

La Palma dice 'presente' en Madrid Fusión

La Palma estará presente en la XIX edición de [Madrid Fusión](#), que se celebrará desde el lunes, día 28 de mayo, y hasta el miércoles, día 30 de marzo en IFEMA.

Se trata de la cita gastronómica más importante del territorio nacional, a la que la Isla acude con una representación de sus productos de referencia, además de cocineros y restauradores.

La Palma y su programa de actividades

Con relación al programa elaborado por la empresa pública Sodepal, a través del proyecto Saborea La Palma, incluye tanto elaboraciones gastronómicas para el público asistente, así como acciones más visuales ligadas al café, los destilados y la repostería.

Además, la técnica en el pescado, la repostería del plátano que nace entre volcanes, las mieles y la leche de cabra y el café ecológico.

Será de interés poder descubrir los destilados en movimiento o la gastronomía que se alimenta de cítricos, aguacates y almendra son algunas de las propuestas con las que La Palma se presenta en Madrid.



La apuesta

La consejera delegada de Sodepal y responsable insular de Promoción Económica, Raquel Díaz, ha manifestado que:

“Madrid Fusión ha sabido readaptarse para mantenerse como la feria gastronómica de referencia a nivel nacional”,

En esta nueva edición “en la que nuestra isla tiene por objeto consolidarse como un destino turístico ligado a nuestros productos, productores, restaurantes y cocineros”.

“La Palma tiene el potencial suficiente para captar turismo gastronómico, pero lo primero es que nosotros mismo seamos capaces de crearlo”, comenta Raquel Díaz.

Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Adrián Hernández Montoya, ha destacado la importancia de esta cita para seguir impulsando al producto local.

“Estos productos son el fruto del enorme trabajo y esfuerzo de nuestro agricultores, ganaderos y pescadores’.

Además, señaló que ‘La Palma posee un [sector agroalimentario](#) de primera línea, con productos cuyo renombre traspasa las fronteras del Archipiélago’.

Hernández Montoya quiso también hacer un reconocimiento especial al sector, que durante la pandemia ha estado trabajando sin descanso.

En muchos casos, han readaptando su actividad a la nueva realidad derivada de la crisis, para que los consumidores pudieran seguir disfrutando del producto local.

La Palma ‘Productos del volcán’

El queso y los vinos, los aguacates, la almendra, el plátano, y el gofio, serán algunos de los productos que den vida a este encuentro.

También, las sales aromáticas, cervezas artesanas, mojos, papa antigua, ñame, boniato, el ron o la miel serán algunos de los productos protagonistas en Fusión.

Restaurantes Invitados

La Gatera Gastro Bar



Es uno de los establecimientos más jóvenes, y sin embargo es uno de los embajadores de la gastronomía palmera. Sus propuestas culinarias son una delicia a la altura del paladar mas experimentado.

Restaurante El Jardín de la Sal



Experiencia gastronómica original, auténtica y sin igual, con una altísima calidad en sus productos y un gran aporte creativo en un enclave verdaderamente singular de La Palma.

Buľuľú Fusión



Un restaurante novedoso que abre sus puertas para brindar la mejor experiencia gastronómica en un solo lugar, combinando los diversos sabores del mundo con su comida fusión.

Restaurante El Sitio



Un oasis en medio de un mar de plataneras, con una atmósfera tranquila, bellos jardines y una cocina que embriaga los sentidos.

Para que no te pierdas nada



Degustación de quesos palmeros en texturas con sus contrastes.



Juan Carlos Rdguez.

EL JARDÍN DE LA SAL

TALLER

Lunes 28 de marzo 12:30 pm

Escenario Secundario

‘Quesos Palmeros’

Juan Carlos Rodríguez – Restaurante El Jardín de la Sal



Lubina marinada
sobre gazpacho
de aguacate.



Mariana Hdez .

LA GATERA



José Alberto Díaz

EL SITIO

SHOW COOKING

Lunes 28 de marzo 14:00 pm

Escenario Principal

'Lubina marinada sobre gazpacho de aguacate'

José Alberto Díaz – Restaurante El Sitio

Mariana Hernández – Restaurante La Gatera



Taller

Plátano en texturas, peje sable
y jugo de tuno de costa.



María Garces

BULULÚ FUSIÓN

TALLER

Martes 29 de marzo 10:30 am

Escenario Secundario

‘Plátano en texturas, paje sable y jugo de tuno de costa, y
masterclass sobre el plátano y sus estados’

María Garces – Restaurante Bululú Fusión



Helado de vino de tea, tierra de morcilla, mousse de malvasía barrica y raíces de chocolate ahumado con puros de la Breña.



