

PROGRAMA / PROGRAMME

MADRIDFUSIÓN

REVOLUTIONARIES
**REVOLU
CIONA
RIOS**

Enero
January
27 → 29

30 años desde
que España
asombró al
mundo

30 years
since Spain
amazed
the world

madridfusión
#alimentosdespaña



27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

AUDITORIO

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 10:00 - 10:10** PRESENTACIÓN OFICIAL / *OFFICIAL OPENING*
José Carlos Capel (Presidente de Madrid Fusión / *President at Madrid Fusión*)
& Benjamín Lana (Director de Madrid Fusión / *Director at Madrid Fusión*)
- 10:15 - 10:45** Tradiciones mirando Aponiente / *Traditions watching Aponiente*
Ángel León (Rest. Aponiente***. Puerto de Santa María, Cádiz)
- 10:50 - 11:20** La cocina del agua como concepto filosófico de la gastronomía japonesa / *Water cooking as a philosophical concept of Japanese gastronomy*
Albert Raurich (Rest. Dos Palillos*, Barcelona)
- 11:25 - 11:55** Gastón & Dabiz, un UniverXo de cebiches / *Gastón & Dabiz, a UniverXo of cebiches*
Gastón Acurio (Rest. La Mar, Madrid) & Dabiz Muñoz (Rest. DiverXo***, Madrid)
- 12:00 - 12:30** Disfrutar: últimas novedades / *Disfrutar: latest news*
Oriol Castro, Eduard Xatruch & Mateu Casañas (Rest. Disfrutar***, Barcelona)
- 12:35 - 13:35** Mejorando el sistema creativo a partir de la experiencia de elBullirestaurante / *Improving the creative system based on the experience of elBullirestaurant*
Ferran Adrià & Rubén Zubiri (elBullifoundation & Enigma*)
- 13:40 - 14:10** IA aplicada a los menús del día / *AI applied to daily menus*
Eneko Atxa (Rest. Azurmendi***. Larrabetzu, Vizcaya) & Eneko Axpe (Físico, Estados Unidos / *Physicist, USA*)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

- 14:15 - 14:45 HOMENAJE MADRID FUSIÓN AL LIBRO "GUISADOS, MANJARES Y POTAJES" DE RUPERTO DE NOLA / *MADRID FUSIÓN TRIBUTE TO THE BOOK "GUISADOS, MANJARES Y POTAJES" BY RUPERTO DE NOLA*
Ana Vega, José Carlos Capel con los chefs Joan Roca, Pepe Solla, Nacho Manzano e Iván Cerdeño
- 15:30 - 16:00 Cocinando con luz / *Cooking with light*
David Chamorro (Food Idea Lab, Madrid)
- 16:05 - 16:35 Por amor al arte / *For the love of art*
Quique Dacosta (Rest. Quique Dacosta***. Dénia, Alicante)
- 16:40 - 17:10 El alma del whisky en la cocina / *The soul of whisky in the kitchen*
Mark Donald (Rest. The Glenturret Lalique**. The Hosh, Crieff, Escocia / *Scotland*)
- 17:15 - 17:45 Potenciadores de sabor a partir de "desperdicios" / *Flavour enhancers from "waste"*
Diego Guerrero (Rest. DSTAge**, Madrid)
- 17:50 - 18:20 Todos los Méxicos de Quintonil / *All Quintonil's Mexicos*
Jorge Vallejo (Rest. Quintoil**. Ciudad de México, México)
- 18:25 - 18:55 Abastos, de abastecer: cocina de mercado en el mercado / *Abastos, to supply: market kitchen at the market*
Iago Pazos (Rest. Abastos 2.0. Santiago de Compostela, A Coruña)

27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

POLIVALENTE

PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 10:00 - 11:00 **V CONCURSO ALIMENTOS DE MADRID / V ALIMENTOS DE MADRID COMPETITION**
- 11:05 - 11:35 **Platos con historia / Dishes with history**
Marlene Vieira (Rest. Marlene. Lisboa, Portugal)
- 11:40 - 12:40 **XV CONCURSO "BOCADOS CON QUESO" / XV "CHEESY BITES" COMPETITION**
- 12:45 - 13:15 **Mottainai: el pesar del desperdicio / Mottainai: the sorrow of waste**
Steven Wu (Rest. Sen Omakase*, Madrid)
- 13:20 - 14:05 **Denominaciones de origen de Aove de Andalucía: Oro líquido para la alta cocina / Andalusian Aove Denominations of Origin: Liquid gold for haute cuisine**
Periko Ortega (Rest. ReComiendo, Córdoba)
- 14:10 - 15:10 **IV CONCURSO COCINANDO EL MAR Y NUESTROS RÍOS / IV COOKING THE SEA AND OUR RIVER'S COMPETITION**
- 15:15 - 15:45 **Raíces, cocinando el entorno / Roots, cooking the environment**
Alejandro Ibáñez (Rest. Barahonda, Yecla)
- 15:50 - 16:50 **XI CAMPEONATO A LA MEJOR CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO / XI CHAMPIONSHIP FOR THE BEST IBERIAN HAM CROQUETTE**
- 16:55 - 17:25 **Rompiendo fronteras entre lo salado y lo dulce / Breaking boundaries between sweet and savory**
Jesús Camacho (Rest. Donaire*. Adeje, Tenerife)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

27 lunes
monday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

POLIVALENTE

PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 17:30 - 18:00 **Presentación de la Trufa Negra de Teruel y Nombramiento de Embajadores a Jose Carlos Capel y Joan Roca / *Presentation of the Teruel Black Truffle and Appointment of Jose Carlos Capel and Joan Roca as Ambassadors***
María José Medas (Rest. El Batán*. Tramacastilla, Teruel) & **Isabel Doñate** (ATRUTER, Asociación de Truficultores de Teruel)
- 18:05 - 18:35 **Caracoles, codorniz y vino / *Snails, quail and wine***
Javier Corral Jiménez (Buezo Restaurante, Burgos)
- 18:40 - 19:10 **Hornado: La Tradición Popular que Sabe a Quito / *Hornado: The Popular Tradition that Tastes Like Quito***
Galo Pillalaza
- 19:15 - 19:45 **Paisajes de Georgia / *Georgia Landscapes***
Guram Baghdoshvili (Rest. Karater. Lisboa, Portugal), **Davit Narimanishvili** (Rest. Nunuka & Persimmon's, Madrid), **Daduna Ghlonti** (Rest. Skio, Gudauri, Georgia) & **Irakli Todadze** (Radisson Blu Iveria Hotel. Tbilisi, Georgia)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña



PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 10:30 - 11:00 **Mieles de la Alcarria / *Honey from the Alcarria***
Carlos Gumiel (Rest. Biosfera, Guadalajara)
- 11:05 - 11:50 **El desayuno japonés / *Japanese breakfast***
Sayuri Ikeda (Rest. Choshoku Kishin. Kioto, Japón)
- 11:55 - 12:25 **La colineta / *The colineta***
Raúl Bernal (Pastelería Lapaca. Huesca)
- 12:30 - 13:00 **Aperitivos helados / *Frozen snacks***
Fernando Sáenz (Grate & Dellasera. Logroño, La Rioja)
- 13:05 - 13:35 **La miel española: el mejor ingrediente para endulzar / *Spanish honey: the best ingredient for sweeteners***
Iván del Río (Apicultor / *Beekeeper* Madrid Miel), M^a José Martínez (Lienzo, Valencia), Fátima Gismero (Fátima Gismero, Píoz), & David Senchermés (Presidente ASEMIEL)
- 13:40 - 14:05 **25 años de menús dulces temáticos / *25 years of themed sweet menus***
Jordi Butrón (Ex Director de Espai Sucre, Barcelona)
- 14:10 - 15:10 **XII CONCURSO BOCADILLOS DE AUTOR / *XII SIGNATURE SANDWICHES CONTEST***
- 16:00 - 16:30 **Gelato Collection**
Albert Adrià & Alfredo Machado (Gelato Collection, Barcelona)
- 16:35 - 17:05 **La pastelería según Oriol Balaguer / *Pastry according to Oriol Balaguer***
Oriol Balaguer (Oriol Balaguer. Madrid & Barcelona)
- 17:15 - 18:15 **I CAMPEONATO DE MIGAS DULCES / *I CHAMPIONSHIP OF SWEET MIGAS***

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentoespaña

madridfusión
dreams.
FWS Spain
FoodTech
Nation

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

TENDENCIAS, I+D GASTRONÓMICO Y SOSTENIBILIDAD
TRENDS, GASTRONOMIC I+D & SUSTAINABILITY

- 10:50 - 11:00** **PRESENTACIÓN MADRID FUSIÓN DREAMS 2025 / OFFICIAL PRESENTATION OF MADRID FUSIÓN DREAMS**
Benjamín Lana (Director Madrid Fusión / *Director at Madrid Fusión*)
María Naranjo (Directora de la Industria Alimentaria ICEX / *Director of the Food Industry ICEX*)
Toni Massané (Director Fundación Alicia / *Director at Fundación Alicia*)
- 11:00 - 11:30** **Oportunidades y desafíos de la IA en la gastronomía / Opportunities and challenges of AI in gastronomy**
Cecilia Tham (Co-fundadora + CEO de Futurity System / *Co-Founder + CEO at Futurity Systems*)
- 11:30 - 11:50** **La IA en el mundo dulce / AI in the sweet world**
Cristian Escribà (Maestro pastelero y Director en Pastelerías Escribà / *Master Pastry Chef and Director of Pastelerías Escribà*)
- 11:50 - 12:30** **¿El menú degustación ha muerto? ¿Volvemos a la carta? / Is the tasting menu dead? Are we returning to the à la carte menu?**
Manuel Villanueva (Director de contenidos de Mediaset / *Content Director of Mediaset*)
Cristina Jolonch (Periodista / *Journalist*)
Albert Adrià (Rest. Enigma*, Barcelona)
Luis Suárez de Lezo (Real Academia de Gastronomía)
Juanlu Fernández (LÚ Cocina y Alma**, Jerez de la Frontera, Cádiz)
- 12:30 - 13:25** **Boca a boca, medios, redes sociales y gastronomía. ¿Quién llena los restaurantes? / Word of mouth, media, social networks and gastronomy: who fills the restaurants?**
Carlos Maribona (Periodista / *Journalist*)
Mario Sandoval (Rest. Coque**, Madrid)
Veronica Zumalacárregui (Periodista e influencer / *Journalist and influencer*)
Miguel Carretero (Rest. Santerra*, Madrid)
Nandu Jubany (Rest. Can Jubany*, Calldetenes, Barcelona)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

TENDENCIAS, I+D GASTRONÓMICO Y SOSTENIBILIDAD
TRENDS, GASTRONOMIC I+D & SUSTAINABILITY

- 13:25 - 13:55** **Innovación y sostenibilidad en la gastronomía: Hacia una cocina sin residuos / Innovation and sustainability in gastronomy: Towards a zero-waste kitchen**
Héloïse Vilaseca (*Codesign Engineer en Science for Change*)
Pablo Sosa Domínguez (CEO y Cofundador de OSCILLUM / CEO and Co-Founder of OSCILLUM)
Rodrigo Castelo (Rest. Ó Balcão**, Santarem, Portugal)
Albert Franch (Rest. Nolla*, Helsinki, Finlandia / Finland)
- 13:55 - 14:15** **Sembrando el futuro: Innovaciones que transforman nuestras mesas y cestas de la compra / Sowing the future: Innovations transforming our tables and shopping baskets**
Pedro Luis Prieto Hontoria (Director General de Be Food Lab)
- 15:00 - 15:30** **Universidad y gastronomía / University and gastronomy**
Laura Pintos (Responsable de estilo de vida y gastronomía en ABC / Head of Lifestyle and Gastronomy at ABC)
Vinyet Capdet (Coordinadora de estudios de cocina y gastronomía del CETT / Coordinator of cooking and gastronomic studies at CETT)
Antonio Obregón (Director académico del MACC / Finland)
John Regefalk (Coordinador del área de cocina del Basque Culinary Center / Coordinator of the cooking area of the Basque Culinary Center)
- 15:30 - 16:15** **La gastronomía como prescriptora dentro y fuera del país / Gastronomy as a prescriber inside and outside the country**
Ignacio Medina (Periodista / Journalist), **José Miguel Herrero** (Director de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), **María Naranjo** (ICEX, Agrifood Director), **Nieves Barragán Mohacho** (Sabor*, Londres), **Oriol Castro** (Disfrutar***, Barcelona)

27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

madridfusión
dreams.

