FACTORÍA CHEF

COLABORAN

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

AGENDA 2030

#alimentosdespaña

fruit attraction

ORGANIZAN

FEPEX

IFEMA Feria de Madrid

22

MARTES

La región de Murcia y sus 1001 sabores

El chef acercará a los presentes gastronómicamente hablando los 1001 sabores de la Región de Murcia.

Ponente/Chef: **Juan Pablo Ortiz (Barrigaverde)**

Hora: **11:00 - 12:00 h.**

Empresa: **Región de Murcia** Stand: **7B03**

Región de Murcia

Las verduras saben

El Chef Rodrigo de la Calle, estrella Michelin y Premio Nacional de Gastronomía Saludable junto a Primaflor, realizará un showcooking donde nos mostrará variedad de técnicas y aplicaciones culinarias que nos cambiarán la forma de ver las verduras y empezar a utilizarlas no solo como guarnición o acompañamiento sino, como plato principal y gourmet.

Ponente/Chef: **Rodrigo de la Calle**

Hora: **12:00 -13:00 h.**

Empresa: **S.A.T. 9855 Primaflor** Stand: **9D01**

Primaflor

Las frutas del Bierzo en la cocina

Se realizará una interpretación culinaria de las frutas del Bierzo (Manzana Reineta, Pera Conferencia y Castaña) que no dejará indiferente a nadie.

Ponente/Chef: **Baldomero Sánchez Gegundez**

Hora: **13:00 -14:00 h.**

Empresa: **Frutas de Calidad del Bierzo**
Stand: **7B07B**

MARCA DE GARANTÍA
PERA CONFERENCIA
DEL BIERZO

22

MARTES

Princesa Amandine: la patata más Chic

Tierna, ligera y sabrosa, Princesa Amandine se presenta por primera vez en España. Descubre su increible versatilidad de la mano del chef Fabián León.

Ponente/Chef: **Fabián León**

Hora: **14:00 - 15:00 h.**

Empresa: **Ibérica de Patatas Selecta, S.L.**
Stand: **5D03**

Puerro confitado, vinagreta de avellana, croqueta de ajo y lámina de Setas de Castilla y León

El chef Marc Segarra, del Restaurante Refectorio ubicado en el Hotel Abadía Retuerta LeDomaine, presentará esta elaboración resaltando como ingrediente principal el puerro, hortaliza con la que Castilla y León destaca como primer productor a nivel nacional.

Ponente/Chef: **Marc Segarra**

Hora: **15:00 - 16:00 h.**

Empresa: **Castilla y León - Tierra de sabor**
Stand: **7C07**

Sabores Mediterraneos, la huerta de Europa en la gastronomía Murciana

Elaboración de recetas Murcianas con hortalizas de la huerta: Pastel de Hojaldre relleno de morcilla de verano y alcachofas a la Murciana.

Ponente/Chef: **Juan Antonio Pellicer**

Hora: **16:00 - 17:00 h.**

Empresa: **Región de Murcia** Stand: **7B03**

22

MARTES

El mundo de las setas y la cocina moderna

El bonito mundo de las setas, sus beneficios para la salud y mostraremos una receta especial con setas por dos expertos cocineros del mundo de la micología.

Ponente/Chef: **Patricia Castañon y César Lafont**

Hora: **17:00 - 18:00 h.**

Empresa: **Setas Vallondo** Stand: **5C02**

Champiñón y setas de La Rioja

Champiñón y setas de la Rioja, alimento sano, nutritivo y sabroso.

Ponente/Chef: **Patricia Castañon y César Lafont**

Hora: **18:00 - 19:00 h.**

Empresa: **Gobierno de la Rioja** Stand: **5B04**

MIÉRCOLES 23

Cocinar es más sencillo con "Udapa Fácil "

Se realizará un show Cooking en el que se enseñará lo fácil y sencillo que es preparar diferentes recetas con los productos de la gama "Udapa fácil", unas patatas sanas y naturales cocinadas al vapor.

Ponente/Chef: **Maite Rojas**

Hora: **11:00 - 12:00 h.**

Empresa: **Udapa S. Coop.** Stand: **8B10B**

Calabaza, más allá de la crema

Más allá de la popular crema, hay todo un mundo para la calabaza. Nuestra *Cacahuete Tradicional* puede ser protagonista de un entrante sofisticado repleto de contrastes. Y nuestra *Roteña Valenciana* añade con su dulzor y suave textura un contraste excelente que recuerda a huerta y tardes de otoño. Es un espacio nuevo para la fruta más grande de nuestra huerta que queremos compartir con todo el mundo.

Ponente/Chef: **Alejandro Castelán**

Hora: **12:00 -13:00 h.**

Empresa: **S.A.T. Vicente Peris** Stand: **3E05**

Alubia de Anguiano

Alubia de Anguiano se denomina a la semilla de la judía seca de la variedad conocida como caparrón colorao y se trata de una semilla casi esférica de color púrpura intenso y brillante de tamaño reducido piel fina muy agradecida y reconocida en la cocina. Esta legumbre se cultiva en pequeñas parcelas del municipio de Anguiano situada en el Valle del Najerilla.

