

Sabores Almería en Madrid Fusión



Del 23 al 25 de Enero
Pabellón 14. IFEMA (Madrid)

saboresalmeria.com

madridfusión
#alimentosdespaña



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA

Sabores Almería en Madrid Fusión



'Sabores Almería' regresa por segundo año consecutivo al Congreso Global de Gastronomía 'Madrid Fusión' #AlimentosdeEspaña que celebra su XXI edición en IFEMA (Madrid) del 23 al 25 de Enero de 2023. El Sello Gourmet de la provincia viaja a Madrid con la garantía que ofrecen los productos de la cuna de la Dieta Mediterránea y el valor añadido de las manos de los chefs que están internacionalizando con sus creaciones la tradición gastronómica almeriense.

FECHA	Del 23 al 25 de Enero de 2023
LUGAR	IFEMA Madrid - Recinto Ferial Juan Carlos I
STAND DIPUTACIÓN	Pabellón 14 – Planta Baja
SUPERFICIE DE 'STAND'	120 m ²
PROFESIONALES PARTICIPANTES	13 Chefs, un Maestro Panadero y un Sommelier
EMPRESAS PRESENTES	25
HORARIO	De 9.00 h a 20.00 h.

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CON SABOR ALMERIENSE EN EL STAND 'SABORES ALMERÍA'



LUNES 23 DE ENERO STAND 'SABORES ALMERIA'

10.00h.	PABLO FUENTE	<input checked="" type="checkbox"/> Showcooking 'Del sudeste asiático hasta Almería' <input checked="" type="checkbox"/> Restaurante Bacus Candidato a Cocinero Revelación. Madrid Fusión 2023
11.00h.	RODRIGO DE LA CALLE	<input checked="" type="checkbox"/> Showcooking 'El Invernadero al cuadrado' 1 Estrella Michelin. 1 Estrella Verde y 2 Soles Repsol <input checked="" type="checkbox"/> Encuentro con el rey de la Gastronomía Verde
11.45h.	SWEET PALERMO Y TONY GARCÍA	<input checked="" type="checkbox"/> PONENCIA: 'Lo que importa un pimiento en la gastronomía' <input checked="" type="checkbox"/> A cargo de Sweet Palermo, de la empresa Rijk Zwaan y en colaboración con el chef Tony García
12.45h.	DANIEL MUÑOZ	<input checked="" type="checkbox"/> Showcooking 'Juego con tomates' <input checked="" type="checkbox"/> Restaurante Travieso (recomendado Guía Michelin)
14.00h.	COCINEROS ALMERIENSES	<input checked="" type="checkbox"/> Showcooking con Chefs y productos de 'Sabores Almería'

STAND HOSTELERÍA DE ESPAÑA

15.40h.	PATRICIO ÚBEDA	<input checked="" type="checkbox"/> Restaurante Blanca Brisa. <input checked="" type="checkbox"/> Participa en el campeonato de hostelería, tapas y pinchos
---------	-----------------------	--



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA



MARTES 24 DE ENERO

STAND 'SABORES ALMERIA'

-
- | | | |
|---------|---------------------------------------|--|
| 10.00h. | JOSÉ CARLOS SALINAS | <input checked="" type="checkbox"/> Desayuno 'Buenos días con pan de Almería'
<input checked="" type="checkbox"/> Obrador Las Pitás |
| 10.45h. | BORJA GONZÁLEZ | <input checked="" type="checkbox"/> Showcooking
<input checked="" type="checkbox"/> Restaurante Alquímico |
| 11.45h. | MANUEL FERRER Y RAFA RODRÍGUEZ | <input checked="" type="checkbox"/> PONENCIA: 'Taller degustación de tomate: desde el origen hasta los sentidos'
<input checked="" type="checkbox"/> A cargo de Manuel Ferrer, de la empresa HM Clause y en colaboración con el chef Rafa Rodríguez de Gastronomy & Art |
| 12.45h. | TONY GARCÍA | <input checked="" type="checkbox"/> Showcooking 'Mi Almería: Tierra, mar y montaña'
<input checked="" type="checkbox"/> Espacio Gastronómico Tony García (recomendado Guía Michelin) |
| 13:30h. | LA UNIÓN | <input checked="" type="checkbox"/> Presentación de Long Fresh
<input checked="" type="checkbox"/> Con Javier Carmona, Dtor. Marketing de La Unión y una demostración con los chefs de 'Almería Gastronómica' |
| 14.00h. | COCINEROS ALMERIENSES | <input checked="" type="checkbox"/> Showcooking con Chefs y productos de 'Sabores Almería'
<input checked="" type="checkbox"/> Menú maridado con vinos de Almería seleccionados por el sommelier de Restaurante Juan Moreno José Moreno |
-

MIÉRCOLES 25 DE ENERO

STAND 'SABORES ALMERIA'

-
- | | | |
|---------|---|---|
| 10.30h. | JOSÉ ÁLVAREZ | <input checked="" type="checkbox"/> Showcooking Avance de la nueva temporada del menú 'Verde Mar y Tierra Azul' de La Costa
<input checked="" type="checkbox"/> Restaurante La Costa (1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol) |
| 11.30h. | JAN VAN DER BLOM E ISABEL MOLINA | <input checked="" type="checkbox"/> PONENCIA: 'Aportación de los bichos buenos a la gastronomía'.
<input checked="" type="checkbox"/> A cargo del biólogo Jan Van der Blom de la empresa 'I love bichos' y en colaboración con Isabel Molina del restaurante Juan Moreno |
| 12.30h. | ANTONIO CARMONA | <input checked="" type="checkbox"/> Showcooking
<input checked="" type="checkbox"/> Restaurante Carmona (1 Sol Repsol y 1 Bib Gourmand Michelin) |
-



CHEFS ALMERIENSES EN MADRID FUSIÓN



TOÑO CASTILLO

Restaurante Casa Rafael

En Madrid Fusión compartirá su visión de una cocina que aúna auténticos sabores mediterráneos con toques de imaginación y creatividad, empleando para ello los productos de la tierra y el mar de Almería.



