

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES **MADRID FUSIÓN 2020**



Diputación Provincial de  
**Cuenca**



madrid  
fusión

Recinto Ferial IFEMA  
Pabellón 14  
Stand 14.IE220G

13, 14 y 15 de enero de 2020

## Lunes 13 de enero

**09:00-10:00** Apertura de puertas Madrid Fusión.

**11:00-11:30** Inauguración **Respira Cuenca**, intervienen:  
El vicepresidente de la *Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha* **José Luis Martínez Guijarro**.  
El presidente de la *Excma. Diputación de Cuenca* **Álvaro Martínez Chana**.

**12:00-13:00** Cata de Vino D.O. La Mancha y entrega de **Diplomas Gran Calidad** por parte del Chef **Sergio Fernández** de *Canal Cocina* y *Escuela Superior de hostelería y Turismo*.



**13:30-14:15**



Show Cooking **Jesús Segura** *Rte. Trivio Estrella Michelin* y **José Francisco Atienza** *Rte. La Martina*.  
Productos: Azafrán · Harina de Almortas · Escabeches

**15:00-15:45**



Show Cooking **Miguel Ángel Martínez** y **Juan Antonio Aguilar** *Parador de Cuenca*.  
Productos : D.O. Queso Manchego · Champiñón Villanueva de la Jara · Pistachos

**16:30-17:15**

Cata de Aceites Ecológicos. **Aceite de la reserva de la Biosfera Alto Turia** y **Aceite D.O. Alcarria**.

**17:45-18:30**



Show Cooking **Nacho Villanueva** *Rte. Recreo Peral* y **Kiko Pérez** *Rte. Mesón Nazareno y Oro*.  
Producto: Ajo Pedroñeras · D.O. Queso Manchego · Azafrán Manchuela · Trufa · Miel de la Alcarria

## Martes 14 de enero

**09:00-10:00** Apertura de puertas Madrid Fusión.

**11:00-12:15** Cata de Vinos **D.O. Ribera del Júcar.**



Entrega de *Diploma Gran Calidad* por parte del gran cocinero manchego **Adolfo Muñoz** Presidente de *Saborea España*, Delegado de *Eurotoques CLM* y miembro de la *Real Academia de Gastronomía*.

**13:30-14:15** Show Cooking **Miguel Escutia** *Rte. RAFF* y **Alfonso Fernández** *Cocedero de Marisco Tarancón.*



Productos: Azafrán Manchuela · Ajo Arriero · Aceite D.O.

**15:00-15:45** Show Cooking **María Luisa López** *El Secreto* y **María Paz Martínez Marlo** *Rte. Tapería Marlo.*



Productos: Caza · Ajo Negro Pedroñeras · Azafrán · Aceite D.O. · Vino

**16:00-16:45** Show Cooking presentación *La mejor Carne del Mundo. .La Chuleta del Restaurante Essentia* por el chef **Antonio Navarro** y degustación del famoso *Torrezno de Tarancón.*



**17:30-18:00** Ponencia Chef **Jesús Segura** *Rte. Trivio* "Cocinando el Entorno".



**Sala Polivalente.**



## Miércoles 15 de enero

**09:00-10:00** Apertura de puertas Madrid Fusión.

**11:00-12:15**



Cata Vino *DO Uclés*, *Manchuela* y entrega de Diplomas por parte de **Ramón Sánchez Camacho** Presidente de la *Asociación de Sumilleres de CLM*.

**13:30-14:15**



Show Cooking **Sergio Molina** *Rte. El Doncel de Sigüenza* y **Jorge Susinos** *Rte. La Martina*.

Productos: Caza Menor · Azafrán · Manchuela · D.O.

Queso Manchego · Ajo Negro Pedroñeras · Vino · Aceite D.O.

**15:00-15:45**



Show Cooking **Mari Carmen Gimeno** *Hotel Moya* y **Daniel Peña** *Natura*.

Productos: Champiñones Serranía · Ajo Pedroñeras · D.O.

Queso Manchego · Resoli

**17:50-18:30**

Clausura Madrid Fusión Cocineros Cuenca