Ponente/Chef: **Carlos Esteban**

Hora: **13:00 -14:00 h.**

Empresa: **Gobierno de la Rioja** Stand: **5B04**

MIÉRCOLES 23

Carrillera ibérica con foie y concassete de ciruelas extremeñas

Un clasico de Extremadura que en boca nos lleva a nuestra raices...

Ponente/Chef: **José Valadés**

Hora: **14:00 - 15:00 h.**

Empresa: **Afruex** Stands: **3B03D - 3C02D**

El ajo más allá de un condimento

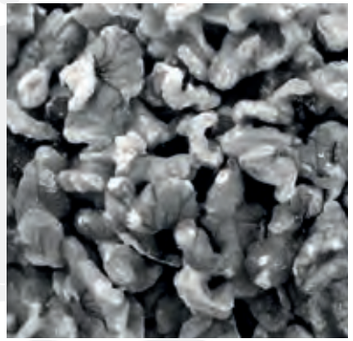
Anímate a descubrir esta joya de la tierra, tan presente en nuestra cocina desde tiempos inmemoriales. Atrévete con nosotros a darle la vuelta a ese sabor al que nos tiene acostumbrados y sorpréndete a ti mismo.

Ponente/Chef: **Isabell Giroud y María Moreno**

Hora: **15:00 -16:00 h.**

Empresa: **Terrallana Natural, S.L.** Stand: **5B05E**

La versatilidad de las nueces



Hora: **16:00 - 17:00 h**

Empresa: **Nueces de Califonia** Stand: **4E02A**

MIÉRCOLES 23

IXP grelos de Galicia

Degustación de una de las 35 experiencias de calidad de Galicia: Los Grelos Con IXP.

Ponente/Chef: **José Manuel Mallón**

Hora: **17:00 - 18:00 h.**

Empresa: **Conselleria do Medio Rural**
Stands: **4D08 - 4E08**

GRELOS DE GALICIA
indicación xeográfica protexida

24

JUEVES

Frutas y Hortalizas de la Región de Murcia

La Región de Murcia destaca por su elevada producción de verduras y hortalizas de calidad. El Chef realizará diferentes tapas aunando tradición e innovación.

Ponente/Chef: **Juan Guillamón (Almamater)**

Hora: **11:00 - 12:00 h.**

Empresa: **Región de Murcia** Stand: **7B03**

Región de Murcia

Carpaccio de higos con anchoas y toque de granadas

Atrevido carpaccio para combinar el dulzor de la fruta extremeña.

Ponente/Chef: **Pepe Valadés**

Hora: **12:00 -13:00 h.**

Empresa: **: Tany Nature** Stand: **3C01**

tanynature

Fusión cromática con sabor a Huelva: del rojo al azul. Tartar de frutos rojos y melva

Elaboración de receta con frutos rojos de Huelva, (fresas, frambuesas, arándanos).

Ponente/Chef: **Daniel del Toro Salas (Concursante de Masterchef 4)**

Hora: **13:00 -14:00 h.**

Empresa: **Moguer, Cuna de Platero, SCA**
Stand: **9E05**

Cuna de Platero
Your GLOBAL BERRY PARTNER

24

JUEVES

Cocinando con Juan

La fundación Juan XXIII nos presenta las recetas "inclusivas" realizadasen su escuela con banana, piña, mango SCB de Compagnie Frutiere

Ponente/Chef: **Luis Miguel Calderón**

Hora: **14:00 - 15:00 h.**

Empresa: **Compagnie Fruitiere**
Stands: **10E07- 10F07**

¿Uvas de mesa en la cocina creativa?

La Región de Murcia lidera la investigación en nuevas variedades de uva de mesa, es por ello que nuestro chef elabora diferentes tapas basadas en alguna de estas nuevas variedades de uva de mesa.

Ponente/Chef: **Juan Antonio Pellicer**

Hora: **15:00 - 16:00 h.**

Empresa: **Región de Murcia** Stand: **7B03**

Provincia de Alicante: la riqueza de nuestro entorno

Elaboración de arroz caldero con alcachofas. Con este mar y montaña os trasladamos la esencia del Mediterráneo, el intenso sabor de sus pescados de roca y la sutil esencia de su huerta.

Ponente/Chef: **David Ariza Abad**

Hora: **16:00 - 17:00 h.**

Empresa: **Diputación de Alicante**
Stand: **4D06**

SOY #FACTORIACHEF

FACTORÍA CHEF

COLABORAN

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
AGENDA 2030

#alimentosdespaña

fruit attraction

ORGANIZAN

FEPEX

IFEMA Feria de Madrid

fruitattraction.com