FWS  Spain
FoodTech
Nation

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

TENDENCIAS, I+D GASTRONÓMICO Y SOSTENIBILIDAD
TRENDS, GASTRONOMIC I+D & SUSTAINABILITY

16:30 - 18:30 **Comprendiendo los estilos de cocina: El Minimalismo /**
Understanding Kitchen Styles: Minimalism

Toni Massanés (Director Fundación Alícia)

Ferran Adrià (elBulliFoundation)

Alba Torres (elBulliFoundation)

Pedrito Sánchez (Rest. Bagá*, Jaén)

Rubén Zubiri (Rest. Enigma*, Barcelona)

Josean Alija (Rest. Nerua*, Bilbao)

Artur Martínez (Rest. Aürt*, Barcelona)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

**THE
WINE
EDITION**



FWS Wines
from
Spain

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

10:30 Inauguración / Inauguration

Inauguración del congreso por / *Inauguration of the congress by* Pablo Conde
DG de / *of* ICEX

10:30 - 12:00 Top Tasting / Cata Magistral

Vinos Volcánicos / Volcanic Wines

Presentado por / *Presented by* Pilar Cavero, crítica de vino de / *wine review of* ABC
Jonatan García Lima, **Suertes del Marqués**, Tenerife
Angeliki Karakosta, **Bodega Hatzidaki**, Santorini
Antonio Mançanita, **Bodega Antonio Mançanita**, Madeira
Anna Martens, **Vino di Anna**, Sicilia

12:20 - 13:15 Theory Session / Sesión teórica

**Gabriel García de Oro: Construcción de Marca y Storytelling /
Gabriel García de Oro: Brand Building and Storytelling**

Presentado por / *Presented by* Ferrán Centelles, exsumiller de **elBulli**

13:35 - 14:20 Top Tasting / Cata Magistral

Mohamed Benabdallah, sumiller de Etxebarri*

Presentado por / *Presented by* Mohamed Benabdallah, sumiller de **Etxebarri***,
restaurante número 2 del mundo / *sommelier at Etxebarri*, number 2 restaurant in
the world*

14:40 - 15:40 Vinomio (vinos + plato) / Vinomio (wines + dish)

**Cómo maridar con vinos naturales / How to pair with natural
wines**

Presentado por / *Presented by* Rafa Peña, chef y copropietario de **Gresca / chef
and co-owner of Gresca** y Alberto Segade, sumiller y jefe de sala de **Kadeau** /
sommelier and head waiter at Kadeau****.

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

27 lunes
monday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

**THE
WINE
EDITION**



FWS Wines from Spain

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 16:00 - 17:00 **Top Tasting / Cata Magistral**
Henrietta Lovell maridajes: Sin alcohol / Henrietta Lovell food pairings: Non-alcoholic
Presentado por / *Presented by* Henrietta Lovell de Rare Tea Company
- 17:15 - 18:00 **Theory Session + wine / Sesión teórica + vino**
Descubriendo las bebidas y cultura finlandesa / Discovering Finnish culture and beverages
Presentado por / *Presented by* Samuil Angelov, Vicepresidente de Finnish Sommelier Association

27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

**SALA DE
CATAS**

W
Wines from the New World
FWS Wines from Spain

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 10:30 Vinos de Tenerife: Vinos de altura / Wines of Tenerife: Wines of height**
Impartida por / Taught by Rodrigo González
- 12:00 Aragón: Tierra de Garnachas / Aragón: Land of Garnacha**
Impartida por / Taught by Jesús Solanas
- 13:15 Vinos Finca La Capilla Y La Varra: maridaje versátil, fusión de elegancia y creatividad / Finca La Capilla Y La Varra wines: versatile pairing, fusion of elegance and creativity**
Impartida por / Taught by:
Cristina Forner, presidenta de / president of Bodegas Marqués de Cáceres y Finca La Capilla
Manuel Iribarnegaray, director técnico de / technical director of Bodegas Marqués de Cáceres y Finca La Capilla
Jaime Mondéjar, jefe de cocina de / head chef at La Varra
Mai Cantallop, directora de sala y sumiller de / room manager and sommelier of La Varra
- 14:30 Variedades de Castilla y León a través de los premios Zarcillo / Varieties of Castilla y León through the Zarcillo awards**
Impartida por / Taught by Fernando Mayoral, mejor sumiller de / best sommelier of Castilla y León 2024
- 16:00 Presentación de El Libro de Los Vinos Ibéricos, con Masterclass-Cata comentada a cargo de KOPKE, la bodega más antigua de vino de Oporto / Presentation of The Book of Iberian Wines, with a Masterclass-Tasting with commentary by KOPKE, the oldest Port wine cellar**
Impartida por / Taught by Fernando Mayoral, mejor sumiller de / best sommelier of Castilla y León 2024
- 17:30 25 años de Finca Moncloa / 25 years of Finca Moncloa**
Impartida por / Taught by:
Jorge Balón Jiménez, Enólogo de / Winemaker of Finca Moncloa
Manuel Delgado Casas, Gerente de / Manager of Viticultura

