, restaurante Koma, restaurante Cedro.

Presentación del vino Pureza Dulce de **BODEGAS CARDEÑA** de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2023

MARTES 24 DE ENERO

15:00 - 16:00. - Elaboración de ICE MEAT: trampantojo de helado con carne picada de ternera de la **I.G.P. CARNE SIERRA DE GUADARRAMA** a cargo del chef **Roberto Capone**. Maridaje con vino tinto semiseco Aceña de la bodega **VIRGEN DE LA POVEDA**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

16:30 - 17:30. - Presentación proyecto "Chotis 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**.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2023

MIÉRCOLES 25 DE ENERO

10:00 - 11:00. - Desayunos a la Madrileña: **Miguel Ángel Mateos**, chef ejecutivo del restaurante Inclán Brutal, elaborará el plato "Melycao chulapo" a base de miel, polen y chocolate de **MADRID MIEL** y **CHOCOLATES MAYKHEL**. Degustación de miel y chocolate con polen.

11:30 - 12:30. - Degustación de embutidos *premium* **SABORES SIERRA DE MADRID** de ternera de la **I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA** maridado con **VINOS JEROMÍN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

13:00 - 14:00. - *Showcooking* de salazones y ahumados con productos de la huerta encurtidos y a la brasa de **CASA SANTOÑA**. Maridaje con vino de las **BODEGAS MUÑOZ MARTÍN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.

14:30 - 15:30. - *Showcooking* y degustación de "Lubina con espuma de estragón y crujiente de su piel", a cargo de los cocineros **Francisco de Miguel** y **Antonio Núñez**, de **EUROAMBROSÍAS**. Maridaje/cata con vino SENDA 2019 de **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID** guiada por la enóloga **Isabel Galindo**.

15:30 - 16:30. - Presentación por parte del Consorcio de Exportación (**CHOCOLATES MAYKHEL, MADRID MIEL, LA ACEITERA DE LA ABUELA y SABORES SIERRA DE MADRID**): Elaboración y degustación de "Canelón de Madrid" a cargo de **Miguel Ángel Mateos**, chef ejecutivo del restaurante Inclán Brutal. El maridaje del vino correrá a cargo de **VINOS JEROMIN**, de la **D.O.P. VINOS DE MADRID**.