Programa Tenerife en Madrid Fusión 2022

Introducción

Tenerife, en esta edición tan especial del 20 Aniversario de Madrid Fusión, despertará emociones no sólo con sus productos, sus cocinas, sus artesanías, sus paisajes y sus sabores, sino con sus gentes. Todos aquellos que están detrás de su rica y diversa gastronomía…
Con un stand-comedor-taller de 200 metros cuadrados, un túnel del vino de 50 metros cuadrados y un stand en la zona saborea España, Tenerife presentará su expedición, inédita hasta ahora, con sus mejores chefs, sus productores, sus artesanos y sus bodegueros, alumnos del IES Punta Larga y La Candelaria. Tenerife será, una vez más, con sus profesionales, el gran espectáculo de Madrid Fusión 22.
Personas, conocidas o anónimas, que configuran una cultura y unas culinarias, únicas, distintas, donde el talento de lo auténtico es descubrir quién está detrás de cada producto, de cada paisaje, de cada plato, de cada copa. Tenerife! despierta emociones. Las personas también nos emocionan a través de su trabajo, de su ilusión, de su esfuerzo.
Tenerife, desde sus mismos protagonistas, mostrará al mundo su océano, sus medianías y sus cumbres, sus aromas más tradicionales y los más innvadores, sus panorámicas sostenibles, sus ilusiones, sus emociones.
Todo, para compartir con todos. Con un programa diario de desayunos, almuerzos y meriendas; catas y talleres; ponencias en los auditorios, el ya famoso Concurso Nacional de Mojos y, por supuesto, la altísima emergencia de sus vinos volcánicos en un Túnel del Vino indeclinable.
Tradición, carácter, personalidad, innovación, respeto al medio ambiente…
Y muchas, muchas emociones.
Tenerife! despierta emociones.

Ponencias de Tenerife

Auditorio
Martes, 29 de marzo. 17.35 h. Braulio Simancas (Silbo Gomero, La Laguna)
"Tenerife atlántico: pescados, moluscos y crustáceos asombrosos"



Mejor chef de Canarias 2004 y 2008, tras abrir el Silbo Gomero, ficha por el hotel Bahía del Duque, donde ejerce durante nueve años hasta que, en 2019, regresa a su restaurante, Silbo Gomero, para deslumbra con su "cocina de orígenes canarios". Es maestro del afinamiento de quesos canarios y gran innovador de los mojos, que ha trasladado brillantemente a la gastronomía contemporánea.

Sala Polivalente
Martes, 29 de marzo. 17.00 h. Rosalía Diaz (Qapaq, Adeje)
"La papa, de Perú a Tenerife"



Peruana y afincada en Tenerife desde hace 14 años. Tras estudiar en Lima, trabajó en el famoso restaurante de Gastón Acurio, Astrid & Gastón, antes de dar el salto a Tenerife, donde abrió, en "la milla de oro de Adeje", su exitoso restaurante de fusión peruna-tinerfeña Qapaq.

Stand: Tenerife! despierta emociones
Desayunos, catas, almuerzos y meriendas

Chef ejecutivo: **Juan Carlos Clemente**



Equipo de cocina, productos y coctelería:
Judith Pérez, Iván Casimiro, Beatriz Pitti, Jesús Camacho, Mario Javier y Luis Fabián Torres, Seve Díaz, Cristo Manuel Corona, Josué Mendoza, Diana Marcelino, Isidro Álvarez, Víctor Darwin, Jesús Manuel Marrero, Teresa Mesa y Dulce María Acevedo.