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

360° HUB

PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 14:00 - 15:30 **La cocina del ingenio: el paisaje de Lanzarote en el plato /**
The kitchen of ingenuity: Lanzarote's landscape on the plate
Germán Blanco (Chef ejecutivo del restaurante Brisa Marina / *Executive Chef of Brisa Marina Restaurant*. Lanzarote)
- 17:30 - 18:20 **El (presente) futuro del destilado /** *The (present) future of distillate*
Mario Villalón (Propietario Angelita, Madrid), & **Carles Bonnin** (Propietario de La Destilateca, Barcelona)

- 10:00 - 10:30 **Garbanzos de Madrid: el desafío de la diversidad / *Chickpeas from Madrid: the challenge of diversity***
Dres. Remedios Alarcón, Daniel Martínez & Luis Isac & Jorge Rea
(IMIDRA, Madrid)
- 10:35 - 11:05 **Embutido vegetal / *Vegetable sausage***
Marco Antonio Iniesta (Rest. Frases*, Murcia)
- 11:10 - 11:40 **Portugalidad, una verdadera revolución gastronómica / *Portugalidad, a true gastronomic revolution***
Ricardo Costa (Rest. The Yeatman^^. Oporto, Portugal)
- 11:45 - 12:15 **La cocina de los vinagres / *The vinegar's kitchen***
Juanlu Fernández (Rest. Lú Cocina y Alma**. Jerez de la Frontera, Cádiz)
- 12:30 - 14:25 **TRIBUTU MADRID FUSIÓN A LOS REVOLUCIONARIOS / *MADRID FUSIÓN TRIBUTE TO THE REVOLUTIONARIES***
- 15:00 - 15:30 **Tradición actualizada / *Updated tradition***
Fran Martínez & Cristina Díaz (Rest. Maralba**. Almansa, Albacete)
- 15:35 - 16:05 **Caviar: nuevas fronteras gastronómicas / *Caviar: new gastronomic frontiers***
Rafa Zafra & Arnau Subías (Rest. Estimar, Madrid), Juanjo López (Rest. La Tasquita, Madrid), David Montalbán (Brand Ambassador Caviar de Riofrío. Riofrío, Granada), & Ignacio Medina
- 16:10 - 16:40 **Narisawa y su visión de la Nueva Cultura Pop Japonesa / *Narisawa and his vision of the New Japanese Pop Culture***
Yoshihiro Narisawa (Rest. Narisawa**. Tokio, Japón / *Tokyo, Japan*)
- 16:45 - 17:15 **¿Mugaritz?**
Andoni Luis Aduriz (Rest. Mugaritz**. Erreñtería, Guipúzcoa)

28 martes
tuesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

AUDITORIO

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 17:20 - 17:50 Cocinar mientras cambia el clima / *Cooking while the weather changes*
Chiara Pavan & Francesco Brutto (Rest. Venissa*. Venecia, Italia / *Venice, Italy*)
- 17:55 - 18:25 Cocinando el viaje / *Cooking the trip*
Agustín Balbi (Rest. Andō*. Hong Kong)
- 18:30 - 19:00 El refinamiento del proceso enzimático marino / *Refinement of the marine enzymatic process*
Diego Schattenhofer (Rest. Taste 1973*, Playa de las Américas. Tenerife)
- 19:05 - 19:35 La tierra nos cría, la tierra nos come / *The earth nurtures us, the earth eats us*
Pedro Aguilera (Rest. Mesón Sabor Andaluz*. Alcalá del Valle, Cádiz)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

28 martes
tuesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

POLIVALENTE

PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 10:15 - 11:15 **I CAMPEONATO NACIONAL DE STEAK TARTAR EN SALA /
I NATIONAL CHAMPIONSHIP OF STEAK TARTAR IN THE DINING
ROOM**
- 11:20 - 11:50 **Inspiración y excelencia con los hermanos Torres: dulce vs salado
/ Inspiration and excellence with the Torres brothers: sweet vs.
savoury**
Sergio y Javier Torres (Rest. Cocina Torres***, Barcelona)
- 11:55 - 12:25 **Repensar la pastelería en clave vegetal / Rethinking pastry in a
vegetable key**
Carlos Fernandes (Pastelero y profesor en / Pastry chef and teacher at Le
Cordon Bleu Madrid)
- 12:30 - 13:30 **Una visión moderna, versátil y singular de un queso universal
/ A modern, versatile and unique take on a universal cheese**
Jordi Cruz (Rest. ABaC***, Barcelona)
- 13:35 - 14:35 **XV CONCURSO GUSTI-NEGRINI / XV GUSTI-NEGRINI
COMPETITION**
- 14:40 - 15:10 **Nandu Jubany (Rest. Can Jubany*. Calldetenes, Barcelona)**
- 15:15 - 16:15 **MEJOR BEER SOMMELIER DE CERVECISTAS 2025 / BEST BEER
SOMMELIER OF CERVECISTAS 2025**
- 16:20 - 16:40 **SUBASTA DE LA TRUFA / TRUFFLE AUCTION**
- 16:45 - 17:25 **El valor de la pesca de crianza y salvaje en la gastronomía /
The value of farmed and wild fish in gastronomy**
- 17:30 - 18:30 **I CONCURSO DE COCINA CON PERDIZ / I COOKING
COMPETITION WITH PARTRIDGE**

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

28 martes
tuesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

POLIVALENTE

PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 18:35 - 19:05** **Mirando al bosque: cocinar entre pinares con una mirada al pasado / *Looking at the forest: cooking among pine forests with a glimpse of the past***
Elena Lucas (Rest. La Lobita*. Navaleno, Soria)
- 19:05 - 19:35** **Los Revelación se van de tapas con Balfegó / *The Revelation chefs go out for tapas with Balfegó***
Beatriz Fernández & Rodrigo Fernández (Rest. Arsa, Logroño), Rita Llames & Manu Lachica (Rest. Leartá, Sevilla), Ausiàs Signes & Felicia Guerra (Rest. Ausiàs. Pedreguer, Alicante), Lucía Gutiérrez (Rest. Lur, Madrid), Ángel Esteve (Rest. Sisé, Lleida), Iciar Pérez Cejas & Juan Carlos Pérez (Rest. Moral. Santa Cruz de Tenerife, Tenerife) & Claudia Merchan & Axel Smyth (Rest. Simpar*. Santiago de Compostela)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

