

# Navarra estará presente de nuevo en Fruit Attraction

• DN.ES. PAMPLONA

## • La muestra se celebrará entre el 28 y el 30 de octubre en el recinto ferial IFEMA de Madrid

Actualizada 26/10/2015 a las 16:08



Edición anterior de Fruit Attraction. CEDIDA

Navarra acude un año más a Fruit Attraction, la **Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas** consolidada como uno de los más sólidos referentes internacionales, especialmente en el ámbito europeo, y lo hace de la mano del **Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA)** que acogerá en sus 128 metros cuadrados a cinco empresas navarras; SAT Huerta de Peralta, Grupo Agorreta, Frutas y Verduras CastelRuiz, Endinava y Coop. San Isidro Fustiñana.

**SAT Huerta de Peralta** está dedicada a la producción de verduras y hortalizas bajo cultivo protegido, inició su actividad hace ya 28 años y durante todo este tiempo ha experimentado los profundos cambios derivados de la evolución de los hábitos y costumbres de un consumidor en creciente búsqueda de productos novedosos, sencillos y cómodos. En el año 2003 asumieron un nuevo reto con la creación de la marca "**El Huertico**", para la fabricación de verduras y ensaladas listas para consumir.

**Grupo Agorreta** (Fontellas) es una empresa familiar que comenzó su andadura en 1980 cuando su fundador, Jesús Agorreta Baigorri, comenzó a hacer pequeños contratos de patatas para fábricas de patatas fritas mientras mantenía el cultivo de algunas hectáreas de coliflor y cebollas. En 1983 empezó a trabajar con Alcachofa de Tudela, un cultivo que aumentó paulatinamente hasta que en 1995 se decidieron a exportarlo junto con la cebolla. Actualmente, la empresa crece día a día gracias al trabajo incesante de su fundador y de sus tres hijos, Silvia, Guillermo y Alberto.

**Frutas y Verduras CastelRuiz** (Tudela) es una prestigiosa empresa con amplia experiencia en el sector de distribución de productos agrícolas, acude con Alcachofa de Tudela con IGP, coliflor, brócoli, melocotón, manzana y pera.

**Endinava** entra en el mundo de la endibia en el año 1977. Se cultiva bajo techo, en salas de cultivo mediante un proceso hidropónico y se producen durante los 365 días del año. En 2012 comenzaron un nuevo proyecto: lechuga cultivada en piscinas de agua. Este producto se comercializa con raíz, lo que hace que se mantenga fresca mucho más tiempo. En poco más de un año, Endinava ha puesto en el mercado con una gran aceptación por el consumidor varios tipos de lechugas vivas como Batavia, Lollo, Hoja de roble y la famosa Salanova®.

**Coop. San Isidro Fustiñana** es una empresa dedicada a la elaboración de los mejores productos agroalimentarios desde 1975. Acuden a **Fruit Attraction** con dos de sus cultivos: brócoli y Alcachofa de Tudela.

### DIÁLOGOS EN LA COCINA Y DEGUSTACIONES

Durante los tres días de celebración de la Muestra, en el stand de Navarra, el cocinero y nutricionista, **Juan Carlos Fernández**, propietario de '**El Txoko de Juan Carlos**', estará enseñando el proceso de limpieza, pelado y cocción de la Alcachofa de Tudela y preparará además distintos pintxos de verduras para los visitantes.

Por otro lado, bajo el lema "Sabores de vanguardia", se va a desarrollar una nueva edición de **Fruit Fusión**, un espacio destinado a la divulgación, innovación e interpretación gastronómica de sus productos hortofrutícolas para dar a conocer su calidad, variedad y versatilidad en la que Navarra también participa. Así, bajo el título "Diálogo en la cocina con Alcachofa de Tudela", Koldo Rodero, chef del Restaurante Rodero y poseedor de una estrella **Michelin** y de tres soles Repsol mantendrá un diálogo acerca de la Alcachofa de Tudela con la comunicadora Cristina Martínez, "Garbancita", mientras enseñan a preparar alguna receta de esta emblemática verdura de la huerta navarra. El show-cooking tendrá lugar el día 28, jueves, a las 12:00 del mediodía.

Además estarán presentes en la feria Las IGPS Espárrago de Navarra y Alcachofa de Tudela, la DOP Pimiento de Piquillo de Lodosa y la marca navarra Reyno Gourmet.