Lunes, 28 de marzo
Nos definen nuestras tradiciones…

- **11.00/11.45 h**. Las mañanas de hoy y de siempre
  Judith Pérez (profesora IES Punta Larga)
  Gachas de gofio de trigo con fruta de temporada
  Polín de plátano y gofio de millo, pescado azul y tomates cagones
  Macaron de gofio de trigo, queso y parchita
  Leche frita con gofio de cebada, miel y piñones
  Vinos D.O.P. Islas Canarias y D.O.Tacoronte-Acentejo

- **12.30/13.15 h.** Cata: Quesos de Tenerife.
  Santiago Pérez, presidente de la Asociación de Productores Queseros de Tenerife
  Daniel Castro "El Pete" (artesano de cuchillos canarios)

- **14.00/15.30** h. Almuerzo: La tradición
  Roberto Fernández (Rest. La Cruz del Carmen)
  Iván Casimiro (Rest. Mirador de Garachico)
  Teresa Mesa (Cátering Gomeralia)
  Bocado de mar y vinos
  Ensaladilla de batata, papas de color y almogrote
  Potaje de berros
  Escaldón de gofio de trigo y millo con cebolla roja y tomate
  Nuestro puchero
  Peto en mojo hervido
  Conejo al salmorejo con papas de color
  Barraquito en texturas
  Quesillo Vinos de Tenerife
  Vinos DO Valle de la Orotava y Abona

- **17.30/18.35 h.** Merienda: ¡Carnaval, Carnaval!
  Manuel Berriel (Esencias Café)
  Beatriz Pitti (coctelera)

  Hot dog carnavalero
  Paponazo 2.0
  Reinventando la torrija
  Torta de millo y miel de palma
  Cócteles: Comparsa y Cabrito Punch

Martes, 29 de marzo
Innovamos nuestra esencia

- **10.00/11.00 h.** Desayuno: Despertares en Tenerife
  Jesús Camacho (hotel GF Victoria)
  Dulce Acevedo (Finca La Calabacera)
  Pasta sablé de remolacha, hierbas de la finca, apio. Kumquat y yogurt de cabra
  Bao frito, mojo picón de calabaza y sama roquera ahumada
  Brioche hojaldrado de ajo y perejil de la huerta, falsa yema de canistel y láminas de papada de cochino negro
  Cremoso de sapote negro, espuma exótica de mango, pistacho, fresas y cilantro
  Vinos D.O.P. Ycoden Daute Isora y D.O. Valle de Güímar

- **12.00/12.45 h.** La hora del vermut de Tenerife

Mª Hontoria Fernández (UO Enología ST de Calidad y Valorización Agroalimentaria)
Malvillo – La Casmi
Humbolt- Bodegas Insulares
El 18- El Lomo
Laurisilva - Finca El Ancón

- **14.00/15.30 h.** Almuerzo: Con alma e ingenio
  Hermanos Torres-Tripicoteo (Rest. El calderito de la abuela)
  Seve Díaz (Rest. El taller de Seve)
  Jesús Marrero (Rest. El ancla)
  Bocado de brandada de vieja jareada con brioche volcánico
  Ensaladilla con láminas de tarantelo de Thunnus Thynnus
  Empanadilla al vapor "piñas y costillas"
  Aguacate a la parrilla, brasas, pimienta palmera y millo en texturas
  Guiso de Thunnus Thynnus con tomate y aromáticas
  Rossini de conejo en salmorejo con papas bonitas
  Sorbete de naranja con jengibre y cardamomo
  Dacquoise con crema moka, garrapiñados, chips de plátano y piña
  Vinos D.O.P. Islas Canarias y D.O.Tacoronte-Acentejo

- **17.30/18.35 h.** Merienda: Atardeceres urbanos
  Alejandro Quintero (hotel Mencey)
  Cristo Manuel Corona (coctelero)
  Bocado crujiente de chicharro con mojonesa de cilantro y lima
  Huevos de suelo tembloroso sobre Papa Negra confitada con Chorizo y migas crujientes
  Merienda 100% Tenerife
  Plátano asado, reducción de ron y helado de gofio
  Cocteles: Mojos y vino y Trópicos de una isla baja

Miércoles, 30 de marzo

Nos divierte lo auténtico…

- **10.00/11.00 h.** Desayuno: Comiéndonos el Teide, 3.718 m.
  Josué Mendoza (Asesor culinario de Volcano Teide)
  Pedro Sánchez (Guía Parque Nacional del Teide)
  Bowl de yogurt de cabra, avena y fruta
  Gofre aireado de queso duro, chorizo de perro y miel de retamas del Teide
  Brioche de matalahúva, cochino negro y cebolla en vinagre macho
  Legumbres del país, cabra y huevo
  Vinos DO Valle de la Orotava y Abona

- **12.00/12.45 h.** Cata: Los Vinos de Tenerife
  Vinos M.ª Paz Gil, D.O. de Tacoronte -Acentejo
  Óscar Rodríguez, D.O. Valle de Güímar
  Aarón Alonso, D.O.P. Islas Canarias e Ycoden-Daute-Isora
  Marian Fernández, D.O. Valle de la Orotava
  Trinidad Fumero, D.O. Abona

- **14.00/15.30 h.** Almuerzo: Disfrutando en familia
  Diana Marcelino (Rest. El secreto de Chimiche)
  Isidro Álvarez (Rest. El rincón de San Diego)
  Víctor Darwin (Rest. El rincón de Abu)
  Crujiente de batata y pescado salado con mahonesa de azafranillo

Cebolla asada con parmentier de queso curado
Judías del rincón con mero y majado picante
Canelón de conejo al salmorejo
Rejo de pulpo embarrado a la brasa
Guiso de cabra picantona con sus papitas a cuadros
Meloso de cochino negro con arroz y setas de monte
Soufflé de Lita
Chocolate, lías y castañas
Vinos DO Ycoden-Daute-Isora y DO Valle de Güímar

Stand: Tenerife! despierta emociones – zona de talleres

Una zona de talleres reservado para unos pocos privilegiados, talleres dinámicos donde podrán descubrir la magia de realizar su propio mojo, conocer las virtudes de las frutas tropicales o degustar mieles únicas, entre otras muchas actividades.

Lunes, 28 de marzo

- **11.30/12.15 h**. Mojos tradicionales
  Isidro Álvarez (Rest. San Diego)
  Zoilo Manuel González (artesano tornero)
- **13.00/14.15 h**. Cerámica artesanal
  Gonzalo Martín (ceramista)
- **16.00/16.45 h**. Mieles de Tenerife
  Antonio Bentabol (Antonio Bentabol, Director de la Casa de la Miel, Jefe de Servicio de Calidad y Valorización Agroalimentaria del Cabildo Insular de Tenerife)
- **17.30/18.15 h**. Frutas tropicales
  Iván Pérez y Jorge Bosch (Mesa de la Gastronomía de Tenerife Nordeste)
  Mancomunidad del Nordeste de Tenerife

Martes, 29 de marzo

- **11.30/12.15 h**. El Atún de Tenerife
  Agustín Espinosa (Técnico Unidad Orgánica de Pesca del Cabildo Insular de Tenerife)

- **13.00/14.15 h**. Presentación de marca: Santiago del Teide, destino gastronómico
  Emilio Navarro y Krysten Martín, Alcalde y Concejala del Ayuntamiento de Santiago del Teide
- **16.00/16.45 h**. Taller: “Un mar de experiencias”
  Samuel Morales (Rest. Pejeverde)
  Fran Rodríguez (Rest. Casa Pancho)
  Lucas Maes (Rest. Aqua)
  Municipio Santiago del Teide
- **17.30/18.15 h**. Atún del acantilado
  Samuel Morales (Rest. Pejeverde)
  Municipio Santiago del Teide

Mlércoles, 30 de marzo

- **11.30/12.15 h**. Aceites de oliva de Tenerife
  Alumnado del ciclo formativo "Técnico en aceites de oliva y vino. IES Arico
- **13.00/14.15 h**. Almogrote, escaldón y túnidos
  Jaime Palmar y Digo Ferro (Rest. Buda Sano))
  Municipio Adeje

Stand: Saborea Tenerife -Zona Saborea España

Este año, hemos querido que nos acompañen grandes aliados a esta zona de saborea España. Contaremos con el Ayto. de Santiago del Teide, Ayto. de Adeje y con la Mancomunidad del Nordeste, a través de la Mesa de la Gastronomía de Tenerife Nordeste. Una nueva apuesta, donde los municipios de la isla podrán mostrar sus tesoros gastronómicos.