28 martes
tuesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdespaña



PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 10:15 - 10:45 **Snacks dulces y salados / *Sweet and savory snacks***
Jairo Vincelle (Pastelería Vincelle, Jaca)
- 10:50 - 11:50 **No limit**
Christian Escribà (Pastelería Escribà, Barcelona)
- 11:55 - 12:25 **Cremas dulces / *Sweet creams***
Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid)
- 12:30 - 13:30 **I CONCURSO MEJOR PLATO CON MANZANA / *I BEST APPLE DISH COMPETITION***
- 13:35 - 14:05 **Lluc, el documental! / *Lluc, the documentary!***
Lluc Crusellas
- 14:10 - 14:40 **De la tradición a la innovación / *From tradition to innovation***
Ginés Nicolás (Pastelería Catorce Doce by Niko, Murcia)
- 14:45 - 15:15 **Collection Sinergia: turroneos creativos / *Collection Sinergia: creative nougat***
David Gil (I+Desserts, Barcelona)
- 16:00 - 16:30 **El panettone / *The panettone***
Miguel Castro (Panadería Marea Bread, Madrid) & Ton Cortés (Panadería Suca'l, Barcelona)
- 16:35 - 17:05 **El pan de centeno / *Rye bread***
Richard Hart (Hart Bageri, Copenhagen, Dinamarca / *Copenhagen, Denmark*)
- 17:10 - 17:40 **Nuevas piezas de bollería / *New pastries***
José Roldán (Panadería El Brillante, Córdoba / *El Brillante Bakery, Córdoba*)
- 17:45 - 18:15 **Vajillas para dulces / *Tableware for sweets***
Carlos Pardo

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

28 martes
tuesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

madridfusión
dreams.
FWS Spain
FoodTech
Nation

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

RESTAURACIÓN COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO, SOCIAL Y TRANSFORMADOR
RESTORATION AS A FOOD, SOCIAL AND TRANSFORMING HERITAGE

- 10:00 - 10:40** **El potencial transformador de la IA en la creación de nuevos alimentos / *The transformative potential of AI in novel food development***
Juan Francisco Delgado (Vicepresidente de la Fundación europea para la innovación (INTEC) / *Vice President of the European Foundation for Innovation (INTEC)*), **Juan Pablo de Giacomi** (CEO, Innomy): Innovación y Micología / *Innovation and Mycology*, **Enrique García Gavira** (CEO, Avolution Lab): Nuevos Alimentos de Nuevos Productos / *New Food from New Products*,
Peter Yu (Director, Asia Pacific Society for Cellular Agriculture): Carne Artificial y Agricultura Celular / *Artificial Meat and Cellular Agriculture*, **Lara Neira** (CEO, NIGAL): Big Data para la gestión de bodegas y vino / *Big Data for wine and winery management*
- 10:40 - 11:15** **La nueva cocina social y de emergencia / *The new social and emergency kitchen***
Javier Sanz & Juan Sahuquillo (Cañitas Maite), **Pepa Muñoz** (El Qüenco de Pepa), **Sara Terradellas** (Directora de Comunicación de / *Communications Director of Costa Brava Mediterranean Foods*)
- 11:15 - 11:50** **El valor del producto local para revitalizar el territorio / *Emprendimiento gastronómico en la España Vacía / The value of local products to revitalize the territory / Gastronomic entrepreneurship in Empty Spain***
Neus Monllor (Consultora Agrosocial - Amatera / *Agrosocial Consulting - Amatera*), **Luis Alberto** (Rest. Lera*, Castroverde de Campos, Zamora), **José Alfredo Martín** (Co-fundador de / *Co-founder of Apadrinaunolivo.org*), **Jorge Jiménez Santos** (Presidente / *President APROTER*)
- 11:50 - 12:20** **Los superalimentos marinos para el futuro de la economía azul / *Marine superfoods for the future of the blue economy***
Carlos Duarte (Catedrático de Ciencias Marinas en la Universidad Rey Abdullah de Ciencia y Tecnología Kaust, Arabia Saudita / *Professor of Marine Science, King Abdullah University of Science and Technology Kaust, Saudi Arabia*)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

28 martes
tuesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentoespaña

madridfusión
dreams.
FWS Spain
FoodTech
Nation

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

RESTAURACIÓN COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO, SOCIAL Y TRANSFORMADOR
RESTORATION AS A FOOD, SOCIAL AND TRANSFORMING HERITAGE

- 12:20 - 12:50 Gastronomía circular / *Circular gastronomy***
Itziar Ortega (Senior VP de Global Operations en Eatable Adventures), **Maxime Boniface** (CTO y Co-Fundador en / *Co-founder at Väcka*), **Alejandro Orioli** (Director de Amplius Regenerative Food - ARF), **Miguel Ángel Cubero Márquez** (CEO Ingredalia)
- 12:50 - 13:15 Cultivar en vertical / *Growing vertically***
Jaime Martín (Socio fundador / *Founder partner & CEO Lantern*), **Yolanda Cortés** (CFO y socia de / *CFO and partner of Ekonoke*), **Iván García** (CEO & Co-fundador de / *co-founder of Néboda farms*)
- 13:15 - 13:45 Nuevos retos del foodtech y su aplicación en los distintos modelos de negocio / *New challenges of foodtech and its application in different business models***
María Jesús Abellán (Jefa de Departamento de Innovación Alimentaria de ICEX / *Head of Food Innovation Department, ICEX*), **Gabriel Torres Pascual** (Pascual Innoventures), **M^a Rosario Villarroel Casado** (Viscofan), **Rubén Hidalgo** (Capsa Food), **Mariano Oto** (Vicepresidente de FATE & CEO de Nucaps)
- 15:00 - 16:00 Los hijos pródigos de la cocina rural / *The prodigal sons of rural cuisine***
Iris Jordan (Rest. Ansils*, Anciles, Huesca), **Xune Andrade** (Rest. Monte*, San Feliz, Asturias), **Juan Carlos García** (Rest. Vandelvira*, Baeza, Jaén), **Alejandro Hernández** (Rest. Versátil*, Zarza de Granadilla, Cáceres)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

28 martes
tuesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentoespaña

madridfusión
dreams.

