

Programa



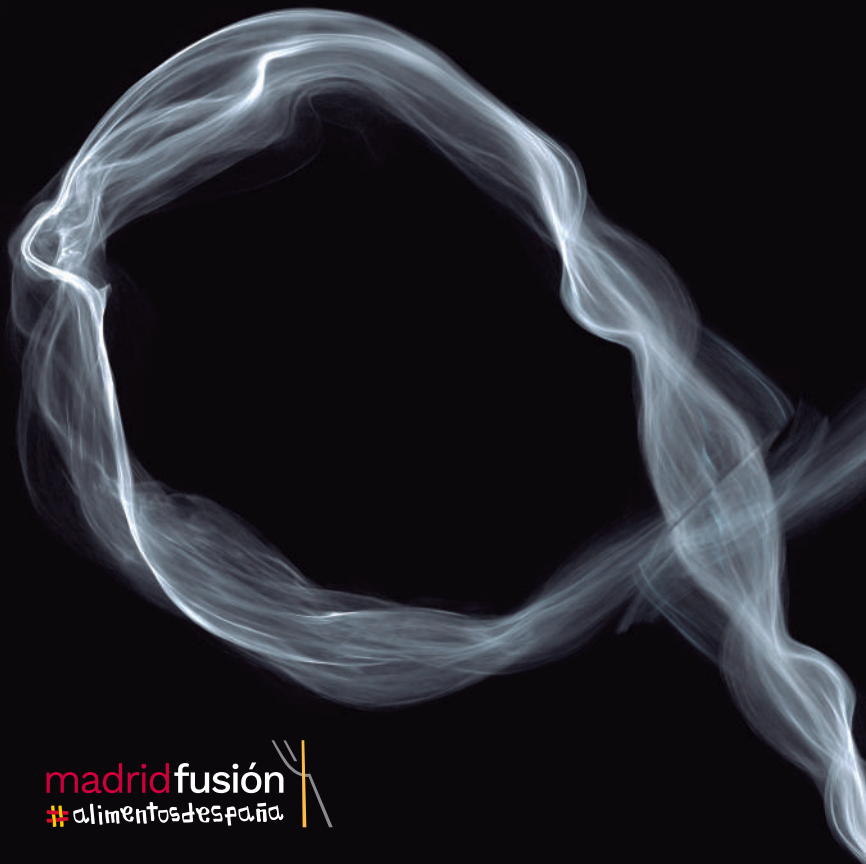
madrid fusión
SINLÍMITES
NOLIMITS

23 - 25 ENERO | IFEMA

madrid fusión 
#alimentosdespaña

LUNES 23

Monday



madridfusión |
#alimentosdespaña

23 lunes
monday

23 - 25 ENERO | IFEMA

AUDITORIO

Pabellón: 14.1



- 09:45 Presentación bienvenida**
José Carlos Capel (Presidente de Madrid Fusión) & Benjamín Lana (Director general de Vocento Gastronomía y vicepresidente de Madrid Fusión)
- 10:00 Mugaritz XXV**
Andoni Luis Aduriz (Rest. Mugaritz**, España)
- 10.35 Cocina Afro Fusión**
Dieuveil Malonga (Rest. Meza Malonga, Ruanda)
- 11:10 Konstantin Filippou** (Rest. Konstantin Filippou**, Austria)
- 11:45 Fluidez**
Massimiliano Alajmo (Rest. Le Calandre***, Italia)
- 12:20 Oriol Castro, Eduard Xatruch & Mateu Casañas** (Rest. Disfrutar**, España)
- 12:55 NUEMA, Ecuador entre latitudes y hemisferios**
Alejandro Chamorro (Rest. Nuema, Ecuador)
- 13:30 HOMENAJE MF**
- 13:50 Joan Roca** (Rest. El Celler de Can Roca, España)
- 14:25 Carlos del Portillo** (Rest. Bistronomika, España)
- 14:55 III PREMIO A LA SOSTENIBILIDAD** (Entrega del premio)

*Programa provisional sujeto a posibles cambios.

