

#MadridFusion
#GranCanaria
#ContigoSabeMejor
#MuchoPorVivir



MADRID FUSIÓN 2021

LUNES 31 MAYO

STAND GRAN CANARIA
PONENCIAS



10:30 - 11:30

Monográfico de la sal

Nelson Pérez
Restaurante Nelson · 1 Sol Repsol

11:45 - 12:45

El mar de Gran Canaria, el edén de las algas

Iciar Pérez y Hermanos Padrón
Restaurante Poemas · 1 Sol Repsol

13:00 - 13:45

Café de Gran Canaria y turismo gastronómico

Victor Lugo

14:00 - 14:30

Cata de vinos de Gran Canaria

15:30 - 16:00

Cata de quesos de Gran Canaria

16:15 - 17:15

Oda a la trashumancia en la alta cocina

Germán Ortega
Restaurante La Aquarela · 1 Estrella Michelin ·
2 Soles Repsol

17:15 - 18:15

El mar de Gran Canaria, el edén de las algas

Iciar Pérez y Hermanos Padrón
Restaurante Poemas · 1 Sol Repsol

18:15 - 19:00

La repostería tradicional actualizada

Asier
Restaurante Tabaiba



**ZONA SABOREA GRAN CANARIA
(PLAZA SUR)**

14:00 - 14:30

Cocina canaria evolutiva

Abraham Ortega

SET DE GRABACIÓN

14:00 - 14:30

El café de Gran Canaria

Recursos turísticos y cata

MARTES 1 JUNIO

STAND GRAN CANARIA
PONENCIAS



10:30 - 11:30

La tradición panera de Gran Canaria

Panadería Amaro, Ingenio.

11:45 - 12:45

Saborea Gran Canaria más allá de la isla

Javier Vega
Restaurante Dstage* · 2 Estrellas Michelin ·
3 Soles Repsol

13:00 - 14:00

Quesos y vinos de Gran Canaria: armonía perfecta

15:00 - 15:30

Cata de café de Gran Canaria

Antonio Márquez

15:45 - 16:30

Cocina canaria evolutiva

Abraham Ortega
Restaurante Tabaiba

17:00 - 17:45

Cocina marinera con tradición

Nelson Pérez
Restaurante Nelson · 1 Sol Repsol

18:00 - 18:45

Destilando Gran Canaria

Blat, el vodka más puro del mundo y
Obsidian Gin, la ginebra de frutas tropicales



**ZONA SABOREA GRAN CANARIA
(PLAZA SUR)**

14:00 - 14:30

Oda a la trashumancia en la alta cocina

Germán Ortega
Restaurante La Aquarela · 1 Estrella Michelin ·
2 Soles Repsol

SET DE GRABACIÓN

17:00 - 17:30

Ruta entre Cortijos, Volcanes y Eras

MIÉRCOLES 2 JUNIO

STAND GRAN CANARIA
PONENCIAS



10:30 - 11:30

Monográfico de la sal

Nelson Pérez
Restaurante Nelson · 1 Sol Repsol

11:45 - 12:45

**Cuando la ciencia entra en la cocina
de Gran Canaria**

Willy Ramírez, Restaurante Picaro y
Nabila Rodríguez, Rest. Alchemist, Copenhagen
2 Estrellas Michelin

13:00 - 14:00

**La evolución de la tradición panera
en Gran Canaria: sin gluten**

Panadería Amaro, Ingenio

14:15 - 15:00

**La joya quesera de Gran Canaria: el queso de flor
Cata**

16:15 - 17:00

Destilando Gran Canaria

Blat, el vodka más puro del mundo y
Obsidian Gin, la ginebra de frutas tropicales

17:15 - 18:15

Alimentos heredados de Gran Canaria

Willy Ramírez
Restaurante Picaro (Bib Gourman)

18:30 - 19:00

Cata de vinos y café de Gran Canaria



**ZONA SABOREA GRAN CANARIA
(PLAZA SUR)**

14:00 - 14:30

Alimentos heredados de Gran Canaria

Willy Ramírez
Restaurante Picaro (Bib Gourman)

SET DE GRABACIÓN

18:30 - 19:00

Handmade Tours