Mariana Hdez .

LA GATERA

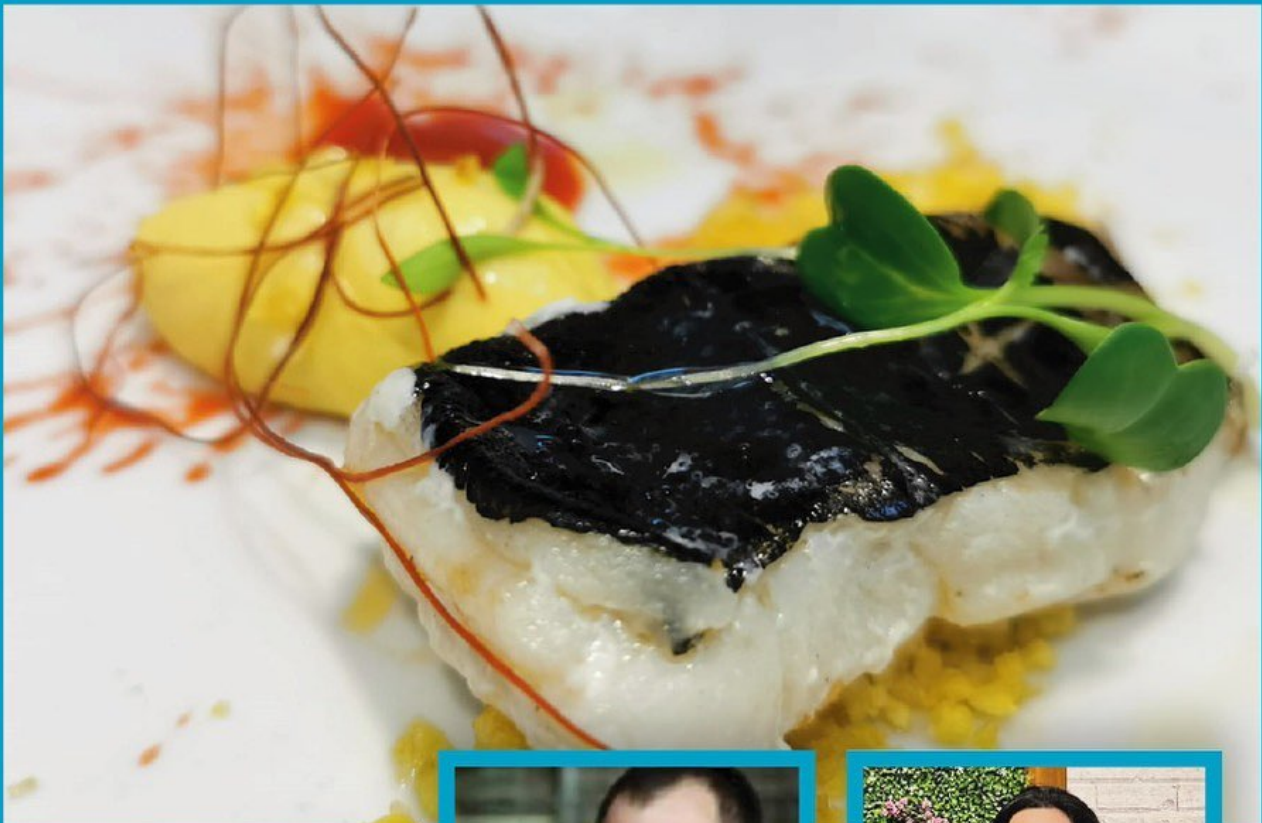
TALLER

Martes 29 de marzo 14:00 am

Escenario Secundario

‘Viñedo de helado de vino de Tea, tierra de morcilla, mousse de Malvasía barrica y las raíces de chocolate ahumado con puros de la Breña’

Mariana Hernández – Restaurante La Gatera



Plátano en texturas, peje sable y jugo de tuno de costa.



Juan Carlos Rdguez.

EL JARDÍN DE LA SAL



María Garces

BULULÚ FUSIÓN

SHOW COOKING

Miércoles 30 de marzo 15:30 pm

Escenario Principal

Plátano en texturas, paje sable y jugo de tuno de costa

María Garces – Restaurante Bululú Fusión

Juan Carlos Rodríguez – Restaurante El Jardín de la Sal



Taller

Lubina marinada
sobre gazpacho
de aguacate.



José Alberto Díaz

EL SITIO

TALLER

Miércoles 30 de marzo 16:30 pm

Escenario Secundario

'Lubina marinada sobre gazpacho de aguacate y masterclass sobre el aguacate y sus características'

José Alberto Díaz – Restaurante El Sitio