Factoría Chef, el espacio showcooking de Fruit Attraction

Como ya es tradicional, Fruit Attraction presenta una nueva edición de Factoría Chef, un 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.

Este espacio, ubicado en el núcleo de los **pabellones 6 y 8 de** Fruit Attraction, acogerá atractivas **demostraciones** y **degustaciones** de productos de la mano de reconocidos chefs, y con la colaboración del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.**

Factoría Chef acogerá diferentes *showcookings* que mostrarán las infinitas posibilidades gastronómicas de las frutas y las hortalizas. Platos preparados con productos variados como las diferentes variedades de lechuga, champiñón, tomate, aguacate, plátano, papaya, mango, pitaya, piña, maracuyá, brócoli, picotas, cerezas, pimientos, entre otras muchas. Un espacio que permite conocer las los productos hortofrutícolas ofrecidos por algunos participantes en Fruit Attraction como **Agrupación Valle del Jerte**, Asociación 5 al día, BASF, Cabildo Insular de Tenerife, Campo de Lorca, Extremadura Avante, **Fontellas,** Florette, Primaflor, Proexport **y** Región de Murcia, Trops, The Real Green Food Co, **Rijk Zwan** y **Sector primario de Gran Canaria**.

En las diferentes sesiones participarán reconocidos **chefs españoles** como **José Francisco Luque, Torres, Juan Antonio Pellicer, Rodrigo de la Calle, Eneko Fernández, Guillermo Ramírez, Pablo González, Pablo Pastor, Carlos García, Luisa Solano, Pepe Valadés, Silvia Antón** y **Teresa Núñez.**

Fruit Attraction, que organizada por IFEMA MADRID **y** FEPEX celebrará su **15 Aniversario del 3 al 5 de octubre**, registra unas cifras de participación que se sitúan en **2.000 empresas de 56 países, más de 64.000 m2 de oferta hortofrutícola y una previsión de asistencia de 90.000 profesionales de 135 países.**

Programa FACTORÍA CHEF

Día 3:

11:00 h.

5 ensaladas ideales para alegrar tu mesa… y tu cuerpo en Factoría Chef

La lechuga es el complemento ideal para todas las comidas y las horas del día. Lo mismo en ensalada, así como en guarnición, snack, o como el mejor acompañamiento en un rico bocadillo. En este *showcooking* descubriremos cinco formas de incorporarla a nuestro día.

Chef: Juan Antonio Pellicer

Organiza: Región de Murcia y Proexport

12:00 h

Ensaladas diferentes

Ensaladas ricas, saludables y fáciles de hacer, incorporando nuevos aliños y técnicas sencillas para dar otro aire a los platos con lechuga.

Chef: Rodrigo de la Calle

Organiza: Primaflor & Proexport

13:00 h

Cómo ser The Real Champion en la cocina

Eneko Fernández, ganador de la última edición de Masterchef, presenta la nueva marca de

champiñón fresco del grupo The Real Green Food.

Chef: Eneko Fernández. Ganador de Masterchef 11

Organiza: The Real Green Food Co

14:00 h

Tartar de tomate de La Aldea con gazpacho de tomate fermentado y fresas de Valsequillo.

Con el agua de los tomates fermentados y parte de su pulpa se elaborará un gazpacho con pepino de Gran Canaria y fresa de Valsequillo, que se usará como salsa del plato. Además, con la piel de los tomates fermentados se prepara una sal para condimentar al final del plato. Este plato, irá acompañado por una crema de aguacate y un chutney a partir de plátanos y mangos del norte de Gran Canaria.

Chef: Guillermo Ramírez Fernández

Organiza: Sector primario de Gran Canaria

15:00 h

Delicias de las frutas tropicales Tenerife

Preparaciones espaciales de papaya, mango, aguacate, pitaya, piña y maracuyá de Tenerife en fresco con algún condimento atlántico o liofilizada, osmotizada y ahumada con extracción de aceites.

Chef: Pablo Pastor

Organiza: Cabildo Insular de Tenerife

16:00 h

Cocina para una alimentación saludable

De la mano de un dietista-nutricionista, ofrecen consejos y recetas para cocinar de una forma saludable con mango TROPS

Organiza: Trops

17:00 h

Show cooking y degustación de 2 recetas elaboradas por el chef Pepe Valadés (Catering Via de la Plata), con la fruta extremeña como protagonista.

Chef: Pepe Valadés

Organiza: Extremadura Avante Servicios Avanzados A Pymes S.L.U.

Día 4:

11:00 h.

Y tú, ¿Cuánto sabes del brócoli?

Frutas y Hortalizas de Fontellas y +Brócoli ofrece un alimento que no puede faltar en tu dieta. Presentarán todas las propiedades de la hortaliza y formas de cocinar para hacerlo de la forma más optima.

Organiza: Frutas y Hortalizas de Fontellas S.L

12:00 h

La frescura del huerto convertida en tendencia líquida

La inspiración “Del Huerto a Casa” de Florette se sirve en copa, gracias a la frescura de los huertos de proximidad convertida en tendencia líquida a través de la mixología molecular y la combinación de vegetales

Chef: Silvia Antón

Organiza: Florette y Proexport

13:00 h

La picota, la reina de la cereza

Amparada bajo una Denominación de Origen Protegida, la picota es una cereza que destaca por sus excelentes y diferenciadoras cualidades propias como su consistencia, su dureza o su alto grado de fructosa, además de su color rojo profundo. Pero, además, esta cereza es autóctona del Valle del Jerte, y sigue recogiéndose de forma tradicional y familiar en este mágico lugar.

Chef: Teresa Nuñez

Organiza: Agrupación Cooperativas Valle del Jerte

14:00 h

“Mosaico con legumbres y hortalizas”

Receta de ensalada de lentejas rojas con pimientos (verde, rojo, amarillo), cilantro, cebolleta, aguacate, tomates cherry de fácil elaboración que destaca por su versatilidad en texturas y sabores, ingredientes de temporada perfumados con aceite de oliva virgen extra.

Chef: Luisa Solano

Organiza: Asociación "5 Al Día"

15:00 h

Lechuga snack

La lechuga snack es la primera lechuga especialmente apta para su uso como base de distintos preparados (guacamoles, 'toppings', ceviches). Sorprendentemente fresca y sabrosa aporta características únicas: textura crujiente, forma de cuchara, que soporta todo tipo de 'toppings'.

Chef: José Francisco Luque Torres. Chef ejecutivo. Hotel Westin Palace 5 estrellas

Organiza: Rijk Zwan & Proexport.

Día 5:

11:00 h

GastroCricket

Elaboración de 2 platos con verduras Cricket

Chef: el cocinero estrella Michelin Pablo González Conejero

Organiza: Campo de Lorca S.C.L.

12:00 h

Ensaladas diferentes

Ensaladas ricas, saludables y fáciles de hacer, se trata de incorporar nuevos aliños y técnicas sencillas para conseguir dar otro aire a los platos con lechuga.

Chef: Rodrigo de la Calle

Organiza: Primaflor & Proexport

13:00 h

Innovación en cebolla - Sunions®, la cebolla dulce sin lágrimas.

Descubre Sunions®, la única cebolla que no hace llorar y no irrita los ojos. Asegura platos deliciosos con un sabor suave y dulce. Son muchas las posibilidades que ofrece Sunions® ya que puedes consumirla en múltiples platos en crudo o cocinada.

Chef: Rodrigo de la Calle

Organiza: BASF