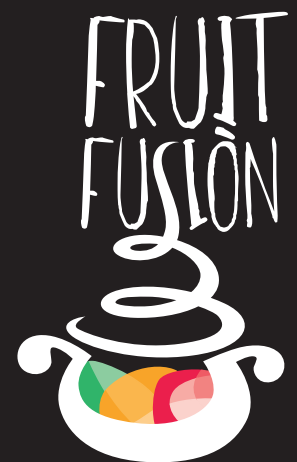


FRUIT FUSIÓN

“Sabores de Vanguardia”



FRUIT FUSIÓN

“Sabores de Vanguardia”



Espacio gastronómico de #FruitAttraction, escenario único de promoción de los productores de la huerta ante el canal internacional para subrayar la **calidad y excelencia** de estos alimentos, así como las infinitas posibilidades de consumo que ofrecen dentro del canal Horeca.

Demostraciones y showcookings de la mano de reconocidos chefs, degustaciones de productos...

Consulta el programa actualizado en www.fruitattraction.ifema.es

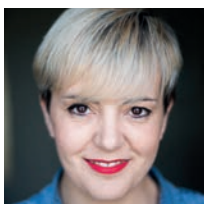
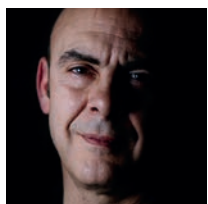
Lugar de celebración: Cocina Fruit Fusion (núcleo de conexión entre pabellones 8 y 10).

Organizan:  FEPEX



Colabora:





Miércoles 28

EL LADO MÁS DULCE DE LA GRANADA MOLLAR DE ELCHE A CARGO DEL MAESTRO PASTELERO FRAN CASTELL

Elaboración y degustación de la granada mollar de Elche en diferentes aplicaciones de pastelería como postres, pan y chocolates

Hora: 11:00 – 12:00h.

Empresa: EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALICANTE

Stand: 10F05



Granadas de Elche

DIÁLOGO EN LA COCINA CON ALCACHOFA DE TUDELA ENTRE UNA ESTRELLA MICHELÍN Y TRES SOLES REPSOL, KOLDO RODERO Y LA COMUNICADORA GASTRONÓMICA CRISTINA MARTÍNEZ CONOCIDA COMO GARBANCITA

Hora: 12:00 – 13:00h.

Empresa: REYNO GOURMET- NAVARRA - IGP ALCACHOFA DE TUDELA

Stand: 9E02



KAKI PERSIMON D.O. RIBERA DEL XÚQUER EN TEXTURAS CON LÁCTEOS

Combinación de kaki con lácteos en diferentes texturas

CHEF PACO RODRÍGUEZ CABALLERO, del restaurante Miguel y Juani de L'Alcúdia (Valencia)

Hora: 13:00 - 15:00h.

Empresa: CRDOP KAKI RIBERA DEL XÚQUER

Stand: 10E07D



CARPACCIO DE BOLETUS SOBRE CAMA DE ZANAHORIA INFUSIONADA Y CREMA DE PUERROS CON CRUJIENTE DE PATATA

Elaboración con puerro, patata y zanahoria de Castilla León Tierra de Sabor

CHEF VÍCTOR MARTÍN

Hora: 15:00 – 16:00h.

Empresa: CASTILLA Y LEÓN TIERRA DE SABOR

Stand: 9E03





Miércoles 28



PREPARACIÓN DE ALCACHOFA DE TUDELA DE CASTEL RUIZ

Dar a conocer las bondades y posibilidades gastronómicas que ofrece nuestro producto estrella

CHEF RICARDO GIL, Restaurante 33 en Tudela y La Huerta de Tudela en Madrid

Hora: 16:00 – 17:00h.

Empresa: SAT FRUTAS Y VERDURAS CASTEL-RUIZ

Stand: 9E02



SINFONÍA DE BERRIES

Exhibición de cocina saludable basada en la calidad y variedad de berries de Huelva como fuente de salud y bienestar

CHEF PEPE VALADÉS, Catering Vía de la Plata

Hora: 17:00 – 18:00h.

Empresa: SAT PLUS BERRIES

Stand: 9C10A



FRUTAS DEL BIERZO, UN PARAISO EN LA COCINA

Se elaborarán platos con Manzana Reineta, Pera Conferencia y Castaña del Bierzo mostrando las infinitas posibilidades de estas frutas, más allá de las elaboraciones tradicionales

PABLO LINARES, Director Técnico de los Sellos de Calidad de Fruta del Bierzo

CHEF MIGUEL MARTINEZ, Restaurante La Tronera de Villadepalos

CHEF BALDOMERO SÁNCHEZ, Restaurante Madrid Bierzo de Ponferrada

Hora: 18:00 – 19:00h.

