



**Ifema**

# 'FRUIT ATTRACTION': LA FERIA MÁS VITAMINADA ESTÁ SERVIDA

Mañana arranca la primera edición de un certamen dedicado en exclusiva al mundo vegetal

**L.R.G.**

MADRID. El sector hortofrutícola de nuestro país, que puede presumir de haberlo colocado como principal exportador del mundo, está de enhorabuena. La feria de Madrid, Ifema, ha reservado para este amplio segmento productivo fecha y pabellones para que pueda exhibirse por primera vez en un certamen que han bautizado como *Fruit Attraction*. Más de 350 expositores directos y más de 660 marcas representadas se darán cita a partir de mañana, hasta el viernes, en los pabellones 1 y 3 del recinto ferial en lo que supone la "más completa panorámica en España de este segmento económico", señalan desde la institución.

Fruta y hortalizas frescas, productos biológicos, legumbres, frutos secos, especias e hierbas, denominaciones de calidad... todo estará a la vista y el gusto de productores, proveedores, clientes y profesionales. Pero si el género tiene su cuota de protagonismo en este certamen, la innovación en técnicas culinarias no lo tendrá menos. De hecho, y de forma paralela a la actividad comercial, transcurre un programa de actividades y jornadas técnicas dirigidas a todos los asistentes, en las que intervendrán prestigiosos profesionales nacionales e internacionales.

**Exportador mundial**

España es el primer exportador mundial de frutas y hortalizas, seguido de EEUU y los Países Bajos, y uno de los principales países productores, junto con Italia y Francia. En 2008, las exportaciones españolas de frutas y hortalizas frescas superaron por primera vez los 8.000 millones de euros, situándose concretamente en 8.010 millones de euros —un 4,2 por ciento más que en 2007— y 94 millones de toneladas.

Precisamente, y para impulsar más si cabe la vertiente internacional del negocio hortofrutícola, así como para promover el establecimiento de contactos comerciales de profesionales extranjeros con las empresas participantes, *Fruit Attraction* ha organizado con la colaboración de la Cámara de Comercio de Madrid un destacado programa de compradores extranjeros, que ha permitido contar en esta primera edición con 275 parti-



El joven cocinero Rodrigo de la Calle, propietario del restaurante De la Calle, en Aranjuez, Madrid, mientras elabora tapas de caviar cítrico. elEconomista

cipantes, de un total de 300 invitaciones tramitadas, a partir de las propuestas realizadas por los propios expositores de la feria.

Los países con mayor representación de compradores en esta feria son Reino Unido, Alemania, Holanda, Francia, Italia, Polonia, Brasil, Noruega y Suecia. Asimismo, también asisten representantes de la distribución de China, México, Chile, Argentina, Rusia, Bielorrusia, Croacia, Estonia, Letonia, Lituania, Rumanía, Repúbli-

ca Checa, Islandia, Irlanda, Finlandia, Hungría, Portugal y Suiza.

**Formato innovador**

El salón presenta un formato innovador y diferencial con respecto a otros certámenes del sector, que combina las oportunidades comerciales y promocionales que brinda la participación en un salón profesio-

**Asistirán casi 300 invitados extranjeros para impulsar la vertiente internacional de la primera edición**

nal, con todo el potencial que aportan las herramientas *online*. De este modo y a través de *fruitattractionnews.com* se ofrecerá información permanente y actualizada sobre la feria, novedades que presentan los expositores, noticias del sector, entrevistas...

Además, este certamen ha sido pionero en la puesta en marcha de un nuevo modelo de organización para satisfacer las necesidades de los expositores. Así, plantea un formato de feria modular a la medida del cliente, para atender mejor las necesidades de los participantes, dando total protagonismo a los productos expuestos y potenciando el número de contactos comerciales de cada expositor.

Entre los profesionales cocineros que ofrecerán recetas y puntos de vista innovadores en torno a cómo tratar este género estarán Judith Comes, del restaurante Thai Gardens; Rodrigo de la Calle, Premio Revelación Madridfusión 09 y Pedro Rodríguez, Mejor Jefe de Cocina 2007 de Canarias. Asimismo se presentará una exposición permanente titulada *El escaparate ideal*, compuesta por un taller de escultura con fruta, tapas verdes y cócteles con frutas y hortalizas, entre otras cosas. Pasen y vean: el bodegón vegetal está servido.



CORBIS

**@** **Más información** relacionada con este tema en [www.eleconomista.es](http://www.eleconomista.es)