

Organizado por ANFACO con el apoyo del FROM y de la UE

## **La vanguardia más radical de Madrid Fusión: cocina de lata**

- ✓ En el mejor escaparate de lo último en gastronomía, figuras consolidadas realizarán presentaciones con latas de conserva de productos del mar
- ✓ Entrarán en el Club de Amigos de las Conservas de Pescado y recogerán su carné
  - Ferrán Adriá
  - Darío Barrio
  - José Carlos Capel
  - Juan Pablo Felipe
  - Andrés Madrigal
  - Marcelo Tejedor
- ✓ En Madrid Fusión, el 23 de enero a las 19:30 horas

Por tercer año consecutivo, las conservas de pescados y mariscos estarán presentes en Madrid Fusión, gracias a la **Demostración Magistral** impartida por **Juan Pablo Felipe** (Rte. El Chaflán), **Andrés Madrigal** (Rte. Alboroque - Casa Palacio), **Darío Barrio** (Rte. Dassa Bassa) y **Marcelo Tejedor** (Rte. Casa Marcelo). Todos ellos mostrarán sus técnicas para elaborar "Alta cocina con conservas de pescado".

Además, ANFACO dispondrá de un stand en la Feria Gourmet, con una nutrida representación de las mejores conservas de pescados y mariscos del panorama nacional.

### **Demostración magistral "Alta cocina con conservas de pescado"**

23 de enero a las 19:30

Madrid Fusión

Palacio Municipal de Congresos.

Avda. Capital de España Madrid, s/n, 28042-Madrid

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)