

Las frutas y hortalizas se reúnen en Fruit Attraction 2013

Desde su primera edición en 2009 la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas, Fruit Attraction, se ha consolidado como un destacado escaparate para el sector hortofrutícola en general y por supuesto, también para la producción ecológica.



Hace ya cinco años que FEPEX, la Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas, puso en marcha un nuevo evento que aspiraba a convertirse en una importante plataforma de promoción, internacionalización y encuentro para los profesionales del sector de frutas y hortalizas. La primera edición de Fruit Attraction logró reunir a 353 expositores y a 8.400 participantes profesionales; un lustro después, **Fruit Attraction se dispone a abrir las puertas de su edición 2013 en el IFEMA de Madrid, hoy miércoles 16 de octubre**, con la participación de 650 expositores y con el objetivo de sobrepasar durante sus tres días de duración la cifra de visitantes profesionales registrada en 2012, que superó los 20.000 asistentes.

Fruit Attraction es hoy en día un gran punto de encuentro comercial, con un claro enfoque hacia la exportación

Fruit Atraction se ha ganado también un merecido reconocimiento a nivel europeo y mundial. La Feria es hoy en día un gran punto de encuentro comercial, con un claro enfoque hacia la exportación. Estarán presentes empresas de países como Argentina, Bélgica, Brasil, Francia, Italia, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, y China. Además, por primera vez estarán presentes Chile, Polonia, Suecia, Turquía, Venezuela, Canadá y Perú. También se contará, gracias al Programa de Invitados Internacionales, con la presencia de unos 600 representantes de la cadena de compra y distribución de 58 países.

En esta misma línea, se presenta la propuesta **‘B2BFruit New Markets’, un espacio destinado a concertar entrevistas entre expositores y compradores** de nuevos mercados, en esta ocasión Brasil, Sudáfrica, Rusia y Emiratos Árabes.

Un programa para todos los perfiles



Además de toda la actividad comercial, los organizadores han diseñado para esta edición una interesante oferta de actividades para el visitante, comenzando por un **atractivo programa de Jornadas Técnicas**. Esta serie de jornadas abordará temas como la comercialización, la tecnología o la innovación. Entre ellas podemos destacar "Stone Fruit Attraction" que estará dedicada a repasar las novedades sobre las frutas de hueso, o la charla "Tendencias e Innovación en la comercialización de frutas y hortalizas preparadas en Estados Unidos y Europa". Otras conferencias y mesas redondas incluidas en el programa son 'Fruit Retail', la 'Jornada Conecta con la distribución' o 'Logística y exportación a nuevos mercados', por citar solo algunas.



[1] Otra iniciativa de especial interés es la **'PASARELA INNOVA'**, un espacio pensado para mostrar las novedades de productos, variedades o marcas que las empresas expositoras ofrecerán en primicia al mercado hortofrutícola, durante los tres días de feria. Dentro de esta zona expositiva se mostrarán por primera vez 38 productos y variedades para el sector entre los que se incluyen nuevos tipos de embases, fertilizantes de nueva generación, maquinaria avanzada o nuevos formatos de IV y V gama. **También habrá un lugar para proyectos relacionados con la producción ecológica**, como una nueva variedad de granada ecológica o un producto para abonado y enmienda cálcica autorizado por la CEE para su uso en agricultura ecológica.

La **'PASARELA INNOVA'** se verá complementada con el **'FORO INNOVA'** un espacio donde las empresas expositoras pueden presentar sus productos y soluciones

Apuesta gastronómica



Por supuesto, en un evento dedicado a las frutas y hortalizas no podía faltar una zona enfocada hacia la gastronomía y la alimentación. **FRUIT FUSIÓN es el espacio gastronómico para el Canal Horeca de Fruit Attraction**, que se presenta bajo el lema “De la huerta a la mesa”. Esta cita -que cuenta con la colaboración del ministerio Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de Madridfusión- estará ubicado en el nexo de los pabellones 5 y 7. Este escenario acogerá demostraciones y showcookings con los mejores cocineros del país, con el objetivo de poner en valor las frutas y verduras como ingredientes clave de la cocina actual.

En el marco de FruitFusion se celebrará la **III edición del Premio Mejor Plato Vegetal del Año**, para el que ya han sido seleccionados diez cocineros y cuyo ganador se conocerá el día 15 de octubre. Igualmente, este espacio acogerá la **‘II edición del Concurso de Tapas Cocinero Verde’**, la conferencia ‘5 claves para hacer más rentable tu negocio’, y la degustación “Green Tasting, saborea en verde”. Como acompañamiento, se ha organizado además la **'Ruta de la Semana de la Verdura'** en la que participarán diferentes restaurantes y hoteles de Madrid.

Enlaces relacionados

[Actividades, Jornadas Técnicas y Eventos institucionales](#) [2]

[Actividades, Jornadas Técnicas y Eventos Empresas Expositoras](#) [3]

[Catálogo de expositores en Fruit Attraction 2013](#) [4]

[Programa Fruit Fusion 2013](#) [5]

[Web oficial de Fruit Atracttion 2013](#) [6]

Redacción

Archivos:  [programa_fruitfusion_2013.pdf](#) [7]

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/sites/default/files/fruit-attraction-01.jpg>

[2] http://www.ifema.es/PresentacionInet/groups/public/documents/formulario/if_048999.pdf

[3] http://www.ifema.es/PresentacionInet/groups/public/documents/formulario/if_049000.pdf

[4] <http://www.ifema.es/web/catalogos/fruit/index.html#1>

[5] http://www.besana.es/sites/default/files/programa_fruitfusion_2013.pdf

[6] http://www.ifema.es/fruitattraction_01

[7] http://besana.es/sites/default/files/programa_fruitfusion_2013.pdf