

Programa Madrid Fusión 2020

Lunes 13
<p>STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI DIPUTACIÓN DE ALICANTE de 11.00 a 12.00 horas. Aceites de la Montaña de Alicante Cooperativa de Cocentaina</p>
<p>STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ DE 12 a 13 horas Restaurante Frenezy: Arroz con pulpo, ajos tiernos y espinacas.</p> <p>Joaquín Selma de Aceites Selma, presentará sus aceites en el stand CV durante la jornada.</p>
<p>STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI DIPUTACIÓN DE VALENCIA DEL TROS AL PLAT de 12 a 12.30 Cata de Cervezas Artesanas La Mascletá Degustaciones</p>
<p>STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI DIPUTACIÓN DE ALICANTE degustaciones a lo largo de la jornada Degustación de Turrónes D.O. Xixona Pablo Garrigos</p>
<p>STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI DIPUTACIÓN DE ALICANTE degustaciones a lo largo de la jornada Vinos D.O.P. Alicante</p>
<p>STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI MOSTRA DE CUINA DEL PINÓS 2020 a las 13.00 horas. Chef. Javier Alfonso</p>
<p>STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI ALIMENTOS DE ELCHE, degustaciones a lo largo de la jornada con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bodegas Falelo - Margus Snacks - Almazara el Tendre - Almazara Maitino - Datelx - Tomachaf - Vaquería del Camp d'Elx - Granavida - D.O Granada
<p>STAND SABOREA DENIA Degustaciones gastronómicas a cargo de AEHTMA</p>
<p>AULA MAKRO 18.00 - 18:45 La cocina verde mediterránea Begoña Rodrigo Restaurante La Salita</p>



L'EXQUISIT mediterrani

Martes 14
STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI ALIMENTOS DE ELCHE, degustaciones a lo largo de la jornada con: <ul style="list-style-type: none">- Bodegas Falelo- Margus Snacks- Almazara el Tendre- Almazara Maitino- Datelx- Tomachaf- Vaquería del Camp d'Elx- Granavida- D.O Granada
STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI VISIT VALÈNCIA de 11 a 12 horas. Homenaje a l'Esmorzaret mediante una degustación maridada a cargo de Enrique Medina (Restaurante Apicius, Valencia). Cacahuete del Collaret Oliva con vermut valenciano Mochi relleno de naranja valenciana y jengibre Horchata Pepito de Tiatina "Sang amb ceba" Armonía: Vermouth tinto Vittore
STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI DIPUTACIÓN DE VALENCIA DEL TROS AL PLAT de 12 a 12.30 FUSIÓN DE TRUFA Y AZAFRÁN DEL ALTO TURIA Virginia Espinosa Ruiz, ingeniera técnica forestal de Masquesetas – Truficultura Degustaciones Presentación del 3 ° Concurso Gastronómico Valenciano de la Trufa de Andilla Consuelo Alfonso Pérez, Alcaldesa de Andilla
STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI DIPUTACIÓN DE ALICANTE degustaciones a lo largo de la jornada Vinos D.O.P. Alicante
STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ de 12.30 a 13.30 horas Restaurante Casa Riquelme: Arroz de Galeras
STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI DIPUTACIÓN DE ALICANTE degustaciones a lo largo de la jornada Vinos D.O.P. Alicante
AULA MAKRO 13:00 - 13:45 Un siglo de tradición. 100 años de evolución Cristina Figueira Restaurante El Xato
STAND SABOREA DENIA Degustaciones gastronómicas a cargo de AEHTMA
15:15 - 16:15 ESCENARIO POLIVALENTE (Pabellón 14.0) XVI CONCURSO NACIONAL DE TAPAS Nuestro representante finalista es: Nicolás Román (Atic Palau Alameda, Valencia)
16:00 - 17:30



L'EXQUISIT
mediterrani

SALA TALLER (Pabellón 14.1) INSTAGRAM: LA PUERTA DIGITAL DE LOS RESTAURANTES Diego Coquillat (Director y CEO Diego Coquillat, Elche)
16:15 - 16:45 ESCENARIO POLIVALENTE (Pabellón 14.0) IV CONCURSO NACIONAL DE CATA Y TIRAJE Nuestros representantes finalistas son: Luis Ignacio Banacloy Andani (La Bodeguita de Juan Llorens, Valencia) José Antonio Vigo Gómez (La Salita, Valencia)
16:35 - 17:10 AUDITORIO. SABOREA ESPAÑA (Pabellón 14.1) EL COMENSAL: NEUROMARKETING Y ALTA COCINA Kiko Moya (L'Escaleta, Cocentaina)
17:00 - 18:00 ESCENARIO POLIVALENTE (Pabellón 14.0) AULA MAKRO. ESCOGE TU PINCHE Nuestro representante finalista es: Joan Campillo (Basque Culinary Center, San Sebastián) & Cristina Figueira (El Xato, La Nucía)
18:30 - 19:00 ESCENARIO POLIVALENTE (Pabellón 14.0) II DESAFÍO PAN IBÉRICO CARRASCO Nuestro representante finalista es: Jesús Machí (Horno San Bartolomé, Valencia)

Miércoles 15
STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI ALIMENTOS DE ELCHE, degustaciones a lo largo de la jornada con: - Bodegas Falelo - Margus Snacks - Almazara el Tendre - Almazara Maitino - Datelx - Tomachaf - Vaquería del Camp d'Elx - Granavida - D.O Granada
AULA MAKRO 12:00 - 12.45 La nueva cocina Valenciana Vicente Patiño Restaurante El Saiti
STAND COMUNITAT VALENCIANA – L'EXQUISIT MEDITERRANI COCINA MARINERA DE LA VILA JOIOSA de 12.30 a 13.00 horas. Marta Devesa del Hogar del Pescador Arroz con sepia, habas, alcachofas y ajos tiernos.
STAND SABOREA DENIA Degustaciones gastronómicas a cargo de AEHTMA
11:00 - 11:30 ESCENARIO POLIVALENTE (Pabellón 14.0) EL COCINERO PESCADOR Raúl Resino (Raúl Resino, Benicarlo)
11:45 - 12:05



L'EXQUISIT
mediterrani

AUDITORIO (Pabellón 14.1) PREMIO "COCINERO REVELACIÓN" Nuestro representante finalista es: Vicky Sevilla (Arrels. Sagunt)
13:15 - 13:50 AUDITORIO (Pabellón 14.1) RECORDANDO LO ESENCIAL Alberto Ferruz (BonAmb, Xábea)
16:30 - 17:05 AUDITORIO. SABOREA ESPAÑA (Pabellón 14.1) RAÍCES Y TUBÉRCULOS, EL PLATO ÚNICO Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia)