



Parrillada de verduras con reducción de jamón.

## La alta cocina enseña cómo comer 'lo verde'

Madrid Fusión, máximo referente en el desarrollo de eventos gastronómicos, ha organizado, junto con el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, Fepex e Ifema, y dentro del ámbito de la feria profesional Fruit Attraction, Fruit Fusión, un conjunto de actividades diseñadas para promocionar e impulsar de forma amena e interactiva el consumo de frutas y verduras.

Durante los tres días de la feria, se reunirán en el pabellón 3 de Feria de Madrid cocineros invitados de gran prestigio que demostrarán, a través de su creatividad y técnicas culinarias, el gran potencial que tienen la fruta y la verdura dentro de un entorno gastronómico de alto nivel.

Fruit Fusión ha sido concebido dentro del marco de la Feria Profesional del Sector de Frutas y Hortalizas, como un espacio para la interpretación de los mejores productos de la huerta de la mano de cocineros que han destacado en los últimos años por su

### Madrid Fusión acerca a Fruit Attraction el glamour de la alta gastronomía con chefs con estrella Michelin

trabajo con ellos. Unas atractivas actividades que pretenden, además, ser una invitación para los productores y distribuidores que van más allá de las técnicas y presentaciones tradicionales, para profundizar en el conocimiento de las posibilidades de comunicación y comercialización de estos productos, dando a las frutas y verduras un papel protagonista en la mesa.

Asimismo, Fruit Fusión se presenta como un repertorio abierto de ideas y propuestas originales que busca enriquecer el patrimonio común de recursos culinarios aplicados a estos productos. De esta manera, pretende incitar a responsables de comedores, hosteleros y consumidores privados a incrementar sus patrones de consumo habitual de frutas y hortalizas, a través de la presentación de un conjunto de elaboraciones novedosas, atractivas y absolutamente saludables.

Entre los profesionales que participarán en este foro, sobresalen los estrella Michelin Pepe Rodríguez Rey, del restaurante El Bohío (Illescas, Toledo); Montse Estruch, de El Cingle (Vacarisses, Barcelona); José Carlos García, de El Café de París (Málaga) y Antonio Carmona, de Terraza Carmona (Vera, Almería). También destacan la experta en esculpir fruta Judit Comes, del restaurante Thay Gardens (Madrid), Pedro Rodríguez, Mejor Jefe de Cocina 2007 de Canarias o Rodrigo de la Calle, Premio Revelación Madrid Fusión '09, entre otros.