



**SABORES
ALMERÍA**
en
**MADRID
FUSIÓN**

29 A 31 ENERO | IFEMA MADRID | Pabellón 14

saboresalmeria.com

madrid fusión
#alimentosdespaña



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA

EMPRESAS QUE COLABORAN CON SUS PRODUCTOS




DIPUTACIÓN DE ALMERÍA


sabores ALMERÍA

SABORES ALMERÍA

— en —

MADRID FUSIÓN



La marca gourmet de Diputación vuelve a participar por tercer año consecutivo en una de las ferias gastronómicas internacionales más importantes del mundo, 'Madrid Fusión', donde se dan cita los mejores chefs del Planeta y se muestran y debaten las tendencias del sector de la restauración a nivel intercontinental.

'Sabores Almería' mostrará su excelencia en la XXII edición del Congreso Global de Gastronomía Madrid Fusión #AlimentosdeEspaña en IFEMA (Madrid), del 29 al 31 de enero donde participa con un stand propio. Degustaciones y showcookings con recetas realizadas por los mejores embajadores de 'Sabores Almería', los chefs almerienses, conquistarán a todos los paladares.

FECHA	Del 29 al 31 de enero
LUGAR	IFEMA Madrid - Recinto Ferial Juan Carlos I
STAND DIPUTACIÓN	Pabellón 14 (OB014)
SUPERFICIE DE 'STAND'	72 m ²
COCINEROS ALMERIENSES	13 Chefs participantes
HORARIO	De 9.00 h a 20.00 horas

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CON SABOR ALMERIENSE

en **EL STAND 'SABORES ALMERÍA'**



LUNES 29 DE ENERO

STAND 'SABORES ALMERÍA'

10.00h **DESAYUNO CON PRODUCTOS DE ALMERÍA**

11.30h **GINÉS PEREGRÍN** Gazpacho andaluz texturizado y aperitivos en Indalo personalizado
 Restaurante Ginés Peregrín

12.20h **DANIEL MUÑOZ** Chopito serrano con Guiso de tomate verde de Caparrós ahumado y queso en aceite
 Restaurante Travieso

13.00h **ALEJANDRO RUIZ** Sopa azteca almeriense y sweet Palermo, trigo y tendones de vaca
 Salitre Bar de Vinos

13.40h **LEIRE CARRIQUE** Pimientos rojos, ventresca de atún rojo y crema de ajos; zanahorias baby y merengue de Canjáyar
 Restaurante Gurasoak

14.20h **ÁNGEL HERNÁNDEZ** Gamba mojito y sándwich de morcilla de Serón
 Restaurante El Terrao

MARTES 30 DE ENERO

STAND 'SABORES ALMERÍA'

10.00h **DESAYUNO CON PRODUCTOS DE ALMERÍA**

11.30h **BORJA GONZÁLEZ** Tomate Lobello, albahaca y queso fresco Seronés; Sopa de gamba roja de Almería y pepino, yogurt, hoisin y Cítricos del Andarax
 Alquímico

12.00h **HÉCTOR GARCÍA** Sweet gochi Palermo de encurtidos y salazones, Dim sum – Gyoza de cabrito lechal y Niguri frito de tomate Lobello, atún y cebolla
 Katsu Izakaya

12.30h **ANTONIO CARMONA** 'La cocina tradicional en constante evolución'
 Terraza Carmona

13.10h **ISABEL MOLINA** Lomo de jabato encaminado con pack choi y verduras fermentadas
 Juan Moreno

13.40h **EMILIO CARMONA** Cocido de pelotas almeriense
 Restaurante La Villa

14.10h **JUANMI MOLINA** Guiño a Sufli con salmorejo de tomate seco y bacalao al horno
 Restaurante Rustir

MIÉRCOLES 31 DE ENERO

STAND 'SABORES ALMERÍA'

10.00h **DESAYUNO CON PRODUCTOS DE ALMERÍA**

11.30h **TOLO CASTILLO** Gamba roja, tomate y pepino
 Restaurante Casa Rafael

12.10h **RAFA RODRÍGUEZ** Almería, huerta, mar y montaña
 Gastronomy & Art



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA



CHEFS ALMERIENSES

en MADRID FUSIÓN



GINÉS PEREGRÍN
Restaurante Ginés Peregrín

Ofrece una cocina de vanguardia, obsesión por la perfección, ante todo fresca y explosión de sabores, basada en la cocina mediterránea de tradición, fusionándola con rincones del mundo, Holanda, México, Perú, Asia y mucho más... Sin parar de desarrollarla día a día para sorprender hasta los paladares más exigentes.



