

fusiónfresh

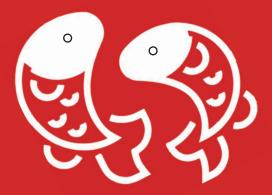
GRUPO GALLEGO - PANADERÍA SALVADOR - ROMÁN Y MARTOS

10,00-20,00 HORAS ~ ALHAURÍN DE LA TORRE

EDIFICIO DE PROMOCIÓN | Avda. Gran Canaria, 57. El Peñón







FusiónFresh es un evento organizado por Grupo Gallego, Panadería Salvador y Román y Martos que se celebra el 5 de marzo en Alhaurín de la Torre. En su segunda edición, esta cita volverá a convertirse en un punto de encuentro para el sector Horeca, donde los visitantes van a ver y degustar los productos que las tres empresas tienen en el mercado.

FusiónFresh está llamado a ser un referente en la exposición y exhibición de productos frescos para todo el sector de la provincia de Málaga y la Costa del Sol. Un lugar donde los profesionales van a crear sinergias comerciales en torno a los productos frescos de primera calidad.

La zona expositiva irá acompañada de un programa de actividades durante todo el día donde las tres empresas van a mostrar cómo sacar el mayor rendimiento a sus productos a través de diferentes showcookings y demostraciones en directo. Para ello, FusiónFresh contará con la colaboración de varios cocineros, entre los que estarán los chefs Paco Morales (Noor Restaurant, 1 estrella Michelin); Daniel García Peinado, el chef del AOVE; y el maestro panadero Antonio Rivas.

FusiónFresh es un evento pionero en la provincia de Málaga, donde tres empresas que son referentes en su actividad profesional han unido conocimientos y medios con el objetivo de crear un punto de encuentro donde conocer las últimas tendencias del mercado en productos frescos y congelados.



GRUPO GALLEGO

www.hermanosgallego.es

El trabajo, la dedicación y el entusiasmo definen la filosofía de Grupo Gallego, que inició su actividad como empresa familiar a comienzos de la década de los años 80, cuando suministraban frutas y verduras al Hospital Carlos Haya. Como sociedad, se constituyó en 1989 y desde entonces ha venido desarrollando una intensa actividad empresarial en la provincia de Málaga, convirtiéndose en un referente en Andalucía en el sector de las frutas y verduras frescas.

Grupo Gallego, que inauguró sus 4.000 metros cuadrados de instalaciones en Alhaurín de la Torre en el año 2002, lleva más de 30 años suministrando puntualmente a sus clientes productos de la máxima calidad. En los últimos años ha apostado por las nuevas tecnologías con la creación en Málaga de la primera fábrica de productos de cuarta gama: frutas y verduras cortadas listas para servir.

En los próximos dos años, esta empresa malagueña incrementará sus exportaciones en un 20%. El objetivo de Grupo Gallego es que la exportación suponga un 25% de la facturación anual para 2020.



