



PROGRAMA DE ASTURIAS EN MADRID FUSION 2026

LUNES 26 DE ENERO

11.00 Presentación de producto Alimentos del Paraíso MIEL DE ASTURIAS IGP

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto "Bocamina"
Presenta *"Tesoros de Asturias: Carbón, oro y miel"*

12.00 Show cooking a cargo del Embajador Cocina de Paisaje, *Estrella Michelin, 1 Sol Repsol

Elio Ferpel. Restaurante Ferpel. Ortiguera.
Elabora *"Rapón de maíz"*

12.45 Presentación de producto Alimentos del Paraíso CHOSCO DE TINEO IGP

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto "Bocamina"
Elabora *"Ensalada licuada de Chosco de Tineo IGP, Miel de Asturias IGP y queso Afuega'l Pitu DOP"*

13.30 Show cooking a cargo del Repostero Embajador Cocina de Paisaje

Jhonathan González. Pastelería Cabo Busto. Busto.
Elabora *"Cakesadiella"*

14.15 Presentación de producto Alimentos del Paraíso ASINCAR

Mirta Rodríguez. Restaurante El Torneiro. Guisandera de Asturias.
Presenta *"Pote de rabizas con fabas, con compango asturiano marca de garantía, con chosco de Tineo IGP y patatas" (productos con IGP)*
Presenta *"Fabada asturiana" (fabas IGP, compango asturiano marca de garantía y Chosco de Tineo IGP)*

15.00 Show cooking a cargo del Embajador Cocina de Paisaje*Estrella Michelin, 1 Sol Repsol

Elio Ferpel. Restaurante Ferpel. Ortiguera.
Elabora *"Papas de maíz"*

15.45 Presentación de producto Alimentos del TERNERA ASTURIANA IGP

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana IGP.
Elabora *"Filete tártaro de ternera asturiana IGP con hongos marinados."*

16.30 Show cooking a cargo del Repostero .Embajador Cocina de Paisaje

Jhonathan González. Pastelería Cabo Busto. Busto.
Elabora *"Cakesadiella"*

17.15 Presentación de SIDRA DE ASTURIAS DOP

Cultura Sidrera. Patrimonio de la Humanidad UNESCO

COCINA
DE PAISAJE

MARTES 27 DE ENERO

10.30 Presentación de producto MIEL DE ASTURIAS IGP

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto “Bocamina”
Presenta *“Tesoros de Asturias: Carbón, oro y miel”*

11.00 ACTO DE ENTREGA DE PLACAS MARCA DE CALIDAD “MESAS DE ASTURIAS”

Restaurante Bar Blanco. Cangas del Narcea.

Restaurante Casa Repinaldo. Candás.

Restaurante La Senderuela. Proaza.

Restaurante El Llar de la Catedral. Oviedo.

12.00 Show cooking a cargo de la Embajadora Cocina de Paisaje

Natalia Menéndez. Casa Chuchu. Turón

Elabora *“Taco de Ternera Asturiana IGP con su jugo, espuma de coliflor rustida y setas silvestres”*

12.45 Presentación de producto CHOSCO DE TINEO IGP

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto “Bocamina”
Presenta *“Ensalada licuada de Chosco de Tineo, Miel de Asturias IGP y queso Afuega’l Pitu DOP”*

13.30 Show cooking a cargo de las Reposteras

Ana Marcos y Elena Fernández. Panduru Repostería Circular. Gijón.

Elaboran *“Pastas de pan y harina roxa de magaya”*

14.15 Presentación de producto Alimentos del Paraíso ASINCAR

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto “Bocamina”
Presenta *“Mantecado de Avilés, seda de arroz e hidromiel”*

15.00 Show cooking a cargo de la Embajadora Cocina de Paisaje

Natalia Menéndez. Casa Chuchu. Turón.

Elabora *“Taco de Ternera Asturiana IGP con su jugo, espuma de coliflor rustida y setas silvestres”*

15.45 Presentación de producto Alimentos del Paraíso TERNERA ASTURIANA IGP

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana IGP.

Elabora *“Pastrami de Ternera Asturiana a la sartén entre panes” (laminados de Ternera Asturiana IGP con adobos, entre pan de escanda)*

16.30 Show cooking a cargo de las Reposteras.

Ana Marcos y Elena Fernández. Panduru Repostería Circular. Gijón.

Elaboran *“Pastas de pan y harina roxa de magaya”*

17.15 Presentación de SIDRA DE ASTURIAS DOP

Cultura Sidrera. Patrimonio de la Humanidad UNESCO



COCINA DE PAISAJE

MIÉRCOLES 28 DE ENERO

11.00 Presentación de producto Alimentos del Paraíso ASINCAR

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana.

Elabora *“Ceviche de huevas de merluza y boquerones” (Alimentos del Paraíso Natural)*

“Huevos con vegetales de invierno y holandesa de anchoas” (Alimentos del Paraíso Natural)

12.00 Show cooking a cargo del Embajador Cocina de Paisaje

Carlos Gallego. Restaurante Los Llaureles. Torazu.

Elabora *“Cebolla”*

12.30 Recepción invitados internacionales ICEX “Restaurants from Spain”

Establecimientos con sello ICEX, en colaboración con Asturex y con destino Asturias.

12.45 Presentación de producto Alimentos del Paraíso TERNERA ASTURIANA IGP

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana IGP

Elabora *“Ternera Asturiana Wellington” (fino hojaldre con mantequilla de Asturias, Ternera Asturiana IGP, emulsión de Cabrales DOP y morcilla de Asturias marca de garantía)*

13.30 Show cooking a cargo del Panadero

Omar Sánchez. Panadería La Portalina-Villaviciosa. 50 Mejores panaderías de España

******Estrellas de panadería, Miga de Oro del Principado de Asturias 2021**

Elabora *“Pan de Vino de Cangas”*

14.15 Presentación de SIDRA DE ASTURIAS DOP

“Cultura Sidrera”. Patrimonio de la Humanidad UNESCO

15.00 Show cooking a cargo del Embajador Cocina de Paisaje

Carlos Gallego. Restaurante Los Llaureles. Torazu.

Elabora *“Cebolla”*

15.45 Presentación de producto Alimentos del Paraíso CHOSCO DE TINEO IGP

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana

Elabora *“Burger de Ternera Asturiana IGP y Chosco de Tineo IGP”*

16.30 Show cooking a cargo del Panadero.

Omar Sánchez. Panadería La Portalina. Villaviciosa. 50 Mejores panaderías de España

******Estrellas de panadería, Miga de Oro del Principado de Asturias 2021**

Elabora *“Pan de Vino de Cangas”*