RAFA RODRÍGUEZ

Gastronomy & Art

Impulsa con su actividad la gastronomía almeriense y, a través de la Asociación 'Almería Gastronómica', potencia la unión entre chefs de la provincia para ensalzar el trabajo y talento de los cocineros con acento almeriense.



ÁNGEL HERNÁNDEZ

Restaurante El Terrao

Mostrará al público su cocina con un sabor que permanece tanto en el paladar como en la memoria. El aroma de antaño es la base de un recetario de cocina tradicional con toques de vanguardia.



JOSÉ MORENO E ISABEL MOLINA

Restaurante Juan Moreno

Sommelier y cocinera de Restaurante Juan Moreno, constituyen el tándem perfecto para encontrar el acompañamiento más apropiado para cada receta en forma de vino que enriquezca el sabor de cada plato.



JESSICA NÚÑEZ

Restaurante La Casualidad

Originaria de Jaén, ha estado viviendo sus últimos años en Almería. Lleva más de 10 años de experiencia en el sector de la hostelería. Ha trabajado en los restaurantes más destacados de la zona como chef llevando el sabor de su cocina a 'Madrid Fusión'.



PATRICIO ÚBEDA

Restaurante Blanca Brisa

Una cocina inspirada en la fuerza del impactante paisaje del Parque Natural Cabo de Gata Níjar está presente en la creatividad de Patricio Úbeda, una propuesta que compagina tradición y modernidad.



JOSÉ CARLOS SALINAS

Obrador Las Pitass

Participa en la feria de Madrid para demostrar que el buen pan es el mejor compañero de los productos almerienses. Su obrador ha ganado el Premio Estrella Dir Informática de la panadería 2022 este año debuta en 'Madrid Fusión'.



CHEF INVITADO RODRIGO DE LA CALLE

Rest. El Invernadero

1 Estrella Michelin - 1 Estrella Verde - 2 Soles Repsol

Máximo defensor de la alta cocina verde. El nombre de su restaurante, 'El Invernadero', es una firme declaración de intenciones de la salud y calidad que podemos encontrar bajo este sistema de cultivo. La Calle considera que la naturaleza vegetal es el pilar fundamental de nuestra cocina, respetando el producto, aceptando su temporalidad y evanescencia, nos dejamos llevar por los ciclos de la vida marcada por el reloj de las estaciones, así se obtienen de ellos su máxima expresión.



JOSÉ ÁLVAREZ

Rest. La Costa

1 Estrella Michelin
2 Soles Repsol

El chef almeriense, poseedor de la única estrella Michelin que ostenta la provincia, avanzará la nueva temporada del menú 'Verde mar y tierra azul' de Restaurante La Costa. En su showcooking elaborará róbalo, meniere de algas y présules de invernadero, y mejillón con escabeche de verduras ecológicas.



ANTONIO CARMONA

Rest. Terraza Carmona

1 Sol Repsol
1 Bib Gourmand Michelin

Es una institución de la cocina almeriense. Terraza Carmona es uno de los templos de la gastronomía de la tierra del Indalo y en Madrid Fusión mostrará una porción de su insondable talento. Terraza Carmona fue el primer establecimiento hostelero en formar parte de 'Sabores Almería'.



PABLO FUENTE

Rest. Bacus

Candidato a Cocinero
Revelación 2023

Sumergirá al público del stand de 'Sabores Almería' en un apasionante viaje del sudeste asiático hasta el corazón de la provincia con creaciones como un WonTon de cordero con aceite de chile, un tipo de empanadilla de la gastronomía china aliñada con aceite infusionado en guindilla fresca de los invernaderos de Almería.



TONY GARCÍA

Espacio Gastr. Tony García

Recomendado Guía
Michelin

Con una exhibición titulada 'Mi Almería, tierra, mar y montaña', el chef almeriense elevará la cocina provincial con 'Nuestro calabacín', pulpo seco de Adra y cordero segureño de Los Vélez. Tony García comparte su visión creativa y amplia experiencia en la cocina en el Espacio Gastronómico que lleva su nombre.



DANI MUÑOZ

Rest. Travieso

Recomendado Guía
Michelin

En Madrid Fusión se seguirá divirtiendo con su original cocina que propone, bajo el título 'Juego con tomates', platos tan sugerentes como chupa chups de cordero de Los Filabres, gallineta con tirabeques de Dalías, Lobello, quisquilla y ortiguilla o red velvet de queso seronés a la naranja.



BORJA GONZÁLEZ

Rest. Alquímico

"Solo los persistentes, solo aquellos que investigan mucho, son los que consiguen la gran obra". Esta cita se convierte en la referencia y principal fuente de inspiración creadora de Borja González, cuyos platos se basan en la experimentación y la innovación para sorprender al consumidor.

madrid | fusión



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA

saboresalmeria.es

