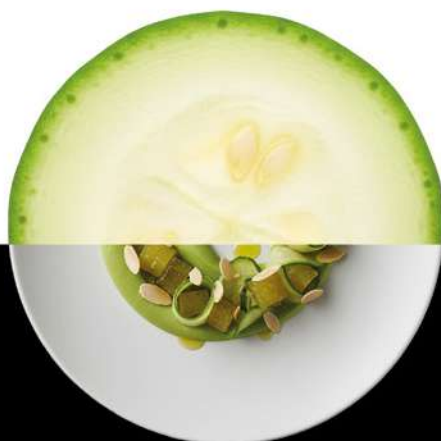


Sabores Almería en Madrid Fusión



26 A 28 ENERO 2026 | IFEMA MADRID
Pabellón 14

Descubre las ventajas de pertenecer a la marca gourmet de la provincia en:

www.saboresalmeria.com

madrid fusión
#alimentosdespaña


DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA



Sabores Almería: La excelencia tiene nombre propio

La excelencia agroalimentaria tiene nombre propio: **'Sabores Almería'**. Bajo esta premisa, la Diputación Provincial regresa a **Madrid Fusión**, una de las cumbres gastronómicas más prestigiosas del mundo, para exhibir el talento, la creatividad y la calidad suprema que definen a nuestra tierra.

Del **26 al 28 de enero**, IFEMA será testigo del regreso de 'Sabores Almería' con un stand propio diseñado para cautivar. Acompañados por nuestros mejores embajadores —los chefs almerienses y las empresas productoras—, venimos a demostrar por qué somos la **huerta de Europa** y cómo nuestros productos difunden salud y sabor al resto del mundo.

Nuestro espacio en la feria será un punto de encuentro vibrante donde la **tradición artesana se da la mano con la innovación más vanguardista**. A través de un intenso programa de showcookings, degustaciones y presentaciones exclusivas, invitamos al visitante a descubrir una cocina que sorprende, emociona y conquista.

Nos encontramos en el **momento más trascendental en la historia de la marca** desde su nacimiento en 2016. Tras consolidar nuestra presencia en foros nacionales como el Salón Gourmets, Alimentaria o San Sebastián Gastronomika, y dar el gran salto internacional a mercados de Europa, Asia y EE.UU., llegamos a esta edición tras la consolidación de nuestro **Espacio Gastronómico 'Sabores Almería'** en pleno Paseo de Almería. Un centro neurálgico para la promoción y comercialización de nuestros productos al que se ha unido **la tienda online**, llevando la esencia de Almería a cualquier rincón del planeta.

Les invito a acompañarnos en Madrid Fusión para descubrir la personalidad, la originalidad y la excelencia de nuestra provincia a través de sus platos. **La esencia de Almería les espera.**

¡Bienvenidos!

José Antonio García Alcaina

Presidente de la Diputación de Almería

Sabores Almería en Madrid Fusión



La marca gourmet de Diputación vuelve a participar por quinto 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 XXIX edición de Madrid Fusión Alimentos de España 2026 #AlimentosdeEspaña en IFEMA (Madrid), del 26 al 28 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.

FECHA	Del 26 al 28 de enero
LUGAR	IFEMA Madrid - Recinto Ferial Juan Carlos I
STAND DIPUTACIÓN	Pabellón 14
SUPERFICIE DE 'STAND'	72 m ²
COCINEROS ALMERIENSES	13 Chefs participantes
HORARIO	De 9.00 h a 20.00 horas



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

LUNES, 26 DE ENERO

10:00h **DESAYUNO CON PRODUCTOS DE ALMERÍA**

11:30h **GINÉS PEREGRÍN**



Alborán bajo plástico
Restaurante Ginés Peregrín

12:15h **HÉCTOR GARCÍA**



Ensalada singular
Katsu Izakaya

13:00h **ÁNGEL HERNÁNDEZ**



Brioche de Roca y Dehesa 04
Restaurante 'El Terrao'

13:45h **CRISTIAM GUALAN**



Pimiento asado, migas, morcilla y jugo de cabrito en Maito
Villa Cadima

14:20h **BELÉN IBÁÑEZ**



Tiradito de atún con ponzu de rocoto
Restaurante Errante

15:00h **ALMUERZO TRADICIONAL ALMERIENSE: TRIGO DE ALMERÍA Y PULPO EN ACEITE**




DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA


sabores
ALMERÍA




MARTES, 27 DE ENERO


10:00h **DESAYUNO CON PRODUCTOS DE ALMERÍA**

11:30h **ANTONIO CARMONA**  Coso de gurullos almerienses con chipirones y trío de pimientos palermo
Restaurante Terraza Carmona

12:15h **ESTEFANÍA MARCHAL**  Txangurro, dashi de pimiento asado y tomati&Co pasificado
Restaurante Alinea

13:00h **TOLO CASTILLO**  Cabrito de los filabres con chips de patatas tijoleña crema de chirivías
■ Mare siccus ■ Lollipop de cereza amarena
Restaurante Casa Rafael


13:30h **COEXPHAL**  Presentación campaña Pimientos con Marca

14:15h **PATRICIO ÚBEDA**  Bombón con flor de sal de Cabo de Gata ■ Ajoblanco de pistacho atún y queso de tomate
Restaurante Blanca Brisa

