

# Programa



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.