23 lunes
monday

23 - 25 ENERO | IFEMA

AUDITORIO

Pabellón: 14.1



- 16:00 **Casquería marina 2023**
Ángel León (Rest. Aponiente***, España)
- 17:10 **El Poroto**
Benjamin Nast (Rest. De Patio, Chile)
- 17:45 **Alberto Ferruz** (Rest. BonAmb, España)
- 18:20 **Portuguese Forest Caviar**
Marlene Vieira (Rest. Marlene, Portugal)
- 18:55 **Alta Cocina desde 0**
Diego Murciego (Rest. Desde 1911, España)

*Programa provicional sujeto a posibles cambios.



MARTES 24

Tuesday

24 martes
tuesday

23 - 25 ENERO | IFEMA

AUDITORIO

Pabellón: 14.1



- 09:45 Yeison Mora (Rest. Idílico, Colombia)
- 10:00 **¿Qué es el sushi?**
Takayoshi Watanabe (Rest. Teru Sushi, Japón)
- 10.35 **Un viaje**
James Knappett (Rest. Kitchen Table**, Reino Unido)
- 11:10 Dabiz Muñoz (Rest. DiverXo***, España)
- 11:45 **KOKS el Restaurante Michelin más remoto del mundo**
Poul Andrias Ziska (Rest.Koks**, Islas Feroe)
- Cocinando sobre fuego**
- 12:20 Nicolai Tran (Rest. Knystaforsen**, Suecia)
- Circular**
- 12:55 Virgilio Martínez, Pía León & Malena Martínez (Rest. Proyecto Mil, Perú)
- 13:30 **PREMIO "ALIMENTOS DE ESPAÑA"**
- 13:55 Ricard Camarena (Rest. Ricard Camarena**, España)
- 14:30 **PREMIO COCINERO DEL AÑO EN EUROPA**
- 14:55 **SUBASTA DE LA TRUFA**

*Programa provicional sujeto a posibles cambios.

24 martes
tuesday

23 - 25 ENERO | IFEMA

AUDITORIO

Pabellón: 14.1



- 15:30 Mesa redonda ICEX**
- 16:05 Quique Dacosta** (Rest. Quique Dacosta***, España)
- 17:15 Cimología. La evolución del arte a través del tiempo**
David Chamorro (Food Idea Lab, España) & **Luke Jang** (Rest. Luke, España)
- 17:50 Adrián Bosch & Eduardo Domínguez** (Rest. San Hô*, España)
- 18:25 Composiciones Binarias**
Pedrito Sánchez (Rest. Bagá*, España)
- 19:00 Pilar Lojero & Eneko Atxa** (Rest. Azurmendi, España) & **Diana Díaz & Rodrigo de la Calle** (Rest. El Invernadero, España)

*Programa provisional sujeto a posibles cambios.



MIÉRCOLES 25
Wednesday

25 **miércoles**
wednesday

23 - 25 ENERO | IFEMA

AUDITORIO

Pabellón: 14.1



- 09:50 **Creatividad, sensibilidad y entorno, en un bocado**
Álvaro Salazar & María Cano (Rest. Voro**, España)
- 10:25 **Cocina vegetal mexicana**
Edgar Nuñez (Rest. Sud777, México)
- 11:00 **Gastronomía Sostenible más allá del producto**
- 11:25 Aitor Arregui (Rest. Elkano, España)
- 12:00 **De 0 a 2 / From 0 to 2**
Rafael Cagali (Rest. Da Terra**, Reino Unido)
- 12:35 **What is sweet never becomes bitter - the river fish**
Rodrigo Castelo (Rest. Taberna Ó Balcão, Portugal)
- 13:10 **El gran menú de la trufa en Can Jubany**
Nandu Jubany (Rest. Can Jubany*, España)
- 13:45 **Cocinar con agua de mar**
Iván Domínguez (Rest. Nado, España)
- 14:55 **PREMIO "COCINERO REVELACIÓN 2023"**

*Programa provisional sujeto a posibles cambios.