ALEJANDRO RUIZ
Salitre Bar de Vinos

Es uno de los chefs imprescindibles de la gastronomía de Almería capital. La suya es una apuesta constante por maridar buenos vinos y elaboraciones rebosantes del mejor sabor. Productos de cercanía y los mejores caldos para disfrutar de la buena mesa. Vino y gastronomía se fusionan para hacer sentir a los comensales emociones en cada plato.



ÁNGEL HERNÁNDEZ
El Terrao

Ha sido ganador del Primer Concurso de Bioalimentación Ecológica de Andalucía en 2020 desde el puesto de 2º Jefe de Cocina en Hotel Jardines la Tejera. Su interés por la cocina con mayúsculas y por el producto bien trabajado le lleva a ocupar el puesto de Jefe de Cocina de Restaurante El Terrao, donde ha conseguido hacerse un hueco en la Gastronomía Almeriense.



JUANMI MOLINA
Restaurante Rustir

Como chef y propietario de Rustir, Juan Miguel Molina Tijeras se ha distinguido por su habilidad para innovar respetando la tradición, ganándose el reconocimiento de los amantes de la buena mesa. Muestra su profundo respeto por los ingredientes de calidad y la herencia culinaria de cada región.



HÉCTOR GARCÍA
Katsu Izakaya

Con una experiencia que abarca más de doce años en el mundo gastronómico y hostelero, Héctor ha trazado su camino desde su tierra, Valencia, donde comenzó en un restaurante de cocina casera de la Toscana, hasta los fogones de Katsu Izakaya en Almería donde comparte su pasión y amor por la cocina que traslada a cada creación.



ANTONIO CARMONA
Terraza Carmona

Es uno de los pesos pesados de la gastronomía almeriense contemporánea gracias a la tradición e innovación que ofrece en Terraza Carmona, un restaurante de carácter familiar ubicado en Vera que se ha ganado un nombre propio en el panorama nacional debido a su calidad. Terraza Carmona se convirtió en el primer restaurante en formar parte de la marca 'Sabores Almería'.



ISABEL MOLINA
Restaurante Juan Moreno

Tradición y modernidad se aúnan en esta chef que hace gala de las costumbres culinarias almerienses con los mejores productos y toques creativos que dan a cada plato la posibilidad de vivir una experiencia diferente. Deja constancia de su talento cada día en el reconocido Restaurante Juan Moreno de Vera.



DANI MUÑOZ
Travieso

En él se aúnan la juventud, el talento, dominio de la técnica, creatividad y conocimiento. Ya se ha convertido en un referente de los fogones almerienses. En Madrid Fusión mostrará las características que le han situado como un joven maestro a través de su propuesta repleta de 'travesuras' y el sabor más auténtico que consigue con los productos almerienses.



EMILIO CARMONA
Restaurante La Villa

Tras terminar sus estudios, su primer contacto con un restaurante profesional fue en Quique Dacosta y el restaurante Aponiente, de Ángel León. Después se mudó a Barcelona a un nuevo proyecto de apertura Mediamanga en Barcelona. También trabajó en empresas como Sagardi y la Cadena Meliá antes de ser jefe de cocina en La Villa, Aguamarga.



BORJA GONZÁLEZ
Alquímico

Huercalense de pura cepa y cocinero de vocación. Su interés por la cocina la heredó de su abuela Carmela Morales. Tras sus estudios pasó por cocinas tan conocidas como la de Francis Paniego y José Álvarez. Ahora podemos encontrar sus creaciones en la cocina de Alquímico y Cortijo la Loma.



LEIRE CARRIQUE
Restaurante Gurasoak

Estudió hostelería en la escuela de Artxanda en Bilbao, ciudad que le abrió las puertas a una gastronomía de fuertes tradiciones y donde inició su andadura profesional. Tras años en tierras vascas decide asentarse en Almería donde actualmente regenta en propiedad el Restaurante Gurasoak donde se puede saborear una gran cocina de autor.



TOLO CASTILLO
Restaurante Casa Rafael

Miembro de la Comunidad Europea de Cocineros, Eurotoques y de Almería Gastronómica, en esta edición de Madrid Fusión el chef del reconocido Restaurante Casa Rafael 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 de la provincia de Almería y, a través de la Asociación 'Almería Gastronómica', de la que es presidente, potencia la unión entre chefs para ensalzar el trabajo y talento de los cocineros con acento almeriense al mismo tiempo que difunde en todas sus actividades la calidad de los productos de 'Sabores Almería'.

madridfusión
#alimentosdespaña



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA

saboresalmeria.es

