



Nota de Prensa

Fruit Fusion acogerá dentro de Fruit Attraction 'showcooking' de reconocidos chefs

Mañana tendrá lugar el showcooking a cargo del cocinero toledano Javier Chozas, que elaborará diferentes presentaciones con productos de Castilla-La Mancha como Ajo Morado de Las Pedroñeras, Azafrán de La Mancha y Melón de La Mancha

Fruit Attraction, la gran fiesta del sector hortofrutícola, vuelve a presentar Fruit Fusion, un escenario único de promoción de los productores de la huerta ante el canal internacional para subrayar la calidad y excelencia de estos alimentos, ha informado Ifema en un comunicado.

Bajo el lema 'Sabor a Origen', este espacio acogerá atractivas demostraciones y degustaciones de productos de la mano de reconocidos chefs. Fruit Fusion, que cuenta una vez más con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, estará ubicado en el pabellón 6 de Fruit Attraction, feria organizada por IFEMA y FEPEX, que se celebra del 23 al 25 de octubre de 2018 en Madrid.

Entre las actividades, Fruit Fusión será escenario de diferentes showcookings. Uno de ellos, el día 25 de octubre, a cargo del cocinero toledano Javier Chozas, que elaborará diferentes presentaciones con productos de Castilla-La Mancha como Ajo Morado de Las Pedroñeras, Azafrán de La Mancha y Melón de La Mancha.

En definitiva, este espacio permitirá conocer las posibilidades gastronómicas que ofrecen los productos hortofrutícolas ofrecidos por algunos participantes en Fruit Attraction como ICE-Agencia Italiana para el Comercio Exterior-; Región de Murcia; Castilla y León -Tierra de Sabor-; Crdo Kaki Ribera del Xúquer; Manzanas Val Venosta;; Proexport; Extremadura Avante; Diputación de Alicante; Afruex; Xunta de Galicia - IGP Patata de Galicia-, y Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

Además de Javier Chozas, jefe de cocina de la Escuela de Hostelería de Toledo Adolfo, participarán reconocidos chefs como Patricia Sanz, del restaurante Atelier de Elche; Pepe Valdés, del Catering Vía de la Plata; Fran Fernández, restaurante El Perdón de los Pecados; Mireia Ruiz Manresa, de Cocinando con Sonrisas; Luigi Bertaccini; Juan



Antonio Pellicer Orenes; Paco Martínez; Mireia Ruiz Manresa; José Valadés Nieto; Fran Fernández; Oliver Fernández y Palmira Soler.

Este año además, el espacio Fruit Fusión acogerá la final del concurso Tapas Verdes (#TapasVerdes), con Javier Cocheteux, Marta Simonet y Clara P. Villalón, como jurado.

También se celebrará la IV edición de los Premios Golden Gold, que de la mano de Manzanas Val Venosta reconocen a las fruterías más exigentes de España. Los asistentes podrán disfrutar de los combinados preparados en vivo por el chef, Iván Talens, Premio Nacional de Coctelería.

24 de octubre de 2018