Chef ejecutivo: **Pablo Pastor**



Equipo de cocina:
Jorge Bosch, Iván Pérez, María José Padrón, Samuel Morales, Francisco Rodríguez, Mario Rodríguez, Lucas Maes, Jaime Palmar, Diogo Ferro.

Lunes, 28 de marzo

- **10.00.** Presentación: Producto sostenible del Nordeste de Tenerife
  Jorge Bosch y Mateo Gutiérrez (director y presidente de la Mesa de Gastronomía de Teneride Nordeste)
  Mancomunidad del Nordeste de Tenerife
- 10.00 Taller: "Un viaje de 400 años. Los Realejos, cuna de la papa en Europa"
  Alfredo Marrero y Zebenzuí Acosta
  Municipio de los Realejos

- **13.00**. Taller: Un aperitivo en la comarca Tenerife Nordeste
  Iván Pérez y Jorge Bosch
  Mesa Gastronomía de Tenerife Nordeste
- **15:00** Cata de vinos de Tenerife, vinos Atlántico, vinos Volcánicos.
- **18:30** Showcooking: "Costa y monte del Nordeste de Tenerife"
  Jorge Bosch y María José Padrón
  Mesa de Gastronomía de Tenerife Nordeste

Martes, 29 de marzo

- **14.00**. Degustación de la tapa
  Rollito invertido de atún chutney de tomate canario frío caliente, suero de queso semi ahumado
  Lucas Maes (Rest. Aqua)
  Municipio Santiago del Teide
- **14.00** Cata de vinos de Tenerife, vinos Atlántico, vinos Volcánicos.
- **15.00**. Taller: Almendras de Santiago del Teide
  Francisco Rodríguez (Casa Pancho)
  Municipio Santiago del Teide
- **18:00** Cata de vinos de Tenerife, vinos Atlántico, vinos Volcánicos.
- **19.00**. Taller: Vinos de Santiago del Teide
  Mario Rodríguez (Casa Pancho)
  Municipio Santiago del Teide

Miércoles, 30 de marzo

- **11.30**. Taller: cata de quesos de Quesería Montesdeoca de Adeje
  Panlo Pastor (Acyre) y Diogo Ferro (Rest. Buda sano)
  Municipio Adeje
- **14:00** Cata de vinos de Tenerife, vinos Atlántico, vinos Volcánicos.
- **12.30**. Showcooking: Pescado local con aderezos de Tenerife
  Jaime Palmar
  Municipio Adeje

II Concurso Nacional de Platos con Mojos de Tenerife armonizados con Vinos de Tenerife

Seis chefs participantes de toda España en busca de conseguir el mejor mojo y el mejor plato con mojo armonizado con Vinos de Tenerife

Día**: miércoles, 30 de junio**
Hora**: de 12.30 a 13.30 h.**
Lugar**: Ifema. Madrid Fusión 22. Escenario Polivalente**

Finalistas:

Luis Ángel Pére, jefe de cocina,Yakitoro
Manu Liria, cocinero, Rest. Mojo 3.0
Diana Marcelino, jefa de cocina, rest. El Secreto de Chimiche
Carlos García, chef y propietario de Dexcaro
Nacho Garbayo, cocinero sueños de cocina
Andres Rengel, cocinero Mediterraneo Culinary Center

Tenerife en Wine Edition 22

La Gran Cata
Vinos de Tenerife, a la vanguardia de la tradición
6 terroirs, 6 autores.

