

fusiónfresh

GRUPO GALLEGO - PANADERÍA SALVADOR - ROMÁN Y MARTOS

Fusiónfresh presentará las tendencias en alimentación fresca y congelados a más de un millar de profesionales del sector Horeca

- **Grupo Gallego, Panadería Salvador y Román y Martos, empresas organizadoras de FusiónFresh, han presentado hoy los pormenores de la segunda edición, que se celebra el 5 de marzo en Alhaurín de la Torre**
- **Durante la presentación, que ha contado con la presencia del chef Fusiónfresh, Paco Morales, se ha destacado la importancia del evento como referente en Andalucía y se ha explicado el intenso programa de actividades**

Málaga, 27 de febrero de 2018.- La segunda edición de Fusiónfresh comienza su cuenta atrás. Los responsables de Grupo Gallego, Panadería Salvador y Román y Martos, empresas organizadoras de este evento, que reunió el pasado año casi un millar de profesionales del sector Horeca en la provincia de Málaga, han presentado hoy los detalles de este encuentro, donde los asistentes podrán descubrir la novedades y últimas tendencias para 2018 en alimentación fresca y congelados. En el acto han estado presentes también el delegado de Economía y Empleo de la Junta de Andalucía, Mariano Ruiz Araujo, el alcalde de Alhaurín de la Torre, Joaquín Villanova, y el cocinero Fusiónfresh 2018, Paco Morales.

Fusiónfresh es un evento que tiene como objetivo ser un día de puertas abiertas de las tres empresas que lo conforman, donde cada una de ellas da a conocer sus productos y el rendimiento gastronómico que se les puede sacar a cada uno de ellos. En este sentido, el gerente de Grupo Gallego, José Manuel Gallego, ha destacado que Fusiónfresh se ha consolidado ya, en sus dos años, como un evento “referente” en la agenda empresarial dentro del sector Horeca malagueño. A su juicio, este encuentro de profesionales es “único en Andalucía” y durante la jornada, que tendrá lugar el 5 de marzo en el Edificio de Promoción de Alhaurín de la Torre, se desarrollarán diferentes actividades y demostraciones de cocina en directo, que contarán con la participación del cordobés Paco Morales, propietario y jefe de cocina de Noor Restaurante (1 estrella Michelin), que será el chef Fusiónfresh en su edición de este año. Morales ofrecerá un showcooking con productos frescos en alta cocina a partir de las 17,30 horas.

fusiónfresh

GRUPO GALLEGO - PANADERÍA SALVADOR - ROMÁN Y MARTOS

“El pasado año tuvimos una gran afluencia de profesionales cercana al millar. Hay una enorme expectación para este año y esperamos superar las cifras de afluencia. Asimismo, quiero destacar los cocineros y profesionales de alto nivel que conforman el programa de Fusiónfresh 2018, un encuentro que va a contar con la colaboración de Tecnyhostel, que ya participó el año pasado con sus suministros de hostelería, y Cervezas Victoria, Distribuciones Pebar, Café Jurado, la Junta de Andalucía a través de la Fundación Andalucía Emprende y Sabor a Málaga, la marca promocional agroalimentaria de la Diputación, a las que están adheridas las tres empresas organizadoras: Grupo Gallego, Panadería Salvador y Román y Martos”, ha asegurado Gallego.

En este sentido, el delegado de Economía y Empleo, ha resaltado que “las tres empresas son un pilar fundamental para el canal Horeca malagueño y andaluz que ponen a disposición de la hostelería un escenario donde crear sinergias muy positivas para todo el sector”.

Fusiónfresh: marca de presente y de futuro

Por su parte, el responsable de desarrollo de negocio de Panadería Salvador, Carlos Ramírez, ha explicado que Fusiónfresh es el resultado de la unión de tres empresas referentes en el sector, que han conseguido crear una marca “que tiene una gran trayectoria y un futuro muy interesante, no sólo en Málaga sino también fuera de la provincia”.

Según Ramírez, los profesionales que asistan el próximo lunes 5 de marzo a Alhaurín de la Torre, podrán conocer al detalle y degustar la amplia gama de productos de las tres empresas organizadoras y de las empresas colaboradoras. “Creemos que el programa de actos que hemos preparado de las 10,00 a las 20,00 horas es bastante completo y diverso y proyectará en el profesional el verdadero potencial de nuestros productos”, ha dicho.

En este sentido, el alcalde de Alhaurín ha destacado el potencial de las empresas organizadoras de Fusiónfresh y ha señalado que “son firmas de gran trayectoria, con años de experiencia y con un potencial de futuro que queda reflejado en la celebración de este evento y de todas las actividades que van a tener lugar el día 5 de marzo”.

fusiónfresh

GRUPO GALLEGO - PANADERÍA SALVADOR - ROMÁN Y MARTOS

Por último, el gerente de Román y Martos, Miguel Martos, ha esbozado el programa para esta segunda edición, que comenzará a las 10,00 horas con la demostración de elaboración de bagels semillados para snacks en el stand de Panadería Salvador y continuará con la inauguración oficial de organizadores y autoridades, a partir de las 11,00 horas, y una demostración de elaboración de zumos naturales en el stand de Grupo Gallego.

Martos ha explicado que ya a las 11,30 horas, los profesionales podrán asistir a la elaboración de pan moreno con harinas de trigo duro locales, en el stand de Panadería Salvador; “El uso de las masas madre en hostelería”, a cargo de Antonio Rivas y Manu Balanzino, a partir de las 12,00 horas, se desarrollará en el escenario del recinto, y la demostración de elaboración de pintxos y tapas con ahumados, salazones, embutidos y foie, también a la misma hora, será el stand de Román y Martos.

“Vamos a crear un espacio donde los profesionales del canal Horeca conozcan de primera mano los usos gastronómicos y el rendimiento que pueden sacar a los productos comercializados por las empresas que organizan FusiónFresh. Será una jornada de aprendizaje, donde van a tener lugar la creación de sinergias comerciales interesantes para todos los asistentes”, ha asegurado el gerente de Román y Martos.

Asimismo, ha explicado que a las 13,00 horas habrá un ronqueo de atún, una demostración sobre elaboración de panes de alta hidratación y otra de elaboración de sushi, para continuar, ya a las 14,30 horas con la elaboración de miniburguers especiales, la demostración de corte de jamón, a cargo de Pedro Belmonte, Premio Nacional de Cortadores de Jamón.

Ya por la tarde, a partir de las 16,00 horas, los visitantes podrán disfrutar de una demostración de panes de harinas integrales molidas a piedras, y de la actividad, a partir de las 17,00 horas, “Verduras, frutas y AOVE. Usos gastronómicos”, a cargo de Daniel García Peinado, el chef del AOVE. La demostración de elaboración de panes de autor y decoración de masas, a las 17,00 horas, darán paso a uno de los actos estrella de la jornada: “Cocina Fusiónfresh. Productos frescos en la alta cocina”, a cargo de Paco Morales, chef de Noor (1 estrella Michelin), que tendrá lugar a las 17,30. El cocinero ha destacado la importancia de celebrar este tipo de eventos, que “se convierten en todo un referente dentro de la agenda de los cocineros”.

El programa de actividades concluirá con una degustación de Ballix Gin, la primera ginebra de mango del mercado y un sorteo de productos entre los asistentes a beneficio de AVOI. “De nuevo Fusiónfresh, por segundo año, tendrá un carácter solidario con esta Asociación de Voluntarios de Oncología Infantil de Málaga”, ha detallado Martos.

fusiónfresh

GRUPO GALLEGO - PANADERÍA SALVADOR - ROMÁN Y MARTOS