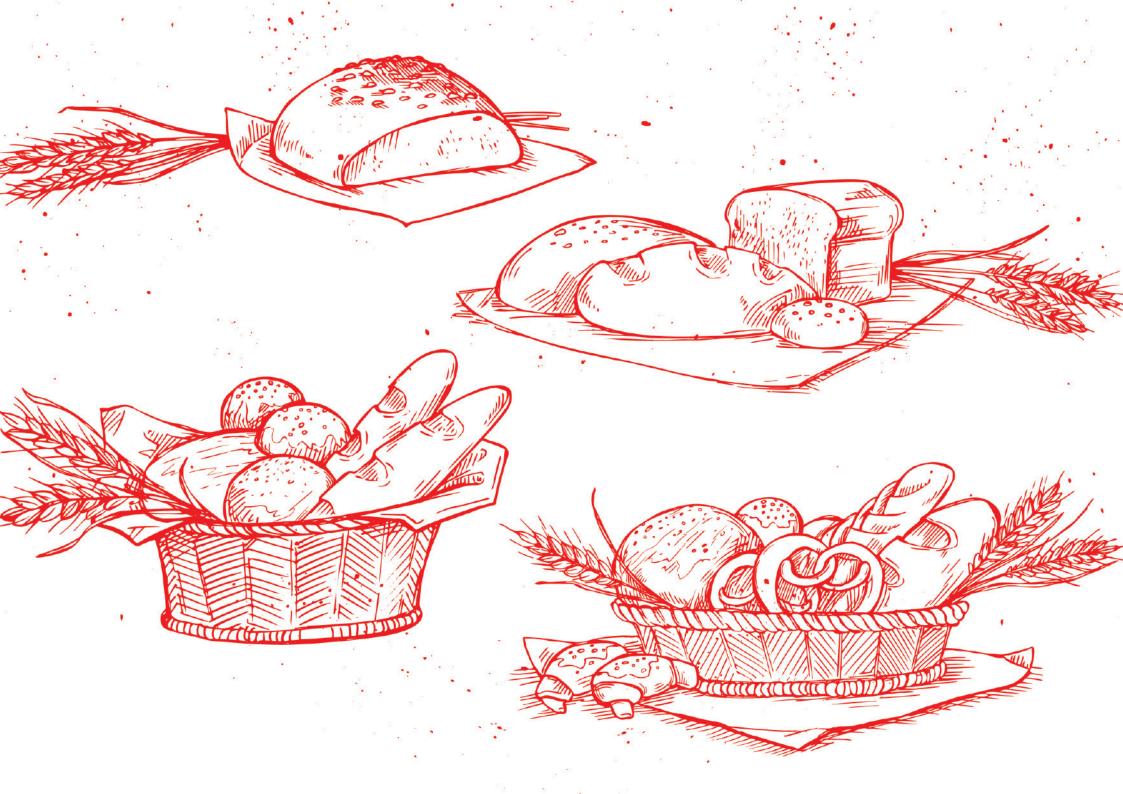
PANADERÍA-PASTELERÍA **SALVADOR**

..... www.panaderisalvador.com

Hace más de un siglo, concretamente en el año 1905, la abuela Mariana comenzó a hacer su delicioso pan con una tahona de piedra y un horno moruno que todavía se conserva en la casa-museo familiar en el pueblo de Benajarafe (Málaga).

Cuatro generaciones de panaderos después, Panadería Salvador se ha mantenido fiel a la receta y al sabor tradicional de la abuela Mariana y viene ofreciendo a los malagueños productos elaborados con las mejores materias primas e ingredientes 100% naturales, con el objetivo de que sus clientes se lleven cada día a casa un pan recién horneado y los mejores dulces y pasteles.

En la actualidad, Panadería Salvador cuenta con una fábrica de pan y obrador de pastelería en Benajarafe, donde más de cien profesionales se han unido a esta familia de panaderos y pasteleros. Además cuentan con establecimientos en distintos puntos de la provincia Málaga.



ROMÁN Y MARTOS

www.romanymartos.com

Con más de 35 años de experiencia en el sector de la alimentación y la distribución hostelera, la empresa andaluza Román y Martos, cuyas modernas instalaciones de 12.000 metros cuadrados se encuentran en el Polígono La Huertecilla de Málaga capital, apuesta por las mejores carnes del país, manteniendo contacto directo con las principales denominaciones de origen, al tiempo que desarrolla una gran actividad de compra de pescados y mariscos en la mejores lonjas de España. Asimismo, la continua búsqueda de la máxima calidad les ha llevado a controlar los principales orígenes pesqueros del mundo para garantizar a sus clientes una oferta amplia y competitiva.

Román y Martos, cuya red comercial diaria se extiende por toda la Costa del Sol, Campo de Gibraltar y la Costa Tropical granadina, y otros pueblos del interior de Andalucía, también comercializa embutidos y productos del cerdo ibérico de la dehesa. Cabe destacar su nueva y firme apuesta por el control del producto, en su faceta de armadores, son capaces de controlar una materia prima tan excepcional como el atún rojo, desde que es capturado hasta que es servido, en cualquiera de sus presentaciones a clientes nacionales e internacionales.





