





EQUIPO DE COCINA

Para esta edición de Madrid Fusión 2023, y el cambio de concepto ejecutado por Saborea España, pretendemos organizar las acciones a desarrollar por este grupo de la siguiente forma.

Para esta edición contaremos con el David A. Pérez Sanchez cocinero y dueño del restaurante Carmen ubicado en El Paso y Carlos G. Díaz Rodríguez cocinero y dueño del restaurante El Canal ubicado en San Andrés y Sauces.



TALLER DE TAPAS

David A. Pérez (Rest. El Carmen)

Tapa del Lunes

Cochino negro con queso ahumado Solomillo de cochino macerado en cebolla asada y salsa de queso ahumado

UBICACIÓN

STAND

HORARIO 12:40 H.

TIEMPO

20'



Tempura de aguacate con jamón de atún rojo

UBICACIÓN

STAND

HORARIO 14:20 H.

TIEMPO

20'

Tapa del Miércoles Chicharrones del mar

Cortezas de pez sable

UBICACIÓN STAND

HORARIO 11:40 H.

TIEMPO

20'











TAPAS VISITAS VIP

David A. Pérez (Rest. El Carmen)

Tapa del Lunes

Cochino negro con queso ahumado Solomillo de cochino macerado en cebolla asada y salsa de queso ahumado

UBICACIÓN

STAND

HORARIO 13:30 H.

TIEMPO

30'



Tapa del Martes Abocados de Atún

Tempura de aguacate con jamón de atún rojo

UBICACIÓN

STAND

HORARIO

13:30 H.

TIEMPO

30'



Tapa del Miércoles Chicharrones del mar

Cortezas de pez sable

UBICACIÓN

STAND

HORARIO

13:30 H.

TIEMPO

30′





Accciones Promocionales de La Palma



David A. Pérez (Rest. El Carmen)

Taller de periodistas y agencias de viaje

"Una manera sana de empezar el día " Aguacates de La Palma (variedades, explicación del punto correcto de maduración,...)-Quesos de Fuerteventura (explicación de la cabra majorera y sus variedades de quesos premiados)

UBICACIÓN ESCENARIO POL

HORARIO

10:30 H.

TIEMPO

60'



José Quevedo



Emilio Rodríguez

Ponencia Lunes

Proceso de elaboración del ron e historia de la familia Quevedo acompañado de show de coctelería

UBICACIÓN ESCENARIO POL

HORARIO 12:00 H. TIEMPO 30'



Vinod Karnani



Leyra Piñero

Ponencia Martes Ponencia producción ecológica sector primario

UBICACIÓN ESCENARIO POL HORARIO 12:00 H. TIEMPO 30'







Taller de Vino

José Antonio Barreto

Enología en tierra de volcanes

Degustación y cata guiada de los vinos Blancos de la Isla de La Palma

UBICACIÓN AULA DE VINO HORARIO 17:00 H. TIEMPO 30'

Lunes

Enología en tierra de volcanes

Degustación y cata guiada de los vinos Tintos de la Isla de La Palma

UBICACIÓN
AULA DE VINO

HORARIO 17:30 H.

TIEMPO 30'

Martes

Enología en tierra de volcanes

Degustación y cata guiada de los vinos de Tea de la Isla de La Palma

UBICACIÓN STAND

HORARIO 15:00 H. TIEMPO 30'

Miércoles





La Palma universo de sabores

Carlos Díaz (Rest. EL CANAL)

Degustación

Risotto de lapas y burgados

UBICACIÓN STAND HORARIO 12:00 H. TIEMPO 4 H.

Lunes



Degustación

Encurtido de chayota y mousse de morcilla

UBICACIÓN STAND HORARIO 12:00 H. TIEMPO 4 H.

Martes



Degustación

Potaje mantequero tradicional

UBICACIÓN STAND

HORARIO 12:00 H. TIEMPO 4 H.

Miércoles







www.saborealapalma.es