FWS  Spain
FoodTech
Nation

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

RESTAURACIÓN COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO, SOCIAL Y TRANSFORMADOR
RESTORATION AS A FOOD, SOCIAL AND TRANSFORMING HERITAGE

- 16:00 - 17:00** **Gestión 360° de restaurantes / 360° restaurant management**
Cómo afrontar la innovación en un restaurante / *How to deal with innovation in a restaurant*
Ferran Adrià y Víctor Caleya (elBulliFoundation)
- 17:00 - 18:00** **Cómo saber en 1 hora si el modelo de negocio de tu restaurante es rentable / How to know in 1 hour if your restaurant's business model is profitable**
Ernest Laporte (elBulliFoundation)
- 18:00 - 19:00** **Qué es el Marketing en un restaurante / What is Marketing in a restaurant?**
Silvia Timón y Silvia Sánchez (Thinknovate)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

28 martes
tuesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

THE
WINE
EDITION



FWS Wines from Spain

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 10:30 - 12:00 **Top Tasting / Cata Magistral**
Vinos Españoles en el Liv Ex / Spanish Wines in the Liv Ex
Presentado por / *Presented by* Agustín Trapero
- 12:30 - 13:00 **Top Tasting / Cata Magistral**
La revolución de la fermentación / The fermentation revolution
Presentado por / *Presented by* Robert Ruiz de Lov Ferments
- 13:15 - 14:00 **Top Tasting / Cata Magistral**
Rosados del Mundo / Rosés of the World
Presentado por / *Presented by* Beth Willard, Co-Chair - Decanter World Wine Awards
- 14:30 - 15:30 **Vinomio (vinos + plato) / Vinomio (wines + dish)**
Le Doyenné Saint- Vrain
James Henry chef de Le Doyenné Saint -Vrain* (París)
- 16:10 - 17:00 **Top Tasting / Cata Magistral**
Ismael Álvarez: Jóvenes Productores / Ismael Álvarez: Young Producers
Presentado por / *Presented by* Ismael Álvarez, sumiller de / *sommelier of* Chispa*
- 17:30 - 18:30 **Theory Session / Sesión teórica**
Mesa redonda: Vinos con puntos y premios internacionales / Round table: Wines with international points and awards
Presentado por / *Presented by* Tao Platón con / *with* Raúl Pérez, entre otros / *and others*

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

28 martes
tuesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

**SALA DE
CATAS**

W
Wines from Spain
FWS

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 10:30 Vinos de Leyenda: Cata Magistral con LAVINIA de Château Canon y Rauzan-Segla / Wines of Legend: Master Tasting with LAVINIA from Château Canon and Rauzan-Segla**
Impartida por / Taught by Daniel Poveda, Roberto Aguado & Elena Delgado.
- 12:00 Familia Fernández Rivera: Un brindis por lo que viene / Fernández Rivera Family: A toast to what lies ahead**
Impartida por / Taught by:
Rodrigo Pons Morente, Director Técnico / Technical Director of **Familia Fernández Rivera**
Lucía Pascual Fernández, Departamento técnico miembro de la tercera generación de / Technical department member of the third generation of **Familia Fernández Rivera**
Lucía Fernández Rivera, CEO **Familia Fernández Rivera**
Olga Fernández Rivera
- 13:15 Makro; vinos y quesos. Un viaje de sabores / Makro; wines and cheeses. A journey of flavors**
Impartida por / Taught by:
Ruben Palomares, enólogo y sumiller / winemaker & sommelier of **Makro**
Elena Miñarro, sumiller / sommelier of **Makro**
Julen Lavado, colaborador de / collaborator of **Makro**
- 14:30 Vinos tinto gallegos: Un tesoro por descubrir / Galician red wines: A treasure to be discovered**
Impartida por / Taught by:
Fernando Mora, MW
Jorge Vila, Director **Galicia WineAcademy**
- 16:00 KSDAL, un viaje por los vinos naturales / KSDAL, a journey through natural wines**
- 17:30 II Edición Concurso Carajillo 43 By Licor 43 / II Edition Carajillo 43 Contest By Licor 43**

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

28 martes
tuesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

360° HUB

PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 11:00 - 12:00** **Presentación del Informe de Tendencias Agroalimentarias 2025 /**
Presentation of the Agri-Food Trends 2025 Report
Juan Francisco Delgado (Vicepresidente Ejecutivo Fundación INTEC /
Executive Vice President INTEC Foundation), **Begoña Perez Villareal**
(Directora EIT Food South Europe) & **Kisko Garcia** (Rest. Choco*. Córdoba)
- 14:15 - 15:45** **Carnes de vacuno de calidad diferenciadas, de Ternera Gallega**
Suprema Ecológica a Vaca Gallega y Buey Gallego, un disfrute
para los sentidos / Differentiated quality beef, from Ternera
Gallega Suprema Ecológica to Vaca Gallega and Buey Gallego,
an enjoyment for the senses
Héctor López (Chef Restaurante España. Lugo)
- 16:00 - 17:30** **La primera estrella Michelin de Lanzarote: Kamezí / Lanzarote's**
first Michelin star: Kamezí
Koldo Eguren (Propietario y responsable de Kamezí junto con su cocinero
ejecutivo Rubén Cuesta / *Owner and manager of Kamezí together with his*
executive chef Rubén Cuesta)
- 17:45 - 18:45** **Calma Eladio. Cocinando el territorio / Calm Eladio. Cooking the**
territory
Paco García (Director de desarrollo agrícola y gastronómico de Frutas y Verduras
Eladio / *Director of agricultural and gastronomic development of Frutas y Verduras*
Eladio), **Pepe Álvarez** (Agricultor / Farmer. Coin, Málaga) & **Diego René** (Chef
Beluga Restaurante (Málaga))

