

# SABORES ALMERÍA EN MADRID FUSIÓN



27 A 29 ENERO 2025 | MADRID FUSIÓN IFEMA | Pabellón 14

[saboresalmeria.com](https://saboresalmeria.com)

madridfusión  
#alimentosdespaña

  
DIPUTACIÓN  
DE ALMERÍA

  
sabores  
ALMERÍA



### **El sabor de nuestra tierra**

La nueva edición de Madrid Fusión, una de las ferias gourmets más prestigiosas del mundo, volverá a ser testigo del talento, creatividad y la excelencia de la gastronomía y los productos almerienses. La **Diputación Provincial** regresa con stand propio a este evento internacional de la mano de nuestros mejores embajadores, los chefs de la tierra y las creaciones de las empresas que constituyen 'Sabores Almería', nuestro sello de calidad que difunde la salud de la huerta de Europa al resto del mundo.

Showcookings, degustaciones y presentaciones de producto protagonizarán del 27 al 29 de enero en IFEMA, Madrid, las actividades del stand de '**Sabores Almería**'. Un espacio que ha sido diseñado para invitar al visitante a quedarse y disfrutar de todo lo que ofrece nuestra gastronomía, una fusión que alterna la tradición y la artesanía con la investigación e innovación más vanguardista para ofrecer una cocina y unos productos que sorprenderán a todos los consumidores.

Nos encontramos en el momento más importante en la historia de 'Sabores Almería' desde que **este ilusionante proyecto vio la luz en 2016**. En los últimos años hemos conseguido consolidar nuestra marca en los eventos gastronómicos más importantes del país, como Madrid Fusión, Salón Gourmets o San Sebastián Gastronomika, dando el salto internacional con presencia en ferias de Europa, Asia o los Estados Unidos.

A todo ello tenemos que sumar una excelente noticia con la despedimos 2024: la apertura del **Espacio Gourmet 'Sabores Almería'** en el centro de la ciudad, en el Paseo de Almería, un punto de encuentro la comercialización y promoción de los productos almerienses, o la realización de presentaciones, degustaciones, catas o showcookings. A ello pronto se sumará la nueva tienda online que permitirá hacer llegar 'Sabores Almería' a todos los rincones de España.

Les invito a que nos acompañen durante **Madrid Fusión** para descubrir la personalidad, originalidad, sabor y excelencia de los productos almerienses a través de la cocina y los platos de nuestros chefs. La esencia de nuestra provincia estará presente durante estos días en Madrid a través de uno de nuestros tesoros más preciados: la gastronomía. ¡Os esperamos!

### **Javier Aureliano García Molina**

*Presidente de la Diputación Provincial de Almería*

# Sabores Almería en Madrid Fusión



**La marca gourmet de Diputación** vuelve a participar por cuarto año consecutivo en una de las ferias gastronómicas internacionales más importantes del mundo, 'Madrid Fusión', donde se dan cita los mejores chefs del Planeta y se muestran y debaten las tendencias del sector de la restauración a nivel intercontinental.

'**Sabores Almería**' mostrará su excelencia en la XXIII edición de Madrid Fusión Alimentos de España 2025 #AlimentosdeEspaña en IFEMA (Madrid), del 27 al 29 de enero donde participa con un stand propio. Degustaciones y showcookings con recetas realizadas por los mejores embajadores de 'Sabores Almería', los chefs almerienses, conquistarán a todos los paladares.

<b>FECHA</b>	Del 27 al 29 de enero
<b>LUGAR</b>	IFEMA Madrid - Recinto Ferial Juan Carlos I
<b>STAND DIPUTACIÓN</b>	Pabellón 14 (OD027)
<b>SUPERFICIE DE 'STAND'</b>	72 m <sup>2</sup>
<b>COCINEROS ALMERIENSES</b>	14 Chefs participantes
<b>HORARIO</b>	De 9.00 h a 20.00 horas

# ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CON SABOR ALMERIENSE EN EL STAND 'SABORES ALMERÍA'



## LUNES 27 DE ENERO

10.00h **DESAYUNO CON PRODUCTOS DE ALMERÍA**

11.30h **ESTEFANÍA  
MARCHAL**

- ☑ Berberechos, jugo de pollo asado y citronella
- ☑ Restaurante Alinea



### ROQUETAS DE MAR, CIUDAD GASTRONÓMICA ESPAÑOLA

Las actividades este año en el espacio almeriense de Madrid Fusión arrancan con la presentación de Roquetas de Mar como 'Ciudad Gastronómica Española' un importante reconocimiento que pone en valor la gastronomía del municipio y lo sitúa en el mapa también como destino turístico gastronómico siempre con el apoyo incondicional de la Diputación Provincial bajo el paraguas de 'Sabores de Almería'.