14:30h **ALMUERZO TRADICIONAL ALMERIENSE: ARROZ CON PULPO Y GAMBA ROJA**

15:00h **MARÍA GUERNOUN**  Perla dulce con praliné de almendras y pistachos
Restaurante Marhaba


15:45h **BIO SABOR**  Gazpacho Fresco

16:15h **LIGA NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN**  Presentación final Campeonato de España de Cortadores de Jamón

MIÉRCOLES, 28 DE ENERO

10:00h **DESAYUNO CON PRODUCTOS DE ALMERÍA**

11:30h **RAFA RODRÍGUEZ**  Abrazo de sal y tierra
Gastronomy and Art

12:30h **EMILIO CARMONA**  "Homenaje a la Tradición Castiza" Bravas, Churros y Rabas
La Higuera

13:00h **JUANMI MOLINA**  Dumpling de trigo almeriense
Restaurante Rustir

15:00h **ALMUERZO TRADICIONAL ALMERIENSE: CABRITO DE LOS FILABRES AL AJILLO**



CHEFS ALMERIENSES EN MADRID FUSIÓN



GINÉS PEREGRÍN

ΨΨ 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.



HÉCTOR GARCÍA

ΨΨ 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.



RAFA RODRÍGUEZ

ΨΨ 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'.



CRISTIAM GUALAN

ΨΨ de Villa Cadima

Nacido en Ecuador y criado en Almería, a los 23 años ya lideraba uno de los beach clubs más importantes de la provincia. Pasando por cocinas como Culler de Pau y Aponiente, fusiona sus raíces con técnica contemporánea. Cristiam no solo cocina, defiende con orgullo el valor del producto local. Hoy, como chef y copropietario de Villa Cadima y La Matta (próxima apertura), busca dar voz y sabor a la tierra que lo vio crecer.



BELÉN IBÁÑEZ

ΨΨ 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.



ANTONIO CARMONA

ΨΨ de Terraza Carmona

Es uno de los pesos pesados de la gastronomía almeriense y dirige desde 1991 con maestría los fogones de Terraza Carmona, el primer Restaurante que se adhirió a 'Sabores Almería'. Tradición, ingenio e innovación marcan su estilo en la cocina de un Restaurante reconocido por las grandes guías y distintivos que otorgan Repsol (Sol) y Michelin (Bib Gourmand). Su sabiduría ha quedado plasmada en numerosas publicaciones y libros.



ÁNGEL HERNÁNDEZ

Ψ de El Terrao

Tras alzarse con el Primer Concurso de Biorestauración Ecológica de Andalucía en 2020, Ángel Hernández llegó desde Salamanca para volcar su maestría en el corazón de Almería. Su filosofía es una 'cocina con mayúsculas' que entiende el respeto de la tradición aportando su recetario a la gran despensa Almeriense. Hoy, como Jefe de Cocina de El Terrao, ha logrado dotar al casco histórico de Almería de una identidad renovada, avalada por un Solete Repsol. Pasión y técnica se dan la mano en su propuesta."



EMILIO CARMONA

Ψ de La Higuera

Tras terminar sus estudios, su primer contacto con un restaurante profesional fue en Quique Dacosta y el restaurante Aponiente, de Ángel León. Después ha formado parte de Mediamanga en Barcelona y también trabajó en empresas como Sagardi y la Cadena Meliá antes de ser jefe de cocina en La Villa, Aguamarga, donde ha consolidado su éxito durante seis años. Ahora asume el rol de Chef Ejecutivo para liderar un ambicioso proyecto: La Higuera. Este nuevo espacio redefine la experiencia gastronómica bajo tres conceptos integrados: una tienda gourmet, una taberna gastronómica desenfadada y el Restaurante La Higuera.



ESTEFANÍA MARCHAL

Ψ 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.



TOLO CASTILLO

Ψ 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.



PATRICIO ÚBEDA

Ψ 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.



MARÍA GUERNOUN

Ψ de Marhaba

Con orígenes árabes, se instala en Andalucía a partir de 1997. Sus primeros estudios en España fueron de literatura española en Sevilla, pero su verdadera pasión se encuentra en la cocina. Ha cursado grado superior en el Instituto Almeraya y máster en profesorado de formación profesional en la rama de cocina. Tras trabajar en diferentes establecimientos, decidió emprender su propia aventura y abrió su negocio, el Restaurante Marhaba.



JUANMI MOLINA

Ψ 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.



COEXPHAL: PIMIENTOS CON MARCA

Coexphal presenta su nueva campaña 'Pimientos con Marca, lo natural deja huella' para mostrar al mundo que las marcas del 'Parvispinus' en nuestros pimientos demuestran su origen 100% natural. Pimientos saludables, de calidad y con el mismo sabor de siempre.



PRESENTACIÓN BIO SABOR

Presentación de su última novedad que reúne lo mejor del campo almeriense con la innovación aplicada a la quinta gama: Gazpacho Fresco sin Pasteurizar

madridfusión
#alimentosdespaña



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

sabores
ALMERÍA

saboresalmeria.es

