EDUCATING | TASTING | PROMOTING

THE ITALIAN SHOW

by I ♥ Italian Food®

MADRID

EL EVENTO MADE IN ITALY PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ESPAÑA.

9 JUNIO 2026

MADRID
PRÓXIMA ESTACIÓN
Calle Aniceto Marinas, 10

ORGANIZADO POR

Federazione Italiana Cuochi
1968
Associazione Estera
SPAGNA

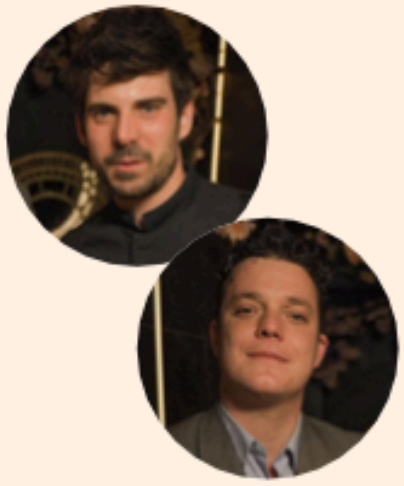
PROGRAMA DEL EVENTO →

11:30

Inauguración y corte de cinta con la presencia de las instituciones.

11:45 TASTING Show

Los secretos de Smoked Room – Maridaje molecular con vinos italianos



Hay restaurantes que guardan sus secretos entre cuatro paredes. Por una vez, Smoked Room by Dani Garcia los lleva al escenario. **Massimiliano Delle Vedove** (Chef Ejecutivo, 2 estrellas Michelin) y **Luis Baselga** (Mejor Sumiller de España 2026) revelan su proceso creativo: cómo nace un plato que juega con texturas en tensión entre lo sólido y lo líquido, y cómo el vino italiano no se limita a acompañarlo, sino que lo transforma.
A través del maridaje molecular, cada copa se convierte en un elemento narrativo: afina, amplifica o equilibra lo que sucede en el paladar.

12:35 PIZZA Show

Baldoria Pizza Lab: masa napolitana y toppings contemporáneos

En esta masterclass, **Ciro Cristiano y el equipo de Baldoria, con los pizza chef Gabriele Maccarrone e Carmine Marchese**, llevarán al escenario su interpretación de la pizza napolitana contemporánea a través de una profundización dedicada a la masa y al método de trabajo desarrollado por el equipo Baldoria.
Un live cooking pensado para los profesionales del sector, completado con la realización de un topping contemporáneo que refleja un enfoque creativo y reconocible de la pizza napolitana.

13:25 PIZZA Show

La evolución de la pizza romana en el mundo

En esta masterclass, **Massimiliano Saieva** explora la evolución de la pizza romana y la manera en que este estilo está conquistando cada vez más espacio en el panorama internacional de la pizza. La clase profundizará en las características de la masa y en las interpretaciones contemporáneas de una tradición que hoy dialoga con nuevos mercados y nuevas sensibilidades gastronómicas.

En colaboración con Mulino Caputo.

14:15 TASTING Show *La casquería sin fronteras*

Las vísceras cuentan una cocina auténtica, popular y profundamente identitaria, que hoy vuelve a ser protagonista también en la alta gastronomía contemporánea. En esta especial performance, **Emiliano Celli** (Granduke Madrid) pone en diálogo dos culturas gastronómicas —la española y la italiana— unidas por el valor del aprovechamiento y la creatividad.

15:00 PIZZA Show *La pizza romana fina: la nueva tendencia internacional*

En esta masterclass, los hermanos **Mattias y Gioel Demaio**, activos en Bilbao, hablarán sobre una de las tendencias más fuertes del panorama internacional de la pizza contemporánea: la pizza romana fina. A través de una demostración en vivo, la clase profundizará en un estilo cada vez más demandado por su textura crujiente, versatilidad y facilidad de consumo, mostrando cómo la tradición romana está encontrando hoy nuevas interpretaciones también en los mercados internacionales.