- Casi un millar de asistentes profesionales (canal Horeca).
- Más de una docena de actividades en directo: elaboración de zumos naturales y helados, elaboración de panadería y pastelería, ronqueo de atún y elaboración de sushi en directo, entre otras.
- Difusión local, provincial y nacional del evento.
- Comunidad en redes sociales de más de mil usuarios donde algunas publicaciones alcanzaron a más de 82.000 usuarios.









Imágenes de la primera edición de fusiónfresh

~



LUNES 5 DE MARZO

www.fusionfresh.es

- **1**0,00 h.
- Apertura.
- Demostración de elaboración de bagels semillados para snacks.

Stand de Panadería Salvador.

- **11,00 h.**
- Inauguración oficial.
- Demostración de elaboración de zumos naturales.

Stand de Grupo Gallego.

- **11,30** h.
- Elaboración de pan moreno con harinas de trigo duro locales.
 Stand de Panadería Salvador.
- **12.00** h.
- "Tendencias en panes de masas madre para la hostelería", a cargo de Antonio Rivas y Manu Balanzino. Panadería Salvador.

Escenario

 Demostración de elaboración de pintxos y tapas con ahumados, salazones, embutidos y foie.

Stand de Román y Martos.

LUNES 5 DE MARZO

www.fusionfresh.es

■13,00 h.

- Ronqueo de atún a cargo de Lorenzo Monio. Román y Martos.

Escenario.

Demostración de elaboración de panes de alta hidratación.

Stand de Panadería Salvador.

Demostración de elaboración de sushi.

Stand de Grupo Gallego.

■ 14,00 h.

• "Verduras, frutas y AOVE. Usos gastronómicos", a cargo de Daniel García Peinado, el chef del AOVE. Grupo Gallego. Escenario.

Escenario.

■ 14,30 h.

 Demostración de elaboración de miniburguers especiales (tomate, curry, mostaza verde y tinta de calamar).

Stand de Panadería Salvador.

 Demostración de corte de jamón, a cargo de Pedro Belmonte, Premio Nacional de Cortadores de Jamón.

Stand de Román y Martos.

LUNES 5 DE MARZO

www.fusionfresh.es

- 16,00 h.
- Demostración de elaboración de panes de harinas integrales molidas a la piedra (centeno y trigo).

Stand de Panadería Salvador.

- **17,00** h.
- Demostración de elaboración de panes de autor y decoración de masas.
 Stand de Panadería Salvador.
- 17,30 h.
- "Cocina FusiónFresh. Productos frescos en la alta cocina", a cargo de Paco Morales (Noor, 1 estrella Michelin).

Escenario.

- 19,00 h.
- Degustación de Balllix Gin, la primera ginebra de mango del mercado.
 Stand Grupo Gallego.
- Sorteo de productos entre los asistentes a beneficio de AVOI.
 Escenario.

-20,00 h.

Cierre.



ALHAURÍN DE LA TORRE **MÁLAGA**

www.fusionfresh.es



EDIFICIO DE PROMOCIÓN

¤ Avda. Gran Canaria, 57. El Peñón ¤











Andalucía Emprende, Fundación Pública Andaluza CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y CONOCIMIENTO







¤ GRUPO GALLEGO ¤

Paseo de la Hispanidad. Nave 50 | Alhaurín de la Torre | Málaga

Tel. 952 62 20 81 | pedidos@hermanosgallego.es

¤ PANADERÍA SALVADOR ¤

Carretera de Almería 150 | Benajarafe | Málaga

Tel. 952 51 30 78 | info@panaderiasalvador.es

¤ ROMÁN Y MARTOS ¤

Calle Limitación, 12 | Polígono Industrial La Huertecilla | Málaga

Tel. 952 17 93 83 | pedidos@romanymartos.com







fusionfresh.es