Con esta denominación se pretende poner en valor el consumo de productos de KMO, y se fusionan los tres pilares en los que se basa la economía de la ciudad de Roquetas de Mar: Pesca, Agricultura y Turismo. Con motivo de esta denominación el Ayuntamiento de Roquetas de Mar ha organizado una gran variedad de actividades que se llevarán a cabo a lo largo de 2025 y que tienen su punto de partida en Madrid Fusión.

12.15h **RAFA RODRÍGUEZ**

- ☑ Gazpacho de Almería, la evolución de la tradición; y tartar acevichado de atún y emperador
- ☑ Gastronomy & Art

13.00h **GINÉS PEREGRÍN**

- ☑ Bombón de coliflor
- ☑ Restaurante Ginés Peregrín

13.45h **ÁLEX RUIZ**

- ☑ Michelada de lecha; guiso mar y montaña con callos a la madrileña con quisquilla y torrija tres leches - americano
- ☑ Restaurante La Lonja

14.20h **HÉCTOR GARCÍA Y  
DAVID PAPIS**

- ☑ Ramen de gachas almerienses
- ☑ Restaurante Katsu Izakaya

15.00h **ALMUERZO TRADICIONAL ALMERIENSE: GURULLOS CON JIBIA**



DIPUTACIÓN  
DE ALMERÍA

sabores  
ALMERÍA



## MARTES 28 DE ENERO

10.00h **DESAYUNO CON PRODUCTOS DE ALMERÍA**

11.30h **TOLO CASTILLO**  Gunkan de Seronés, tomate y gamba roja; coral de gamba roja y el puntal "cordero al ajillo"  Restaurante Casa Rafael

12.15h **ANTONIO CARMONA**  Lomitos de caballa con quisquillas; caldo pimentón almeriense y crujiente de gachas  Terraza Carmona

13.00h **BELÉN IBÁÑEZ**  Rape con salsa thai  Restaurante Errante

13.45h **ISABEL MOLINA**  Ensalada de verduras asadas con sardina marinada y salsa romero y cordero de Los Filabres asado en su jugo, tomate seco y cous cous  Restaurante Juan Moreno

14.20h **JUANMI MOLINA**  Gachas de Almería, roullie de azafrán ñoquis de tomate y crujiente de tapioca y gamba roja  Restaurante Rustir

15.00h **ALMUERZO TRADICIONAL ALMERIENSE: TRIGO DE ALMERÍA**

## MIÉRCOLES 29 DE ENERO

10.00h **DESAYUNO CON PRODUCTOS DE ALMERÍA**

11.30h **CARLOS SALINAS**  Muestra de pan artesanal almeriense  Obrador Las Pitas

12.30h **PATRICIO ÚBEDA**  Pintarroja del Cabo de Gata al pimentón y talvinas  Restaurante Blanca Brisa

13.30h **JUAN MANUEL DOMÍNGUEZ**  Dim sum de sepia con gurullos negros  Hotel Playadulce

15.00h **ALMUERZO TRADICIONAL ALMERIENSE: GACHAS CON CALDO QUEMAO**



### GINÉS PEREGRÍN REPRESENTARÁ A ALMERÍA EN EL CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINTXOS DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA

El chef almeriense Ginés Peregrín defenderá la gastronomía almeriense y a ASHAL en el Campeonato Oficial de Tapas y Pintxos de Hostelería de España. En este concurso preparará un bombón de coliflor a baja temperatura con toques cítricos del Andarax.

 **Lunes 27 de enero, 11:55 horas.** Stand de Hostelería de España



# CHEFS ALMERIENSES EN MADRID FUSIÓN



**ESTEFANÍA MARCHAL**  
de Alinea

Nacida en Linares, cursó estudios en Jaén y en la escuela de Paradores de León. Ha trabajado con cocineros como Nacho y Esther Manzano en Asturias y con Sergi Arola en Madrid. Es miembro de Eurotoques, Almería gastronómica y jefa de cocina en el restaurante Alinea donde desarrolla su cocina de auto tradicional con toques creativos.



**RAFA RODRÍGUEZ**  
de Gastronomy&art

Impulsa con su actividad la gastronomía de la provincia de Almería y, a través de la Asociación 'Almería Gastronómica', de la que es presidente, potencia la unión entre chefs para ensalzar el trabajo y talento de los cocineros con acento almeriense al mismo tiempo que difunde en todas sus actividades la calidad de los productos de 'Sabores Almería'.



**GINÉS PEREGRÍN**  
de Restaurante Ginés Peregrín

Ofrece una cocina de vanguardia, obsesión por la perfección, ante todo fresca y explosión de sabores, basada en la cocina mediterránea de tradición, fusionándola con rincones del mundo, Holanda, México, Perú, Asia y mucho más... Sin parar de desarrollarla día a día para sorprender hasta los paladares más exigentes.



