



FRUIT FUSIÓN 2013 – DE LA HUERTA A LA MESA

Programa de Actividades

(Programa sujeto a cambios de última hora)

Miércoles 16 de Octubre

- 11:00h a 11:45h** **RAÍCES**
Demostración de cocina a cargo de Daniel Ochoa y Luis Moreno
(Restaurante Montia, El Escorial, Madrid)
AGRUPAEGIDO
- 11:45h a 12:30h** **COCINANDO CON INGREDIENTES DE DENOMINACIÓN, PERA DE JUMILLA**
Demostración de cocina a cargo de Juan Antonio Pellicer (Escuela de Hostelería y Turismo de Murcia)
D.O.P. PERA DE JUMILLA
- 12:30h a 13:15h** **SABORES DE ANTAÑO**
Demostración de cocina a cargo de Oscar Tolón Mur (Restaurante Amaranto, Zaragoza)
D.O.P. CEBOLLA FUENTES DE EBRO
- 13:30h a 15:00h** **GREEN TASTING, SABOREA EN VERDE**
Degustación de productos por parte de las empresas expositoras
AGRUPAEJIDO, AGROPONIENTE, CENTRO SUR S. COOP. AND., CONSEJO REGULADOR IGP TOMATE LA CAÑADA, CUADRASPAÑA, D.O.P. CEBOLLA FUENTES DE EBRO, D.O.P. PERA DE JUMILLA, EUROBERRY, FONTESTAD, FRUTAS MONTOSA, HUERCASA, MG CEREZA Y MANZANA REINETA CADERECHAS, NUFRI y VEGACAÑADA
- 15:30h a 16:15h** **TOMATE CON DENOMINACIÓN**
Demostración de cocina a cargo de Juan Manuel Sánchez Reche (Ganador MasterChef 2013)
CONSEJO REGULADOR IGP TOMATE LA CAÑADA
- 16:15h a 17:15h** **60 MINUTOS Y 5 CLAVES PARA HACER MÁS RENTABLE CADA FRUTERIA**
- 17:15h a 18:00h** **MANZANAS, UN MUNDO DE SENSACIONES**
A cargo de Miguel Ángel de la Cruz (Restaurante La Botica, Matazpuzuelos, Valladolid)
NUFRI
- 18:00h a 18:45h** **CHOCOLATES Y BERRIES. GRASAS Y ÁCIDOS VEGETALES**
Demostración de cocina a cargo de Xanty Elías (Restaurante Acanthum, Huelva)
ONUBAFRUIT



Jueves 17 de Octubre

- 11:00h a 11:45h** **LA REVOLUCIÓN DEL MELÓN PIEL DE SAPO**
Demostración de cocina a cargo de Sergio Pérez (Chefslab, Madrid)
SAKATA
- 11:45h a 12:30h** **SABORES CÍTRICOS**
Demostración de cocina a cargo de Nacho Romero (Restaurante Kaymus, Valencia)
NARANJAS TORRES
- 12:30h a 13:15h** **TOMATES Y CEBICHES**
Demostración de cocina a cargo de Juan José Carvajal (Catering Gaby, Almería)
VEGACAÑADA
- 13:30h a 15:00h** **GREEN TASTING, SABOREA EN VERDE**
Degustación de productos por parte de las empresas expositoras
AGRUPAEJIDO, AGROPONIENTE, CENTRO SUR S. COOP. AND., CONSEJO REGULADOR IGP TOMATE LA CAÑADA, CUADRASPAÑA, D.O.P. CEBOLLA FUENTES DE EBRO, D.O.P. PERA DE JUMILLA, EUROBERRY, FONTESTAD, FRUTAS MONTOSA, HUERCASA, MG CEREZA Y MANZANA REINETA CADERECHAS, NUFRI y VEGACAÑADA
- 15:30h a 16:15h** **VERDURITAS DE ALMERIA**
Demostración de cocina a cargo de Juan José Carvajal (Catering Gaby, Almería)
AGROPONIENTE
- 16:15h a 17:00h** **VERDURAS Y CAZA, EL BINOMIO PERFECTO**
Demostración de cocina a cargo de José Carlos Fuentes (Restaurante Tierra, Torrico, Toledo)
CUEVAS BIO
- 17:00h a 17:30h** **RUTA SEMANA DE LA VERDURA "Diseñando un plato"**
Demostración de cocina a cargo de David Yarnoz / Iñigo Orla (Restaurante El Molino de Urdaniz, Navarra - MyVeg, Madrid)
NAVARRA
- 17:30h a 18:15h** **LA HUERTA DE EUROPA, ACTULIZANDO EL RECETARIO MURCIANO:**
Demostración de cocina a cargo de David López Carreño (Docente del Centro de Cualificación Turística de Murcia y asesor gastronómico)
REGIÓN DE MURCIA



Viernes 18 de Octubre

- 11:00h a 12:45h** **CONCURSO DE TAPAS COCINERO VERDE II EDICIÓN**
- 12:45 a 13:30h** **FONDO DE ARMARIO, REMOLACHA Y MAÍZ**
*Demostración de cocina a cargo de **Iván Cerdeño** (Restaurante La Casa del Carmen, Olías del Rey, Toledo)*
HUERCASA
- 13:30 a 14:15h** **RUTA SEMANA DE LA VERDURA “Diseñando un plato”**

jueves, 26 de septiembre de 2013