vinetur

Saborea Lanzarote lleva la cocina y los vinos de la isla a Madrid Fusión 2026

El evento contará con talleres, catas y un stand con productos locales y actividades gastronómicas

viernes 23 de enero de 2026



Saborea Lanzarote participará en Madrid Fusión 2026 con una programación centrada en la gastronomía y los vinos de la isla. El evento, que se celebrará en la capital, contará con la presencia de reconocidos chefs lanzaroteños y actividades dirigidas

tanto a profesionales como a público general.

Entre las propuestas principales, Saborea Lanzarote organizará un taller-almuerzo en el que participarán varios chefs destacados de la isla. Además, David Jiménez, del restaurante La Tegala, dirigirá otro taller específico. La programación incluye también una cata magistral de vinos volcánicos, que estará a cargo de Ferran Centelles, sumiller de El Bulli, quien aportará su experiencia en el análisis y degustación de estos vinos singulares.

El stand de Lanzarote en el espacio de Saborea España ofrecerá una agenda variada. Los asistentes podrán disfrutar de desayunos, cocina dulce, aperitivos, quesos y bebidas locales. Además, se realizarán diferentes acciones culinarias y talleres para dar a conocer la riqueza de los productos de la isla y la creatividad de sus cocineros.

Lanzarote también tendrá presencia en la Wine Edition de Madrid Fusión, donde presentará su Túnel del vino. En este espacio, se podrán degustar referencias de seis bodegas diferentes de la isla, permitiendo a los visitantes conocer la diversidad y calidad de los vinos elaborados en su territorio volcánico.

La participación de Saborea Lanzarote en Madrid Fusión 2026 busca reforzar la imagen de la isla como destino gastronómico y de enoturismo, mostrando la variedad de su oferta y el trabajo de sus productores y cocineros. La programación completa y las actividades previstas están diseñadas para poner en valor el producto local y la identidad culinaria de Lanzarote ante un público nacional e internacional.