**ALEJANDRO RUIZ**  
de La Lonja

Es uno de los chefs imprescindibles de la gastronomía de Almería. La suya es una apuesta constante por maridar buenos vinos y elaboraciones rebosantes del mejor sabor. Productos de cercanía y los mejores caldos para disfrutar de la buena mesa. Vino y gastronomía se fusionan para hacer sentir a los comensales emociones en cada plato.



**HÉCTOR GARCÍA**  
de Katsu Izakaya

Con una experiencia que abarca más de doce años en el mundo gastronómico y hostelero, Héctor ha trazado su camino desde su tierra, Valencia, donde comenzó en un restaurante de cocina casera de la Toscana, hasta los fogones de Katsu Izakaya en Almería donde comparte su pasión y amor por la cocina que traslada a cada creación.



**DAVID PAPIS**  
de Katsu Izakaya

Comenzó en Londres donde trabajó dos años en diferentes restaurantes japoneses. Cocinó junto a David Muñoz en Streetxo Londres y conoció ingredientes de todo el mundo, compaginando trabajo y estudios para obtener el título de profesor de cocina. En enero de 2023 emprendió su nuevo proyecto gastronómico junto a Héctor García y Francisco Carrasco, Katsu Izakaya.



**TOÑO CASTILLO**  
de Restaurante Casa Rafael

Miembro de la Comunidad Europea de Cocineros, Eurotoques y de Almería Gastronómica, en esta edición de Madrid Fusión el chef del reconocido Restaurante Casa Rafael compartirá su visión de una cocina que aúna auténticos sabores mediterráneos con toques de imaginación y creatividad, empleando para ello los productos de la tierra y el mar de Almería.



**ANTONIO CARMONA**  
de Terraza Carmona

Es uno de los pesos pesados de la gastronomía almeriense contemporánea gracias a la tradición e innovación que ofrece en Terraza Carmona, un restaurante de carácter familiar ubicado en Vera que se ha ganado un nombre propio en el panorama nacional debido a su calidad. Terraza Carmona se convirtió en el primer restaurante en formar parte de la marca 'Sabores Almería'.



**BELÉN IBÁÑEZ**  
de Errante

Doctora en Biología, deja la ciencia para dedicarse a su otra pasión: la gastronomía. Ha estudiado de forma autodidacta todo lo relacionado con la gastronomía y ha emprendido viajes alrededor del mundo dejándose influenciar para convertir su cocina en una cocina viajera. Toques asiáticos, latinos y africanos no faltan en sus creaciones.



**ISABEL MOLINA**  
de Restaurante Juan Moreno

Tradición y modernidad se aúnan en esta chef que hace gala de las costumbres culinarias almerienses con los mejores productos y toques creativos que dan a cada plato la posibilidad de vivir una experiencia diferente. Deja constancia de su talento cada día en el reconocido Restaurante Juan Moreno de Vera.



**JUANMI MOLINA**  
de Restaurante Rustir

Como chef y propietario de Rustir, Juan Miguel Molina Tijeras se ha distinguido por su habilidad para innovar respetando la tradición, ganándose el reconocimiento de los amantes de la buena mesa. Muestra su profundo respeto por los ingredientes de calidad y la herencia culinaria de cada región.



**CARLOS SALINAS**  
Obrador Las Pitás

Propietario del Obrador Las Pitás y miembro de Almería Gastronómica. Autodidacta en sus comienzos y posteriormente formado por panaderos nacionales de prestigio. Ganador de una estrella DIR Informática mediante una cata a ciegas de pan y segundo mejor panadero de Andalucía. Entusiasta de las elaboraciones saludables y especialista en masa madre.



**PATRICIO ÚBEDA**  
de Restaurante Blanca Brisa

En la actualidad dirige el negocio familiar Hotel Restaurante Blanca Brisa en el paraíso de Cabo de Gata que siempre queda reflejado en su propuesta gastronómica. En 2023 recibió en Torremolinos el Premio Nacional de Gastronomía Plato de Oro entregado por Radio Turismo y en 2024 cocinó en la Embajada de España el Día de las Fuerzas Armadas.



**JUAN MANUEL DOMÍNGUEZ**  
de Hotel Playadulce

Formado en la Escuela de Hostelería de Almería y siempre teniendo en mente la tradición y artesanía de la cocina de su madre y abuela. La fusión con la cocina asiática ha sido su camino elegido. Ahora ejerce como jefe de cocina del Hotel Playadulce donde intenta plasmar ese camino de la fusión en cada uno de sus eventos.

madridfusión  
#alimentosdespaña



DIPUTACIÓN  
DE ALMERÍA

sabores  
ALMERÍA

[saboresalmeria.es](http://saboresalmeria.es)