15:50 TASTING Show *DIM SUM: Italia y China*

En esta masterclass a cuatro manos, **Julio Zhang** (Soy Kitchen) y **Davide Bonato** (Gioia Ristorante) ponen en diálogo dos tradiciones gastronómicas aparentemente lejanas, pero unidas por una misma atención a la materia prima, la técnica y el gesto artesanal. A través del mundo del dim sum, la clase explora puntos de encuentro, influencias y posibilidades de fusión entre la cultura culinaria china y la sensibilidad italiana, dando vida a un diálogo contemporáneo entre identidad, investigación y creatividad.

17:00

Ceremonia de entrega de los premios «100 % Italiano» en Madrid.
Organizada por el Istituto 100 % Italiano.

ISTITUTO 100% Italiano

13.00 *Restauración en hoteles: un activo estratégico*

De servicio complementario a palanca central de posicionamiento: la restauración está asumiendo un papel cada vez más estratégico dentro de la hostelería. Entre identidad gastronómica, experiencia del huésped y sostenibilidad económica, el talk explora modelos, oportunidades y desafíos de una integración cada vez más determinante para el éxito de los establecimientos hoteleros.
Intervienen: **Paolo Casagrande** (Head Chef Lasarte Restaurante, 3 estrellas Michelin), **Mar De Miguel** (Asociación Empresarial Hotelera de Madrid), **Giuseppe Vincelli** (Hotel Intercontinental Madrid), **Andrea Tumbarello** (chef fundador del restaurante Don Giovanni).

Moderación de Alberto Luchini.

14:00 *Format ganadores: modelos de éxito en la restauración contemporánea*

Desde la gestión operativa hasta el posicionamiento de marca, pasando por la identidad, la replicabilidad y la sostenibilidad económica: ¿cuáles son hoy los modelos que realmente funcionan en la restauración? Un intercambio entre empresarios y profesionales para analizar estrategias concretas, casos reales y visiones que están redefiniendo el éxito en el sector.
Intervienen: **Ciro Cristiano** (chef y fundador de Baldoria y Beata Pasta), **Fabrizio Polacco** (Chief People Officer de Grosso Napoletano), **Anna Contri** (Directora Financiera Italian Fooding)

Moderación de Adriana Bonezzi (Directora general Marcas de Restauración).

15:00 *La nueva generación de pizzeros en España*

Una nueva generación de pizzeros —italianos y no— está redefiniendo el panorama de la pizza en España, entre tradición, identidad y nuevos modelos de negocio. Un diálogo directo entre protagonistas de una escena en rápida evolución.
Intervienen: **Gennaro Arrichiello** (Pizzeria La Regina, Madrid), **Eric Ayala** (Il figlio di Emiliano, Sabadell), **Mario Vicedomini** (Pizzeria Malocchio, Madrid).

Moderación de Alberto Luchini.

ORGANIZADO POR

I ♥ Italian Food®

Federazione Italiana Cuochi
1968
Associazione Estera
SPAGNA

EN COLABORACIÓN CON

FACYRE
FEDERACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

CON EL PATROCINIO DE

Ambasciata d'Italia
Madrid

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

Com.It.Es.
Comitato degli Italiani all'Estero
MADRID

PARTNERS

Accademia Italiana della Cucina

ISTITUTO
100% Italiano

MDR
MARCAS DE RESTAURACIÓN

PATROCINADORES PRINCIPALES

CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924

GranTerre

Latteria SORRENTINA
DAL 1880

LURISIA
PREMIUM BEVERAGES
DAL 1940 PRODOTTI D'ECCELLENZA ITALIANI

PARTNERS TÉCNICOS

aeternum
QUALITÀ PROFESSIONALE DAL 1938

Effe Uno

giannini
HOME VALUES

IZZO
NEAPOLITANPIZZAOVEN

Mammafiore
Mangiare di qualità

mapfre

ZORZI

MEDIA PARTNERS

La voce

ñam! ñam!

BAR BUSINESS