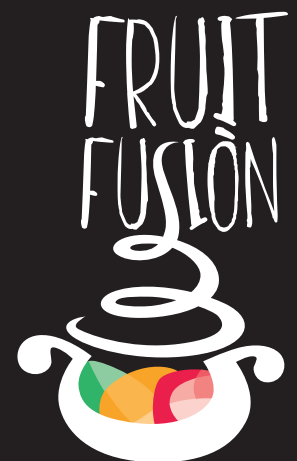


FRUIT FUSIÓN

# “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 FUSIÓN (núcleo de conexión entre pabellones 3 y 5).



Organizan:  FEPEX



Colabora:





## Miércoles 5

### LA ALCACHOFA DE LA VEGA BAJA, DE LA RAÍZ A LA INNOVACIÓN

Un viaje por la tradición, innovación, texturas y sabores de la mano de la alcachofa de la Vega Baja. El recorrido parte de la forma tradicional de elaborar la alcachofa en esta comarca Alicantina hasta la fusión de vanguardia donde se combina el mar y la montaña con la joya de la huerta.

**Chef:** José Francisco Gómez Maciá - Restaurante Los infantes de Almoradí (Alicante)

**Hora:** 11:00 – 12:00h.

**Empresa:** EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALICANTE

**Stand:** 4G02



### LA GRANADA MOLLAR DE ELCHE, EL VALOR DEL PRODUCTO

Descubrir el potencial gastronómico de la denominación de origen de Granada Mollar de Elche. Elaboración de platos que combinan tradición sabores puros y auténticos de la tierra con técnicas innovadoras para sacarle el máximo partido al producto.

**Chef:** Noelia Pascual, jefa de cocina del Restaurante Cachito

**Hora:** 12:00 - 13:00h.

**Empresa:** EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALICANTE

**Stand:** 4G02



### APLICACIONES CULINARIAS CON MONTEROSA, NUEVA VARIEDAD DE TOMATE MEDITERRÁNEO

Demostración de las distintas técnicas de corte del tomate y sus aplicaciones culinarias, teniendo como protagonista la nueva variedad del tomate Monterosa.

**Chef:** Iria Castro

**Hora:** 13:00 - 14:00h.

**Empresa:** Kopalmeria, s.l. - Gavá Grup.

**Stand:** 8F01



### FRESQUITOS EN TU COCINA

Postres realizados con los productos de nuestra marca.

**Chef:** Alejandra Ramírez

**Hora:** 14:00 - 15:00h.

**Empresa:** Cítricos Gustavo Ferrada.

**Stand:** 8D04



Miércoles 5



### NUEVAS TENDENCIAS DE CASTILLA Y LEÓN – TIERRA DE SABOR

Elaboración vegetal utilizando los principales productos hortofrutícolas de Castilla y León – Tierra de Sabor, con la finalidad de dar a conocer la calidad, variedad y versatilidad de los mismos.

**Chef:** Erika Sánchez Adán, de la Asociación EntreTantas Cocineras de Castilla y León

**Hora:** 15:00 - 16:00h.

**Empresa:** Castilla y León - Tierra de Sabor.

**Stand:** 4E01

### POSIBILIDADES DEL AJO NEGRO EN COCTELERÍA

Usos del ajo negro en coctelería.

**Chef:** Pepe Orts / Manuel Maciá

**Hora:** 16:00h - 17:00

**Empresa:** Amefruits S.L.

**Stand:** 8E01B

### PREMIOS CONECTA

La VI edición se consolida como un punto de encuentro entre proveedores y distribución. Un jurado de expertos y profesionales del sector determinará los proyectos premiados en esta próxima convocatoria.

**Hora:** 18:30 - 19:30h.



CASTILLA Y LEÓN





## Jueves 6

### DEGUSTA EL BIERZO

Elaboración de tapas con Manzana reineta del Bierzo D.O. y Pera conferencia del Bierzo M.G.

**Chef:** Baldomero Sánchez, del Restaurante Hotel Madrid Bierzo en Ponferrada (León)

**Hora:** 11:00 - 12:00h.

**Empresa:** M.G. Pera conferencia del Bierzo.

**Stand:** 4G01D



### LAS VERDURAS DE NAVARRA Y LA SALUD: LAS VERDURAS DESDE OTRO PUNTO DE VISTA

Taller de cocina saludable: quitar lo que hay que “quitar” sin perder lo que hay que perder.

**Chef:** Juan Carlos Fernández - Escuela taller “El Txoko de Juan Carlos”

**Hora:** 12:00 - 13:00h.

**Empresa:** Navarra - Reyno Gourmet.

**Stand:** 4G03A



### COCINAR CON SOLUCIONES VEGETALES DE 5ª GAMA

Demostración de cocina creativa e innovadora con soluciones vegetales de 5ª gama.

**Chef:** Ruber Aranz

**Hora:** 13:00 - 14:00h.

**Empresa:** Huercasa 5ª gama.

**Stand:** 5D03A

### INNOVACIÓN CON AROMÁTICAS FRESCAS

Cocina con hierbas aromáticas frescas y sus propiedades y beneficios.

**Chef:** Alberto del Cerro “El pollo Rockero”

**Hora:** 14:00 - 15:00h.

**Empresa:** European Herbs, S.L.

**Stand:** 4B07





Jueves 6



### SOPA DE FRUTOS ROJOS CON SORBETE DE MELOCOTÓN Y LICOR DE CASIS

Elaboración y degustación de nuestra gran variedad de berries y frutas de hueso de Huelva como fuente de salud y bienestar.

**Chef:** Pepe Valadés, el Chef de las Berries. Catering vía de la Plata

**Hora:** 15:00 - 16:00h.

**Empresa:** SAT Plus Berries.

**Stand:** 6D07B

### FRUIT FUSIÓN EXTREMADURA-COSTA RICA

Showcooking – maridaje de productos Extremeños y Costarricenses.

**Chef:** Pepe Valadés. Catering vía de la Plata

**Hora:** 16:00 - 17:00h.

**Empresa:** Extremadura Avante (Junta de Extremadura).

**Stand:** 7C02D

### COOLWRAP “UNA COL DE MUY BUEN ROLLO”

Coolwrap con crema de queso payoyo, palometa ahumada, boquerones en vinagre y crema de verduras

**Chef:** José Sánchez Pérez

**Hora:** 17:00 - 18:00h

**Empresa:** Bejo Ibérica, s.l.u.

**Stand:** 4C14A

PLUS  
*Berries* +

avante  
Extremadura  
*esencial*  
COSTA  
RICA

FRUIT FUSIÓN

“Sabores de Vanguardia”



## Viernes 7

### **AL GRANO COLEGA - NUEVAS FRUTAS PARA NIÑOS**

**Chef:** Luis Pacheco

**Hora:** 11:00 - 12:00

### **SABORES DE PERÚ – FRUTAS Y VEGETALES DEL PERÚ PARA EL MUNDO**

Showcooking y degustación de platos peruanos elaborados con varios de los productos expuestos en el stand del Perú como aguacates, mangos, uvas, espárragos, ajíes, pimientos, jengibre, cebollas, quinua, chía y berries, entre otros.

**Chef:** Luis Barrios Chef Ejecutivo del Grupo Chincha y el Restaurante Quechua en Madrid

**Hora:** 13:00 - 14:00h.

**Empresa:** Oficina Comercial del Perú.

**Stand:** 5C05





ORGANIZAN



[www.fruitattraction.ifema.es](http://www.fruitattraction.ifema.es)