

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** Un intelectual del gusto / *An intellectual of taste*
Bruno Verjus (Rest. Table Bruno Verjus**. Paris, Francia / *France*)
- 12:35 - 13:05** Disfrutar: últimas novedades / *Disfrutar: latest news*
Oriol Castro, Eduard Xatruch & Mateu Casañas (Rest. Disfrutar***, Barcelona)
- 13:10 - 14:10** 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*)
- 14:15 - 14:45** 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*)

- 14:50 - 15:20 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
#alimentosdeespaña

POLIVALENTE

PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 10:00 - 11:00 **V CONCURSO ALIMENTOS DE MADRID / V ALIMENTOS DE MADRID COMPETITION**
- 11:05 - 11:35 **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)
- 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, Murcia)
- 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)
- 17:30 - 18:00 **Indicación Geográfica Protegida Trufa de Teruel / Protected Geographical Indication Truffle of Teruel**
María José Medas (Rest. El Batán*. Tramacastilla, Teruel) & **Isabel Doñate** (ATRUTER, Asociación de Truficultores de Teruel)

27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

POLIVALENTE

PABELLÓN 14.0 | IFEMA

18:05 - 18:35 Caracoles, codorniz y vino / *Snails, quail and wine*

Javier Corral Jiménez (Buezo Restaurante, Burgos)

19:15 - 19:45 Paisajes de Georgia / *Georgia Landscapes*

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 Miel 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)
- 13:40 - 14:05 La pastelería según Oriol Balaguer / *Pastry according to Oriol Balaguer*
Oriol Balaguer (Oriol Balaguer. Madrid & 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 25 años de menús dulces temáticos / *25 years of themed sweet menus*
Jordi Butrón (Ex Director de Espai Sucre, Barcelona)
- 17:15 - 18:15 I CAMPEONATO DE MIGAS DULCES / *I CHAMPIONSHIP OF SWEET MIGAS*

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 Massanés (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 - 12:40** **¿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*)
Juanlu Fernández (LÚ Cocina y Alma**, Jerez de la Frontera, Cádiz)
- 12:40 - 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*)
Veronica Zumalacárregui (Periodista / *Journalist*)

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*)
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***
- 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)
- 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)

27 lunes
monday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

THE
WINE
EDITION



FWS Wines
from
Spain

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 10:30 - 12:00** *Top Tasting / Catas Magistrales*
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 / Catas Magistrales*
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**.*
- 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

*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 gastronomía identitaria de Lanzarote: la cocina del ingenio /**
Lanzarote's identity gastronomy: the cuisine of ingenuity

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

28 martes
tuesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

AUDITORIO

PABELLÓN 14.1 | IFEMA

- 10:00 - 10:30 **Garbanzos de Madrid: diversidad y desafío / *AI applied to daily menus***
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)
- 11:45 - 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**. Erretería, Guipúzcoa)

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

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.*

- 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)
- 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**
- 15:15 - 16:15 **MEJOR BEER SOMMELIER DE CERVECISTAS 2025 / BEST BEER
SOMMELIER OF CERVECISTAS 2025**
- 16:20 - 16:50 **SUBASTA DE LA TRUFA / TRUFFLE AUCTION**
- 17:30 - 18:30 **I CONCURSO DE COCINA CON PERDIZ / I COOKING
COMPETITION WITH PARTRIDGE**
- 18:35 - 19:05 **Carlos Casillas (Rest. Barro*, Ávila)**
- 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)

28 martes
tuesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

madridfusión
pastry
en colaboración
HUESCA
LA MAGIA DEL DULCE

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
#alimentosdeespaña

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 Giacomini** (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)
- 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 - Amateria / *Agrosocial Consulting - Amateria*), **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**
Mila Vilacárcel (Fundadora y Managing Partner de Eatable Adventures / *Founder and Managing Partner of Eatable Adventures*), **Maxime Boniface** (CTO y Co-Fundador en / *Co-founder at Väcka*), **Alejandro Orioli** (Director de Amplius Regenerative Food - ARF), **Dr. Miguel Ángel Cubero Márquez** (CEO Ingredialia)
- 12:50 - 13:15** **Cultivar en vertical / Growing vertically**
Jaime Martín (Socio fundador / *Founder partner & CEO Lantern*), **Inés Sagrario** (CEO & Co-fundadora de / *co-founder of Ekonoke*), **Iván García** (CEO & Co-fundador de / *co-founder of Néboda farms*)
- 13:15 - 13:40** **Presentación Estrategia Nacional de Alimentación / Presentation of the National Food Strategy**
Ana Rodríguez Castaño (Secretaría General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria / *Secretary General for Agriculture Resources and Food Security*)
- 13:40 - 14:10** **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), **Mariano Oto** (Vicepresidente de / *Vicepresident of FATE & CEO de / of 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. Valdelvira*, 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 360º de restaurantes / 360º restaurant management**
Marketing, Comunicación y Comercialización aplicado a un restaurante
/ Marketing, Communication and Commercialization applied to a restaurant
- 17:00 - 18:00 **Silvia Timón y Silvia Sánchez (Thinknovate)**
Cómo afrontar la innovación en un restaurante / How to deal with innovation in a restaurant
- 18:00 - 19:00 **Ferran Adrià y Víctor Caleyá (elBulliFoundation)**
Modelo de negocio para restaurantes / Business model for restaurants
Ernest Laporte (elBulliFoundation)

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*

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 nueva estrella Michelin de Lanzarote: Kamezi /** *Lanzarote's*
new Michelin star: Kamezi

- 10:00 - 10:30 **Aprovechamiento micológico / *Mycological exploitation***
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 - 12:05 **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)
- 12:10 - 12:40 **La ocultación del producto / *Product concealment***
Javi Estévez (Rest. La Tasquería*, Madrid)
- 12:45 - 13:15 **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*)
- 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)

29 miércoles
wednesday
enero
january
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña

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*)
- 15:40 - 16:20 **ENTREGA DE PREMIOS / *AWARDS CEREMONY***
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*

29 **miércoles**
wednesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdespaña

POLIVALENTE

PABELLÓN 14.0 | IFEMA

- 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***
- 13:20 - 14:20 **I CONCURSO DE EMPANADA BY GALICIA / *I EMPANADA BY GALICIA COMPETITION***
- 14:25 - 14:55 **Carolina Corolado (Resp. Marketing Square. Dublín, Irlanda)**
- 15:00 - 15:30 **IV CONCURSO NACIONAL DE ESCABECHES / *IV NATIONAL PICKLED DISH COMPETITION***

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

29 miércoles
wednesday
enero
January
2025

madridfusión
#alimentosdeespaña



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 **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***

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***
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 (Fermentación bebidas / *Fermentation drinks*)
- 11:50 - 12:15** **Coolhunters de la salud / *Health Coolhunters***
Enric Tardio (Sales Manager South Europe at Innova Market Insights)
- 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*)
- 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
#alimentosdespaña

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)

Anna Ramírez (Proyecto SALSA)

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)

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 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 Cavero, crítica de vino de ABC presenta a artistas de otras disciplinas / *ABC wine review features artists from other disciplines*

madrid fusión
#alimentosdespaña

