Manzanas Val Venosta y la sostenibilidad, más protagonistas en Fruit Attraction

La Asociación de Cooperativas Hortofrutícolas del Valle Venosta, en los Alpes italianos, va a reforzar la presencia de su línea BIO en la feria, donde entrega los premios Golden Gold

de Manzanas Val Venosta, ofrece un curioso Show Cooking Funcional, que une innovación culinaria y medicina en platos que potencian la salud, y organiza una jornada sobre consumo responsable.

La Asociación de Cooperativas Hortofrutícolas del Valle Venosta (VI.P) acude un año más a la feria sectorial Fruit Attraction, que tiene lugar del 28 al 30 de octubre en IFEMA, Feria de Madrid. En esta séptima edición, el colectivo italiano, que reúne a 7 cooperativas y más de 1.700 agricultores de los Alpes Italianos, va a reforzar la presencia de su línea BIO Val Venosta, que les sitúa a la cabeza de la producción europea de manzana biológica.

Como líderes del sector, participan en la Jornada sobre consumo responsable, que tendrá lugar el 28 de octubre en el Fruit Forum 10 (hall 10), dentro del programa de Organic Hub, una de las novedades de esta edición, un espacio y programación íntegramente dedicados a productos biológicos. Gerhard Eberhöfer, responsable Área BIO Val Venosta, ofrecerá a las una charla en la que analiza el caso y las estrategias de Manzanas Val Venosta, el productor de manzanas bio más grande de Europa.

Además, en su stand (10D03) van a contar con la presencia de los responsables de marketing y comercial, Michael Grasser y Fabio Zanesco, respectivamente, así como de Josef Wielander, Director General de VI.P. Éste último será el encargado de hacer entrega el 29 de octubre en el espacio Fruit Fussion (entre los pabellones 8 y 10) de los galardones de la segunda edición de los premios Golden Gold, una iniciativa impulsada por Manzanas Val Venosta para reconocer a las fruterías más exigentes de España en las categorías de barrio, mercado y gran superficie de venta.

El acto, que contará con la presencia del jurado participante y representantes de los establecimientos ganadores, se completará con la celebración de un curioso Show Cooking Funcional en el que los asistentes podrán conocer y degustar platos elaborados con manzana que tienen una función específica para favorecer el funcionamiento de nuestro organismo.

Esta original demostración se desarrollará en escenario de Fruit Fussión de la mano del chef Jordi

Ferrer, profesor de la escuela de Master Chef y director gastronómico en Gasma (Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario), y de la nutricionista y farmacéutica Elisa Escorihuela. Una propuesta que une la innovación culinaria con la medicina y que tendrá como protagonista a la manzana, ingrediente esencial de platos diseñados para potenciar el bienestar y aportar efectos beneficiosos al organismo.

Además de estas actividades extraordinarias, VI.P aprovechará su presencia en Fruit Attraction para presentar las novedades de su campaña 2015-2016 así como para estrechar sus lazos comerciales con España (que presenta entre el 7 y 8% de sus mercados internacionales) y con otros países presentes en esta cita sectorial en la que participa desde sus inicios.

Fuente: VI.P