SPAIN FUSION ZURICH 2026
AGENDA PROVISIONAL

12:00 **CHECK IN & APERTURA ZONA DE EXPOSICIÓN**

12:00 – 12:20 **BIENVENIDA**
ALFONSO FERNÁNDEZ, Fetichista Gastronómico (España)
HANS GEORG HILDEBRANDT, Dtor. General Gents GMBH
LUIS MARTÍ, Director Desarrollo de Negocio & Marketing Vocento Gastronomía (España)

12:25 – 12:55 **LA MICROTEMPORADA: COCINANDO MOMENTOS – EXPERIENCIA CON DEGUSTACIÓN**
COCO MONTES (Pabú*. Madrid, España)

13:00 – 13:40 **GRAN CATA DE VINOS TINTOS ESPAÑOLES**
El lenguaje del origen: tintos españoles singulares y diversos
FERNANDO MORA (Master of Wine, España)

13:45 – 14:15 **CUAJOS SILVESTRES, SNACKS & CÓCTELES SIN ALCOHOL – EXPERIENCIA CON DEGUSTACIÓN**
XUNE ANDRADE (Monte*. San Feliz, Asturias, España)

14:20 – 14:50 **ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA A TRAVÉS DE SUS PAISAJES**
ALFONSO J FERNÁNDEZ, Fine Food Fetishist (Córdoba, España)

14:55 – 15:10 **RECONOCIMIENTO RESTARUANTS FROM SPAIN**

15:15 – 15:45 **TÉCNICAS DE DISFRUTAR CON PRODUCTOS DE ESPAÑA – EXPERIENCIA CON DEGUSTACIÓN**
EDUARD XATRUCH, ORIOL CASTRO & MATEU CASAÑAS (Disfrutar*** & #1 The World's 50 Best. Barcelona, España)

15:50 – 16:10 **INTRODUCCIÓN A LA HISTORIA DE LA COCINA EN ESPAÑA**
DAVID AURA (Dpto. Comercial Bodega Mestres, Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona, España)

16:15 – 16:55 **GRAN CATA DE VINOS BLANCOS ESPAÑOLES**
Una nueva perspectiva sobre los vinos blancos españoles: singularidad al más alto nivel
ALMUDENA ALBERCA (Master of Wine, España)

17:00 – 17:30 **LA ALMENDRA COMO PROTAGONISTA DE NUESTRO PAISAJE – EXPERIENCIA CON DEGUSTACIÓN**
KIKO MOYA (L'Escaleta**. Cocentaina, Alicante, España)

17:35 – 18:00 **QUESOS DE ESPAÑA: INSPIRACIÓN, TRADICIÓN Y PAISAJE**
CLARA DÍEZ (Formaje. Madrid), España

18:00 **CIERRE**