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

29 miércoles
wednesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

AUDITORIO

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 10:00 - 10:30 **Terruño**
Miguel Ángel de la Cruz (Rest. La Botica de Matapozuelos*, Matapozuelos, Valladolid)
- 10:35 - 11:05 **En lo profundo de la cocina catalana / *In the depths of Catalan cuisine***
Jordi Vilà (Rest. Alkimia*, Barcelona)
- 11:10 - 11:40 **Dashi, base para la cocina de Ernst / *Dashi, base for Ernst's cuisine***
Dylan Watson-Brawn (Rest. Ernst*. Berlín, Alemania / *Germany*)
- 11:45 - 12:15 **La ocultación del producto / *Product concealment***
Javi Estévez (Rest. La Tasquería*, Madrid)
- 12:20 - 12:50 **Las 72 estaciones y la espiral alimentaria de Kioto / *The 72 seasons and the Kyoto food spiral***
Katsuhito Inoue (Rest. Chef's Table by Katsuhito Inoue. Kioto, Japón / *Japan*)
- 12:55 - 13:15 **PREMIO "MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA EN DEFENSA DEL PRODUCTO" / *AWARD "MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA IN DEFENSE OF THE PRODUCT"***
Nacho Manzano (Rest. Casa Marcial**, Asturias)
- 13:20 - 13:50 **Restauración 360° Inditex: Economía & Ecología / *Inditex 360° Restoration: Economy & Ecology***
Senén Barral (Inditex. Arteixo, Galicia)
- 13:55 - 14:25 **Gastronomía del paisaje: aprendiendo a escuchar los ritmos de la naturaleza / *Landscape gastronomy: learning to listen to the rhythms of nature***
Javier Olleros (Rest. Culler de Pau**. O Grove, Pontevedra)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

29 miércoles
wednesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

AUDITORIO

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 14:30 - 15:00 Más allá del desperdicio cero: cocinar / *Beyond zero waste: cooking*
Albert Franch, Carlos Henriques & Luka Balac (Rest. Nolla*V. Helsinki,
Finlandia / *Finland*)
- 15:30 ENTREGA DE PREMIOS / *AWARDS CEREMONY*
PREMIO "STAND REVELACIÓN 2025" / *"STAND REVELATION 2025" AWARD*
PREMIO "BARTENDER REVELACIÓN 2025" / *"BARTENDER REVELATION 2025" AWARD*
PREMIO "SOSTENIBILIDAD REVELACIÓN 2025" / *"SUSTAINABILITY REVELATION 2025" AWARD*
PREMIO "JEFE DE SALA REVELACIÓN 2025" / *"REVELATION MAÎTRE 2025" AWARD*
PREMIO "PASTELERO REVELACIÓN 2025" / *"PASTRY CHEF REVELATION 2025" AWARD*
PREMIO "COCINERO REVELACIÓN 2025" / *"CHEF REVELATION 2025" AWARD*

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

- 11:05 - 11:35 **Valladolid, capital mundial de la tapa / *Valladolid, world capital of the tapa***
Teo Rodríguez (Rest. Trasto, Valladolid)
- 11:40 - 12:40 **V CONCURSO NACIONAL DE COCINA CON MOJOS
Armonizada con Vinos de Tenerife / *V NATIONAL COMPETITION OF COOKING WITH MOJOS, harmonized with Tenerife Wines***
- 12:45 - 13:15 **Recupera tu tiempo - Guía para reducir la carga de las tareas de gestión / *Reclaim your time - A guide to reduce the burden of management tasks***
Carolina Colorado (Resp. Marketing Square. Dublín, Irlanda)
- 13:35 - 14:35 **I CONCURSO DE EMPANADA BY GALICIA / *I EMPANADA BY GALICIA COMPETITION***
- 14:40 - 15:10 **Artesanía alimentaria y sus conexiones / *Food craftsmanship and its connections***
Lucía Freitas (Rest. A Tafona*, Santiago de Compostela), Leandro Cano (Diseñador / *Designer*), Macarena Navarro Reverter (Comisaría y consultora de artesanía contemporánea española / *Curator and consultant of contemporary Spanish handicrafts*), José Luis Álvarez (Alimencap), Manuel Almazán Oteo (Five Fish - Pescados y Mariscos Almazán, Soria)
- 15:15 - 16:00 **IV CONCURSO NACIONAL DE ESCABECHES / *IV NATIONAL PICKLED DISH COMPETITION***

29 miércoles
wednesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdespaña



PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 10:35 - 11:05 **La parte dulce de El Celler de Can Roca / *The sweet side of El Celler de Can Roca***
Jordi Roca (Rest. El Celler de Can Roca***, Girona)
- 11:10 - 11:40 **Recuperando los sabores / *Recovering flavours***
Paco Torreblanca (Torreblanca. Petrer, Alicante)
- 11:45 - 12:05 **PREMIO AL MEJOR DESAYUNO DE HOTEL / *BEST HOTEL BREAKFAST AWARD***
- 12:10 - 12:40 **Panadería sostenible con tradición e innovación / *Sustainable bakery with tradition and innovation***
Elisabete Ferreira (Pao de Gimonde. Bragança, Portugal)
- 12:45 - 13:30 **El milhojas en 5 versiones / *The millefeuille in 5 versions***
Ana Jarquín (La Patisserie, Barcelona), Claudia Covarrubias (Panod, Madrid), Fátima Gismero (Fátima Gismero. Pioz, Guadalajara), Noelia Tomoshigue (Monroebakes, Madrid) & Estela Gutiérrez (Estela Hojaldre, Madrid)
- 13:40 - 14:10 **PREMIO "CIUDAD DE MADRID" / *"CIUDAD DE MADRID" AWARD***
Al mejor pastelero de Madrid / *To the best pastry chef in Madrid: Isabel Maestre* (Catering Isabel Maestre)
Al mejor panadero de Madrid / *To the best baker in Madrid: John Torres* (John Torres Panadero)
- 14:15 - 15:15 **VIII PREMIO PASTELERO REVELACIÓN / *VIII REVELATION PASTRY CHEF AWARD***

