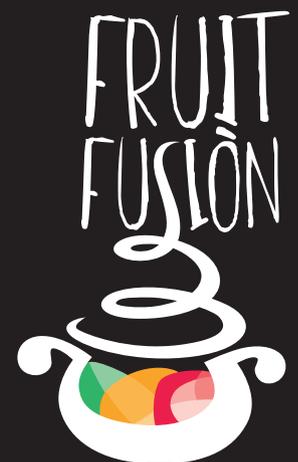


FRUIT FUSIÓN

# “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](http://www.fruitattraction.ifema.es)

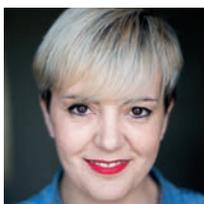
Lugar de celebración: Cocina Fruit Fusion (núcleo de conexión entre pabellones 8 y 10).

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**, Resturante 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 sente 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](http://www.fruitattraction.ifema.es)