

FruitFusión pone a prueba y muestra el valor culinario de frutas y verduras



Noticias

Bajo el lema "De la huerta a la mesa", Fruit Fusion acoge durante tres días demostraciones de cocina con diferentes productos hortofrutícolas, así como propuestas temáticas e innovadoras a cargo de reconocidos cocineros.

FruitFusion, el escenario gastronómico de la feria hortofrutícola Fruit Attraction, pone a prueba y demuestra el valor gastronómico de las frutas y verduras con un amplio programa de actividades, degustaciones y "showcooking" dirigidas a los profesionales de la restauración y los consumidores.

Cocina de proximidad, creaciones culinarias con sabores cítricos; tomates y cebiches, platos elaborados con pera, manzana o melón piel de sapo y maridaje entre chocolates y berries, verduras y caza son algunas de las propuestas gastronómicas de esta propuesta gastronómica en el seno de la que se considera la mayor feria hortofrutícola española.

Entre los participantes, los chefs Juan Antonio Pellicer o Cristina Bustos, que han enseñado a preparar en este foro platos y postres con la pera de Jumilla, la única con Denominación de Origen en España, en recetas "dulces" y "saladas".

"Amor, cariño, tradición y la mejor materia prima murciana" es la clave para Pellicer, quien detalla a Efeagro que la formación en cocina puede ser una forma de impulsar las ventas de frutas y verduras en España, donde hay aún potencial de crecimiento.

Y como ejemplo, explica que un español consume 400 gramos de brócoli al año, cuando en Alemania son casi 5 kilos, pese a estar de sobra demostradas sus propiedades saludables.

Pero, ¿se saben cocinar las frutas? Bustos cree que la cultura gastronómica cada vez tiene mayor difusión, con España como pionera internacional, aunque reconoce que hay que potenciar el uso de estos alimentos en la cocina española, que se sitúa muy lejos de otras que sí las utilizan con frecuencia, como la asiática.

"Green Tasting, saborea en verde" es el nombre del espacio que Fruit Fusion dedica a las degustaciones de productos, al que se suma la propuesta de la Ruta de la Semana de la Verdura, "diseñando un plato", para ofrecer todas las posibilidades de estos productos en la cocina.

Todo ello con la ayuda de profesionales de la cocina como Daniel Ochoa y Luis Moreno ("Montia", El Escorial, Madrid) ; Oscar Tolón Mur ("Amaranto", Zaragoza), Xanty Elias ("Acanthum", Huelva), Nacho Romero ("Kaymus", Valencia) y Miguel Ángel de la Cruz (Restaurante La Botica, Matazpuzuelos, Valladolid) y hasta el ganador del Concurso MasterChef 2013, Juan Manuel Sánchez Reche,

Redacción