A cargo de: David Seijas (ex sumiller de El Bulli y productor) y María Hontoria (Cabildo de Tenerife)



David Seijas. María Hontoria

Día: **31 de mayo**
Hora: de 10.15 a 11.00 h.
Lugar: **Ifema. Madrid Fusión 22. Espacio Wine Edition Sala de Catas (Pabellón 14, 1ª planta)**

La Gran Cata:

Bodegueros
Roberto Santana (Envínate)
Dolores Cabrera (La Araucaria)
Javier Gómez (Viña Gómez)
Agustín García Farráis (Tajinaste)
Lourdes Fernández (Cráter)
Enrique Alfonso (Altos de Trevejos)

Vinos
Envínate. Benjé Blanco (Ycoden-Daute-Isora)
La Araucaria. La Araucaria Blanco sobre pieles (Valle de La Orotava)
Viña Gómez. 1400 m. (Valle de Güímar)
Tajinaste. Paisaje de las Islas -Malvasía Marmajuelo (Islas Canarias)
Cráter. Cráter Tinto Joven (Tacoronte-Acentejo)
Altos de Trevejos. Trevejos Listan Prieto (Abona)

El túnel de los Vinos de Tenerife

Días: **lunes 28, martes 29 y miércoles 30**
Horario: **de 10.00 a 19.00 h**

Lugar: **Ifema. Madrid Fusión 22. Espacio Wine Edition (Pabellón 14, 1ª planta)**

- Envínate Benje Blanco - D.O.P. Ycoden Daute Isora
- Tágara Blanco Seco - D.O.P. Ycoden Daute Isora
- Tágara Blanco Afrutado - D.O.P. Ycoden Daute Isora
- Estrada Tinto Ecológico - D.O.P. Ycoden Daute Isora
- Linaje del Pago Verde Lima - D.O.P. Islas Canarias
- Tajinaste Blanco Seco - D.O.P. Islas Canarias
- Zanata Marmajuelo - D.O.P. Islas Canarias
- Monje Hollera - D.O.P. Islas Canarias
- Origen 1989 - D.O.P. Islas Canarias
- El Sitio Vijariego Negro - D.O.P. Islas Canarias
- Viñátigo Listán Negro - D.O.P. Islas Canarias
- Linaje del Pago tinto Barrica - D.O.Tacoronte-Acentejo
- Loher Tradicional - D.O.Tacoronte-Acentejo
- Gran Alysius - D.O.Tacoronte-Acentejo
- La Baldesa Listán Negro - D.O.Tacoronte-Acentejo
- Mocanero Vendimia Seleccionada --D.O.Tacoronte-Acentejo
- Viña Norte Selección Sostenible - D.O.Tacoronte-Acentejo
- Paraje de San Ignacio - D.O.Tacoronte-Acentejo
- Chivita Tinto Tradicional - D.O.P. Valle de La Orotava
- La Haya Blanco Seco - D.O.P. Valle de La Orotava
- La Haya Blanco Afrutado - D.O.P. Valle de La Orotava
- El Reboso Blanco Seco - D.O.P. Valle de La Orotava
- Arautava Blanco Seco - D.O.P. Valle de La Orotava
- Arautava Fermentado en Barrrica - D.O.P. Valle de La Orotava
- Ladera de Tigaiga Blanco Seco Multivarietal - D.O.P. Valle de La Orotava
- Can - D.O.P. Valle de La Orotava
- Testamento Dry Malvasia seco - DO Abona
- MW Listan Blanco Organic - DO Abona
- MW Vijariego negro - DO Abona
- Vera de la Fuente Baboso negro - DO Abona
- Pagos de Reveron Listan blanco eco - DO Abona
- Chasnero Albillo&Malvasia - DO Abona
- Viña Gómez 1400M blanco 2021 - DO Valle de Güímar
- Ferrera Momentos blanco 2021 - DO Valle de Güímar
- Calius blanco verdello 2021 - DO Valle de Güímar
- La Choza blanco 2020 - DO Valle de Güímar
- Brumas de Ayosa blanco sobre lías 2021 - DO Valle de Güímar
- Moon blanco afrutado 2021 - DO Valle de Güímar

Redes y hashtags

Facebook: @Tenerife Gastro Experience
@ Somos Tenerife
@ Turismo de Tenerife
Twitter: @ webtenerife
@Cabildotenerife
@vinostenerife

Hashtags: #TeneirfeDespiertaEmociones #Tenerife #VinosdeTenerife