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

SALUD. LOS ALIMENTOS COMO MEDICINA
HEALTH. FOOD AS MEDICINE

- 10:00- 10:30** **La IA para acompañar la nutrición humana / AI to accompany human nutrition**
Rafael Urrialde (Universidad Complutense de Madrid)
- 10:30 - 11:10** **Salud en el restaurante / Health in the kitchen**
Esperanza Peláez (Periodista / Journalist), **Meritxell Obiols** (Gastrocoaching),
Diego Guerrero (DStage**, Madrid), **David Seijas** (Ex sumiller / Ex sommelier
elBulli - Gallina de Piel Wines)
- 11:10 - 11:50** **Fermentados y enzimas: seguros, sanos y gastronómicos / Fermentates and enzymes: safe, healthy and gastronomic**
Fabiola Juárez (Fundación Alicia), **Paula Fernández Gómez** (Universidad de León), **Jordi Cuñé** (R&D Manager Abbiotek Health), **Javier Olleros** (Culler de Pau**, O Grove (Pontevedra), **Esther Merino** (Desarrolladora de bebidas e investigadora gastronómica / Beverage developer and gastronomic researcher)
- 11:50 - 12:15** **La Estrategia Nacional de Alimentación / The National Food Strategy**
Ana Rodríguez Castaño (Secretaría General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria / Secretary General for Agricultural Resources and Food Security)
- 12:15 - 12:40** **Diabetes: tendencias y evidencias / Diabetes: trends and evidence**
Serafín Murillo (Dietista-nutricionista en Hospital Sant Joan de Déu / Dietitian-nutritionist at Hospital Sant Joan de Déu)
Paco Roncero (Rest. Paco Roncero**, Madrid)
- 12:40 - 13:15** **Del edadismo a la silver economy / From ageism to the silver economy**
Elena Roura (Directora científica de / Scientific Director of Fundación Alicia),
Susana Belmonte (Dirección General de Salud Pública, Consejería Sanidad Comunidad de Madrid / Scientific Director of Salud Pública, Consejería Sanidad Comunidad de Madrid), **Juan Mediavilla** (Asesor de restauración / Restoration advisor)

29 **miércoles**
wednesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

madridfusión
dreams.

FWS  Spain
FoodTech
Nation

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

SALUD. LOS ALIMENTOS COMO MEDICINA
HEALTH. FOOD AS MEDICINE

13:15 - 13:50 Bares y tabernas contra la soledad / Bars and taverns against loneliness

Guillermo Elejabeitia (Periodista / Journalist)

Sergio Gil (Presidente / President Fundación Restaurantes Sostenibles)

Emilio Gallego (Secretario General de / General Secretary of Hostelería de España)

Anna Ramírez (Enfermera y colaboradora del proyecto SALSA / Nurse and collaborator of the SALSA project)

13:50 - 14:30 Biogenética y Alimentación: Innovación, ética y el futuro de lo que comemos / Biogenetics and Food: innovation, ethics and the future of what we eat

Catalina Valencia (Head of Community KMZERO Food Innovation Hub)

Daniel Ramón Vidal (Catedrático de Tecnología de los Alimentos; Universidad Cardenal Herrera CEU. Valencia / Professor of Food Technology; Universidad Cardenal Herrera CEU. Valencia)

Federico Grau (CEO MadeinPlant)

Elena Saenz (Directora de / Director of ANOVE)

14:30 - 15:00 Shaping the Future: Top Health-Focused F&B Trends for 2025
Enric Tardio (Sales Manager South Europe at Innova Market Insights)

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

29 miércoles
wednesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

THE
WINE
EDITION



FWS Wines from Spain

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 10:30 - 11:30 **Top Tasting / Cata Magistral**
Blancos de Guarda / Ageworthy Whites
Presentado por / *Presented by* Sarah Jane Evans, MW y Co-Chair Decanter World Wine Awards con / *with* María Vargas, **Bodega Marqués de Murrieta** y Rafael Palacios, **Bodega Rafael Palacios**
- 12:00 - 13:00 **Premio Juli Soler al futuro del Vino, los jóvenes talentos del mañana by Spanish Wine Academy de Ramón Bilbao**
/ Juli Soler Award to the future of wine, the young talents of tomorrow by Spanish Wine Academy of Ramón Bilbao
- 15:00 - 16:00 **Vinomio (vinos + plato) / Vinomio (wines + dish)**
Restaurante Ugo Chan*: Japo y Sake
Presentado por / *Presented by* Ugo Muñoz, Chef de / *at* **Ugo Chan***, Marco Chan, sumiller de / *sommelier of* **Ugo Chan***
- 16:30 - 18:00 **Tasting + Concierto**
Un vino con... / A wine with...
Pilar Cavelo, crítica de vino de **ABC** presenta a artistas de otras disciplinas / *ABC wine review features artists from other disciplines*

*Programa sujeto a cambios de última hora. / *Programme subject to last-minute changes.*

29 miércoles
wednesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

**SALA DE
CATAS**



FWS Wines
from
Spain

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 11:00 Georgia, homeland of wine**
Impartida por / Taught by Irraki Cholobargia, Georgian Wine Ambassador
- 12:00 Recorriendo Cataluña a través de sus grandes vinos blancos /
Touring Catalonia through its great white wines**
Impartida por / Taught by Maria Jose Huertas, sumiller de la / *sommelier* of Terraza
del Casino
- 13:30 Vinos de Andalucía / Wines of Andalusia**
Impartida por / Taught by Santi Carrillo, sumiller de / *sommelier* of El Corral de La
Morera
- 15:00 Vinos de Portugal: un viaje a través de variedades y estilos /
Wines of Portugal: a journey through varieties and styles**
Impartida por / Taught by Tiago Macena, MW

*Programa sujeto a cambios de última hora. / Programme subject to last-minute changes.

madrid fusión 
#alimentosdespaña