

MADRID FUSIÓN 2017

Madrid, 23 al 25 de enero de 2017

**Palacio Municipal de Congresos, Campo de las Naciones
Avenida de la Capital de España Madrid, s/n
28042-MADRID**

Stand de ANFACO: nº14

Horario público: 09.00 -20.00 horas

- Empresas han confirmado estarán en Stand de ANFACO-CECOPESCA:

Demostraciones en el stand de ANFACO-CECOPESCA		
<u>23 de enero</u>	<u>24 de enero</u>	<u>25 de enero</u>
12:45-14.15- Conservas La Brujula	12.00- 13.00- Eurocaviar	12.15-13.45- Industrias Cerdeimar
14.30-15.45- Conservas Santoña	13.00-15.00- Escuris	14.00-14.30- Showcooking conservas con CSHG (Centro Superior Hostelería Galicia)
16.00- 17.30- Conservas La Brujula	15.15-16.00- Showcooking conservas con CSHG (Centro Superior Hostelería Galicia)	14.30-15.30- Conservas Cambados
18.00-18.45- Showcooking conservas con CSHG (Centro Superior Hostelería Galicia)	17.00- 18.00- Eurocaviar	

Lunes 23 de enero de 2017.

13.30- 14.30 : Cata- Maridaje de DO Ribeiro y conservas de pescados y mariscos.

El Secretario General de ANFACO-CECOPESCA dirá unas muy breves palabras al inicio de la cata-maridaje

Otra información

- Empresas asociadas expositoras en Sala Polivalente:

- Conservas Cuca
- Galician Marine Aquaculture
- Porto Muiños
- Balfegó



Invertimos en la pesca sostenible

Programa de empresas asociadas en MADRID FUSIÓN 2017

Lunes 23 de enero:

13:40 - 14:15

AUDITORIO - LUCES ABISALES

Angel León (Aponiente, España)

Patrocinado por CONSERVAS CUCA

18:00 - 18:30

SALA POLIVALENTE - "De L' Ametlla de Mar a Japón"

Hideki Masushita (Koy Shunka, España) & Marc Miró (La Llotja, España)

Patrocinado por BALFEGÓ

Martes 24 de enero:

11:30 - 12:05

AUDITORIO - ¿EL MEJOR SUSHI DEL MUNDO?

Takayuki Otani (Ootanino Sushi, Japón)

Patrocinado por BALFEGÓ

12:30 - 13:00

SALA POLIVALENTE - REVELACIÓN EN CONSERVA

José Miguel Bonet (Es Ventall) Gregory Rome (Brel) Quim Coll y Toni Romero (4 Amb 5Mujades) Daniel López (O Camiño do Inglés) Jesús Moral (Taberna de Miguel) Pedro Noriega (Castru el Gaiteru)

Presenta: Bertín Osborne

Patrocinado por CONSERVAS CUCA

18:30 - 19:00

SALA POLIVALENTE - ABALÓN, EL LUJO DEL MAR

Fernando Pérez-Arellano (Zaranda, España) Maria Marte (Club Allard, España)

Patrocinado por: ABALÓN BY GMA



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO MARÍTIMO Y
DE PESCA (FEMP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



Invertimos en la pesca sostenible

Miércoles 25 de enero:

11:00 - 11:20

AUDITORIO – ENTREGA PREMIO COCINERO REVELACIÓN 2017

Patrocinado por: CONSERVAS CUCA

13:30 - 14:00

SALA POLIVALENTE - LA LAMPREA UN PREHISTÓRICO GALLEGO DESCONOCIDO

Pepe Solla (Casa Solla, España), Diego López (La Molinera, España) y Daniel López (O Camiño do Inglés, España)

TURISMO DE GALICIA

18:00 - 19:30 - ABALÓN, EL MOLUSCO MÁS EXCLUSIVO

Taller en Sala 1

Hugo Muñoz (KBK, España)

ABALÓN BY GMA

18:00 - 19:30 - ALTA COCINA CON CONSERVAS

Taller en Sala 2

Diego Gallegos (Sollo, España)

CONSERVAS CUCA



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO MARÍTIMO Y
DE PESCA (FEMP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE