



NOTA DE PRENSA

Tenerife presenta su stand en Madrid Fusión '25 con 342 m2 con tres escenarios interactivos simultáneos de restauración y talleres

Como temáticas globales, el lunes se dedicará al Océano Atlántico y su aprovechamiento sostenible en gastronomía; el martes, al Sol y su importancia estratégica en cultivos y ciencia; y el miércoles, al alma de Tenerife, sus medianías y cumbres

El pabellón ofrecerá un programa diario de desayunos con el famoso 'barraquito', almuerzos temáticos con grandes chefs de la Isla, degustaciones de producto, vermouths, catas de vinos, talleres participativos y el nuevo 'tardeo'

Tenerife será protagonista en todos los frentes con un showcooking rompedor sobre la maduración extrema de pescados a cargo del chef Diego Schattenhofer en el Auditorio principal, y con una ponencia innovadora, 'Rompiendo fronteras entre lo salado y lo dulce', con el chef Jesús Camacho

En Wine Edition, el Túnel del Vino de Tenerife ocupará 75 m2 con las seis DO, con cata magistral inaugural incluida; y el miércoles se celebrará el V Concurso Nacional de Mojos

Para redondear una participación de récord en el congreso, Tenerife también estará en las grandes finales de 'Mejor desayuno de hotel' (Hotel Villa Cortés) y 'Chef Revelación' (Icía Pérez y Juan Carlos Pérez, restaurante Moral)

17 de enero de 2025. Tenerife vuelve a Madrid Fusión, como patrocinador principal, con una participación de récord, con un grandioso stand interactivo e inmersivo) de 340 m2 dividido en tres grandes espacios-escenario –'Tenerife en el ayer'; Tenerife hoy' y 'Tenerife en el mañana'- capaz para 70 invitados simultáneos y con tres temáticas: el lunes, el Océano Atlántico y su aprovechamiento sostenible en gastronomía; el martes, el Sol' y su importancia estratégica en cultivos y ciencia; y el miércoles, el 'Alma de Tenerife', sus medianías y cumbres.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

Cada día, en tres programaciones paralelas, el stand de Tenerife ofrecerá a periodistas, cocineros, empresarios y prescriptores nacionales e internacionales desayunos con el célebre ‘barraquito’ (acción que ha logrado, desde hace ya dos años, reunir cada mañana a todos los protagonistas del congreso), además de diferentes propuestas formativas, lúdicas y culinarias con almuerzos dirigidos por grandes chefs de la Isla, degustaciones, vermut, catas de vinos, talleres participativos y, como novedad de este año, ‘tardeos’.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife, Lope Afonso, así lo anunció hoy en rueda de prensa, desgranando todos los detalles de la participación de la Isla en la cumbre gastronómica, en la que será patrocinador principal, y donde contará con un enorme stand de 340 metros cuadrados.

Afonso ha destacado la importancia estratégica de presencia de Tenerife en Madrid Fusión 2025, que se celebra del 27 al 29 de enero en IFEMA, remarcando que “sin lugar a dudas estamos en la edición más ambiciosa desde el ángulo de la proyección de Tenerife más ambiciosa de Madrid Fusión. Acudimos con un magnífico stand con todo lo que representa la gastronomía tinerfeña. Además, ha señalado que “la gastronomía cada vez tiene un posicionamiento más estratégico en la promoción de la isla. Y cada vez es más fundamental la participación y colaboración directa con los municipios tinerfeños. Vivimos un momento de excelencia en cuanto a reconocimientos gastronómicos, que nos ayuda a reposicionar nuestro destino turístico. Estamos ante la mejor edición para Tenerife de Madrid Fusión y ahora tenemos la obligación de demostrarlo dentro en unos días en la capital de España”.

La consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, destaca Madrid Fusión “como una gran oportunidad que nos permite año tras año, promocionar el tejido agroalimentario de la isla, nuestro turismo gastronómico y el excelente trabajo de nuestros profesionales de toda la cadena de valor gastronómica que está despuntando a escala nacional e internacional”.

“Durante tres días, la gastronomía de Tenerife brillará de la mano de un centenar de profesionales: productores, cocineros, pasteleros, personal de salas, sumilleres, restauradores, bodegueros, técnicos de las seis D.O., que trabajan conjuntamente con el equipo de Turismo de Tenerife y el Área de sector primario del Cabildo, para la promoción del producto local de cercanía, nuestros vinos, ... creando sinergias que contribuyan a la generación de riqueza y empleo en nuestra tierra”, señala Melwani.

Melwani muestra su agradecimiento a los siete municipios que participan este año, “al sector educativo, al sector alojativo, a las cofradías de pescadores, a la asociación de barman, al ICIA, y a todos los profesionales, el trabajo conjunto y sobre todo la

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

implicación para lograr que Tenerife alcance cada vez un mejor posicionamiento a nivel gastronómico y lo más importante, que esto permita crear valor añadido a un destino turístico líder, cuya prioridad es la sostenibilidad”.

Por su parte, Valentín González, consejero de Sector Primario y Bienestar Animal, ha valorado el impacto de la presencia de Tenerife en Madrid Fusión 2025, “un evento muy importante para el sector primario tinerfeño, que pone en valor el producto local en tres jornadas intensas. Debemos resaltar la calidad del producto local y poner en valor el trabajo de nuestros productores. Tenemos una gastronomía diferenciada. Y también destacaría la apuesta decidida por nuestros vinos, quesos, mieles y demás productos, así como la apuesta decidida que hacemos por el producto pesquero de la mano de los profesionales del sector”.

Un programa en 360º

Con un stand inmersivo dividido en tres escenarios –‘Tenerife en el ayer’; ‘Tenerife hoy’ y ‘Tenerife mañana’, con capacidad total para 70 invitados- la Isla ha diseñado una programación de carácter formativo, lúdico y, naturalmente, gastronómico que contará no sólo con algunos de los grandes chefs y productores tinerfeños, sino también con la participación de los municipios invitados (Los Realejos, Candelaria, Santa Cruz, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona, Puerto de la Cruz y Santiago del Teide).

A lo largo de los tres días, además del ya irrenunciable desayuno de ‘barraquito’, punto de inicio cada mañana del congreso para todos los profesionales acreditados, Tenerife propondrá cada día tres almuerzos distintos, uno en cada espacio del stand (‘Tenerife en el ayer’, ‘Tenerife hoy’ y ‘Tenerife en el mañana’).

El lunes: Restaurante La Casona del Vino y la Pastelería Boutique Relieve; Restaurante San Sebastian 57, Restaurante Taste 1973, Hotel Villa Cortés, Restaurante El Ancla y Pastelería Boutique Relieve; Restaurante Terrase by Jorge Peñate, Hotel Gran Meliá Palacio de Isora; y Restaurante Codeso.

El martes: La Bodega de San Miguel y Pedro Rodríguez Dios Postres; Restaurante El Taller de Seve Diaz; Restaurante Il Bocconcino by Hotel Royal Hideaway Corales Suites; Restaurante Étéreo; y Restaurante Donaire, Hotel GF Victori, Pastelería David Rodríguez y Boutique Relieve.

El miércoles: ‘tardeo’ con las medianías y las cumbres de Tenerife con Pastelero Pedro Rodríguez, Restaurante Bogey, Restaurante Aqua, El Secreto de Chimiche, Varguita Cheesecake, Restaurante El Empaquetado y Obrador Mario Bakes.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

A lo largo de todos los días, actividades incesantes de talleres, catas y degustaciones: los pescados madurados, la vieja y sus tratamientos, mariscos locales, jareas, túnidos, frutas tropicales, helados artesanos e identitarios, las exclusivas uvas en cordón trenzado, el cacao de Tenerife (primer 'bean to bar' de Canarias), las papas antiguas, los vinos ensoñadores, las mieles, el gofio, la cabra tinerfeña, el cheesecake tinerfeño, el pan, las legumbres ancestrales, los 'Vermuts de Tenerife', los famosos quesos...

Tenerife en Wine Edition 2025

Tenerife también protagonizará espacio y actividades en Wine Edition, precedido por el extraordinario éxito de asistencia de las pasadas ediciones, con un Túnel del Vino de Tenerife de 75 metros cuadrados, digitalizado, y, como cada año, inaugurando la programación de Wine Edition con una cata magistral de Vinos de Tenerife en la que participarán grandes vinos de las seis DO de la isla.

Tenerife, protagonista en escenarios y concursos

A todo ello se sumará la ponencia magistral del chef Diego Schattenhofer (1973 Taste, hotel Villa Cortés, Playa de las Américas), con una ponencia rompedora, "El refinamiento del proceso enzimático marino", una revisión prolija e inédita de las altas maduraciones de pescado que el chef detallará buscando crear una 'hoja de ruta' para los chefs de todo el mundo sobre qué pescados madurar, cuánto tiempo según especies y cómo cocinarlos para buscar las excelencias de esta nueva forma de disfrutar gastronómicamente el mar. Todo ello, fruto de una exhaustiva investigación científica con la colaboración de distintos biólogos.

Por otro lado, y en la Polivalente, el también chef Jesús Camacho (Donaire, hotel GF Victoria, Adeje), reciente Estrella Michelin, desarrollará los límites entre lo salado y lo dulce, una frontera sin límites precisos que el chef (y pastelero) lleva trabajando desde hace años.

Como cada año, el Concurso de Mojos y Platos elaborados con mojo armonizados con Vinos de Tenerife, ya en su V edición, y que contará, como en las pasadas ediciones, con conocidos chefs nacionales, algunos de ellos con estrellas Michelin.

Finalmente, Tenerife, que en esta edición está presente en todos los frentes, competirá en las grandes finales de 'Mejor desayuno de hotel' (Hotel Villa Cortés, Arona) y 'Chef Revelación' (Icía Pérez y Juan Carlos Pérez, restaurante Moral, Santa Cruz).

Tenerife en 'Saborea España'

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

En la zona de 'Saborea España', Tenerife, un año más, dispondrá de stand propio, 'Saborea Tenerife'. A lo largo de los tres días, la Isla propone un denso y colorista programa con talleres y degustaciones como los de los productos de los municipios tinerfeños invitados, vinos, papas antiguas, pescados locales, tapas, cervezas artesanas y menús gastronómicos.

NOTA: Se remiten fotografía alusiva por correo electrónico.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com