Empresa: M.G. PERA CONFERENCIA DEL BIERZO

Stand: 9G03B



Jueves 29

EL SORPRENDENTE SABOR DEL BROCÓLI POR DAVID MUÑOZ. RESTAURANTE ALBORADA VALENCIA

David Muñoz nos sorprende en esta ocasión con la preparación de un plato sorpresa que no dejará indiferentes a ninguno de los asistentes

Hora: 10:00 – 11:00h.

Empresa: AGRÍCOLA SANTA EULALIA, S.L.

Stand: 7E04D



II EDICIÓN PREMIOS GOLDEN GOLD

Hora: 11:30 – 12:00h.

Empresa: MANZANAS VAL VENOSTA

Stand: 10D03

SHOW COOKING FUNCIONAL A CARGO DE JORDI FERRER, PROFESOR DE LA ESCUELA DE MASTER CHEF Y LA NUTRICIONISTA ELISA ORIHUELA

Hora: 12:00 – 13:00h.

Empresa: MANZANAS VAL VENOSTA

Stand: 10D03



TALLER DE GUARNICIONES DE 5ª GAMA

Taller con productos nuevos e innovadores de vegetales en 5ª gama. Utilidad y preparación de hortalizas en los diferentes momentos de consumo de estas guarniciones

CHEF RODRIGO ROCHE GONZÁLEZ

Hora: 13:00 – 14:00h.

Empresa: LAS LAGUNAS DE SANCHONUÑO, S.A.

Stand: 8B07

SABORES SAKATA

Una sante de platos elaborados con varias hortalizas de Sakata entre ellas Butternut y Bimi

CHEF BÁRBARA AMORÓS de Top Chef

Hora: 14:00 – 15:00h.

Empresa: SAKATA

Stand: 7C11





Jueves 29



SWEET PALERMO: SORPRENDENTEMENTE ÚNICO

Ensalada preparada por un chef con pimiento SWEET PALERMO®. Un pimiento único por su dulzor y aroma, ingrediente ideal para añadirlo fresco a las ensaladas y exquisito frito y asado

Hora: 15:00 – 16:00h.

Empresa: RIJK ZWAAN IBÉRICA, S.A.

Stand: 9E11

LAS FRESAS EN TRES ESTADOS

Elaboramos un plato original y exquisito, utilizando como ingrediente estrella nuestras berries premium: frambuesas, moras y arándanos

AINA, concursante de Masterchef Junior

Hora: 16:00 – 17:00h.

Empresa: CUNA DE PLATERO S.C.A.

Stand: 9D10



FLOWER SPROUT, LA NUEVA VERDURA QUE LLENA DE VITALIDAD TUS PLATOS

Flower Sprout presenta en Fruit Attraction su gran versatilidad y sus extensas propiedades nutricionales que llenarán de dinamismo tus menús diarios

MARÍA F. AYORA

Hora: 17:00 – 18:00h

Empresa: TOZER SEEDS

Stand: 7C12D





Viernes 30

BANANA FLAMBEE

JOSÉ MANUEL ARCE

Hora: 10:00 – 11:00h.

Empresa: FINCA BANANERA SANTA TERESA – CAIPSA

Stand: 8D09B



LAS MATEMÁTICAS DE LA ALCACHOFA DE LA VEGA BAJA

Nos acercamos a la cocina de la mano de la ciencia de una forma innovadora vinculando los productos y la gastronomía a través de las matemáticas

MARÍA ASCENSION MOLINA HUERTAS, Ingeniero Agrónomo

Hora: 11:00–12:00h.

Empresa: EXCMA. DIPUTACION DE ALICANTE

Stand: 10F05



REVUELTO DE QUINOA CON MEDITERRÁNEA

La quinoa, un ingrediente más en nuestra cocina mediterránea

BEATRIZ SÁNCHEZ RECHE

Hora: 12:00–13:00h.

Empresa: COPANDINA

Stand: 10C07



PERÚ DESPENSA DE VANGUARDIA

Hora: 13:00- 14:00h.

Empresa: OFICINA COMERCIAL DE PERÚ

Stand: 10E08B



NOVEDAD E INNOVACIÓN ALIMENTARIA EN GAZPACHOS

Hora: 14:00 – 15:00h.

Empresa: BIOSABOR SAT

Stand: 10C07



ORGANIZAN



www.fruitattraction.ifema.es