vinetur

EMi lleva su propuesta gastronómica y enológica a Madrid Fusión Alimentos de España

Rubén y Millán presentarán su visión sobre maridajes y trayectoria internacional en dos ponencias

miércoles 21 de enero de 2026

El restaurante EMi, que en pocos meses ha pasado de ser una de las aperturas más esperadas a consolidarse como una propuesta personal en la gastronomía actual, participará en Madrid Fusión Alimentos de España 2026 con dos ponencias centradas en su universo culinario y enológico. El evento, que reúne a profesionales y aficionados del sector, servirá de escenario para que Rubén y Millán, responsables de EMi, compartan su experiencia y filosofía de trabajo.

El próximo lunes 26 de enero, de 14:45 a 15:45 horas, Rubén y Millán estarán presentes en The Wine Edition, donde explicarán su método para crear maridajes. Durante la ponencia, detallarán cómo combinan y complementan sabores en cada plato, buscando una coherencia entre la cocina y el vino que sirva para enriquecer la experiencia de los comensales. La intervención permitirá conocer de cerca el proceso creativo que siguen en el restaurante para seleccionar los vinos que acompañan a cada propuesta gastronómica.

El martes 27 de enero, de 13:45 a 14:15 horas, Rubén participará en la mesa redonda "Reimportar Talento" dentro del espacio MAF Dreams. En esta sesión, el chef hablará sobre su trayectoria profesional en restaurantes de distintos países y sobre la decisión

de regresar a España para desarrollar su propio proyecto. Junto a él estarán Coco Montes, de Pabu (con estrella Michelin), y Miguel Ángel Mayor, de Cavala en Málaga (también con estrella Michelin). Los tres compartirán sus experiencias y aprendizajes adquiridos en la alta gastronomía internacional, abordando los retos y oportunidades que supone volver a España tras una etapa en el extranjero.

La presencia de EMi en Madrid Fusión Alimentos de España 2026 refuerza su posición como uno de los proyectos más personales del panorama actual. Las ponencias permitirán a los asistentes conocer de primera mano tanto el enfoque del restaurante en la creación de maridajes como el recorrido profesional de Rubén, marcado por la experiencia internacional y el regreso a la escena gastronómica nacional. Además, la organización ofrece la posibilidad de concertar entrevistas con Rubén y Millán en la sala de prensa durante el evento.