

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES
FRUIT FUSIÓN 2011
19, 20 y 21 de octubre**



COORGANIZAN



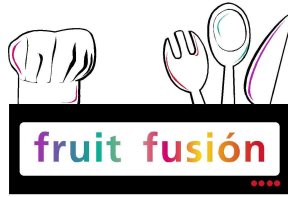
COLABORAN



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE,
Y MEDIO RURAL Y MARINO



alimentación.es



**AVANCE DE PROGRAMA
FRUIT FUSIÓN 2011
(FRUIT ATTRACTION-IFEMA)**

19 de Octubre (Miércoles)

ESPACIO ZUMOTERAPIA Espacio permanente de **ZUMOS NATURALES**

ESPACIO POLIVALENTE

12:00 a 13:30h_ CONCURSO "COCINERO VERDE"

A partir de las 13:30_ GREEN TASTING, "SABOREA EN VERDE"

Degustación de productos a cargo de las empresas expositoras en
Fruit Attraction

15:30 a 16:00h_ GÉLIDA MARLENE*

Joaquín Liria. Heladería la Fiorentina, Sevilla

16:00 a 16:30h_ GRANADA Y COMPAÑÍA*

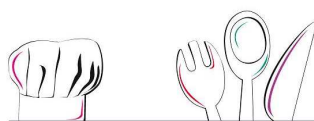
Jesús Gómez Bedoya. Restaurante Els Capellans. Elche, Alicante

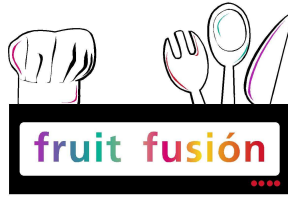
16:30 a 17:00h_ TIERRA DE SABOR EN LA HUERTA*

Miguel Sánchez García. Restaurante La Traserilla, Palencia

17:00 a 17:30h_ EL DULCE PLÁTANO DE CANARIAS*

Nacho Manzano. Restaurante Casa Marcial, Arriondas, Asturias





20 de Octubre (Jueves)

ESPACIO ZUMOTERAPIA Espacio permanente de **ZUMOS NATURALES**

ESPACIO POLIVALENTE

11:30 a 12:00h_ LA IV GAMA, FACTOR ECONÓMICO EN LA RESTAURACIÓN*

Antonio Teruel. Restaurante Venta de Urriza, Pamplona (Navarra)

12:00 a 12:30h_ MENESTRA 5min*

Ventura Martínez. Restaurante Chef Nino, Calahorra, La Rioja

12:30 a 13:00_ CAZA DE TIERRA DE CAMPOS Y FRUTAS TROPICALES*

Luis Alberto Lera. Restaurante Labrador - Lera, Castroverde de Campos, Zamora

13:00 a 13:30_ INTERACCIÓN DE LEVADURAS Y FRAMBUESAS. EQUILIBRIO DE LA ACIDEZ*

Xanty Elías. Restaurante Acanthum, Huelva

A partir de las 13:30_ GREEN TASTING, "SABOREA EN VERDE"

Degustación de productos a cargo de las empresas expositoras en Fruit Attraction

15:30 a 16:00h_ EL AJO EN LA COCINA DE MANOLO*

Manolo de la Osa. Restaurante las Rejas, Las Pedroñeras, Cuenca

16:00 a 16:30h_ FRUTA EXTREMEÑA EN LA ALTA COCINA*

Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura. Mérida, Badajoz

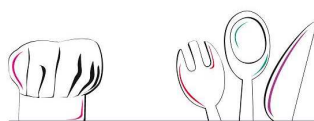
17:00 a 17:30h_ VARIACIONES DE LAS TAPAS DE LA HUERTA MURCIANA*

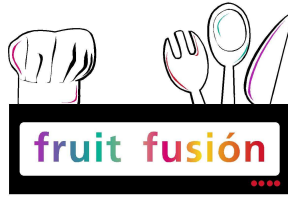
Alberto Hernando, Centro de Cualificación Turística de Murcia

16:30 a 17:00h_ ENTREGA PREMIO "MEJOR PLATO VEGETAL DEL AÑO"

17:00 a 17:30h_ VERDURAS DEL REYNO*

Raúl Fernández. Bar Chelsy, Pamplona, Navarra





21 de Octubre (Viernes)

ESPACIO ZUMOTERAPIA Espacio permanente de **ZUMOS NATURALES**

ESPACIO POLIVALENTE

12:00 a 13:30h_II CONCURSO TALLADO FRUTAS Y HORTALIZAS

12:00 a 12:30h_ DEL HUERTO A LA MESA*

Rodrigo de la Calle. Restaurante Rodrigo de la Calle, Aranjuez, Madrid

12:30 a 13:00h_ EUSKADI IRRESISTIBLE*

Íñigo Lavado. Restaurante Íñigo Lavado, Irún, Gipuzkoa

13:30 a 14:00h_ ENTREGA PREMIOS II CONCURSO TALLADO FRUTAS Y HORTALIZAS

**Demostraciones de cocina
Este programa está sujeto a cambios*

