

Agenda de prensa. Fruit Attraction 2025

Martes 30 de septiembre

9.30h. | APERTURA OFICIAL Fruit Attraction 2025

De 9.30h a 19.00h.

Pabellones 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12 y 14 de IFEMA MADRID

10.00h | FOTO GRUPAL

Con la organización y colaboradores

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Pasillo central pabellón 9

10.00h | RUEDA DE PRENSA: 50 ANIVERSARIO DE ANECOOP

Anecoop, cooperativa hortofrutícola de segundo grado que representa a más de 20.000 agricultores en toda España, convoca a los medios de comunicación a la rueda de prensa que organiza en Fruit Attraction con motivo de su 50 Aniversario.

Stand de Anecoop (5D02/5D04)

10.30h. | VIII GRAPE ATTRACTION

Pasado, presente y futuro de la uva de mesa

Fruit Forum (núcleo pabellones 1-3)

10.30h. | BIOFRUIT CONGRESS

Policy&Market: la agricultura ecoregenerativa

Fruit Next (pabellón 4)

10.30h. | VISITA HUERTO/INVERNADERO DE VARIEDADES

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Plaza #alimentosdespaña

10.30h | RUEDA DE PRENSA: BIOSOLUTIONIZE AGRICULTURE BY ROVENTA NEXT

Stand de Rovensa Next (9E26)

11.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdespaña

Ponente / Chef: **Enrique Sánchez**

Cooperativa La Palma

Factoría Chef (pabellón 7)

11.15h. | BIOFRUIT CONGRESS

Policy&Market: Organic F&H en la restauración

Fruit Next (pabellón 4)

12.00h. | INAUGURACIÓN OFICIAL

Iciar Martínez de Lecea

Jefa de prensa
Tel.: 627 706 089
iciarm@ifema.es

Helena Valera

Prensa internacional
Tel.: +34 629 644 208
evalera@ifema.es

Begoña Jiménez

Comunicación FEPEX
Tel.: +34 91 319 10 50
bjimenez@fepex.es

Acto presidido por **Luis Planas**, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación
Intervención y posterior recorrido por la feria
Factoría Chef, patrocinado por #alimentosdespaña (pabellón 7)

12 a 18h. | DEGUSTACIÓN PERMANENTE VARIEDADES DE TOMATE**Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025***Buyer's Lounge (núcleo pabellones 7 y 9)***12.30h. | SHOWCOOKING COFRADÍA DEL TOMATE DE ALMERÍA**Ponente / Chef: **Ginés Peregrín y Antonio Carmona**

Cofradía del tomate de Almería

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025*Stand Coexphal (pabellón 9)***14.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdespaña**Ponente / Chef: **Daniel del Toro****Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025***Factoría Chef (pabellón 7)***15.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdespaña**Ponente / Chef: **Ruben Fenollar**

Campo de Lorca

*Factoría Chef (pabellón 7)***15.30h. | RUEDA DE PRENSA: PRESENTACIÓN 3ª EDICIÓN FRUIT ATTRACTION SÃO PAULO**

IFEMA MADRID y Fiera Milano Brasil

*FRUIT NEXT (pabellón 4 - 4B15)***16.00h. | FORO TOMATE ATTRACTION**

Apertura

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025*Set Fruit TV (núcleo pabellones 7 y 9)***16.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdespaña**Ponente / Chef: **Ruben Fenollar**

Campo de Lorca

*Factoría Chef (pabellón 7)***17.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdespaña**Ponente / Chef: **Roberto ChefBosquet**

Trops

*Factoría Chef (pabellón 7)***17.30h. | CONVOCATORIA A MEDIOS**

Los más influyentes 2025 del sector de la Revista Mercados

*Fruit Next (pabellón 10)***Iciar Martínez de Lecea**Jefa de prensa
Tel.: 627 706 089
iciarm@ifema.es**Helena Valera**Prensa internacional
Tel.: +34 629 644 208
evalera@ifema.es**Begoña Jiménez**Comunicación FEPEX
Tel.: +34 91 319 10 50
bjimenez@fepex.es

18.30h a 20.30. | AFTER WORK

Avenida Alcalá de Fruit Attraction

Miércoles 1 de octubre**9.30h. | APERTURA Fruit Attraction 2025**

De 9.30h a 19.00h.

Pabellones 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12 y 14 de IFEMA MADRID

10.00h. | APERTURA HUERTO/INVERNADERO DE VARIEDADES

Apertura

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Plaza #alimentosdespaña

10.30h. | BIOFRUIT CONGRESS

Innovation: auxiliares producción orgánica

Fruit Next (pabellón 4)

11.00h. | VI FRESH FOOD LOGISTICS THE SUMMIT

La logística de frío escala hacia la eficiencia

The Summit (pabellón 12)

11.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdespaña

Ponente / Chef: **Luisa Andrea Solano Pérez**

5 al Día y Frutas y Hortalizas de Fontellas

Factoría Chef (pabellón 7)

11.00h. | DEGUSTACIÓN DE CREACIONES GASTRONÓMICAS CON TOMATE MURCIANO

Ponente / Chef: **Pedro Buitrago**

Sugardrop, la gota más dulce de Paloma

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Stand Región de Murcia (7C07)

11.15h. | BIOFRUIT CONGRESS

Innovation: requerimientos de la distribución

Fruit Next (pabellón 4)

11.30h. | DEGUSTACIÓN DE CREACIONES GASTRONÓMICAS CON TOMATE MURCIANO

Ponente / Chef: **Pedro Buitrago**

Looije, mucho más que tomate

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Stand Región de Murcia (7C07)

12 a 18h. | DEGUSTACIÓN PERMANENTE VARIEDADES DE TOMATE

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Buyer Lounge (núcleo pabellones 7 y 9)

Iciar Martínez de Lecea

Jefa de prensa
Tel.: 627 706 089
iciarm@ifema.es

Helena Valera

Prensa internacional
Tel.: +34 629 644 208
evalera@ifema.es

Begoña Jiménez

Comunicación FEPEX
Tel.: +34 91 319 10 50
bjimenez@fepe.es

12.00h. | CONGRESO BIOTECH ATTRACTION 2025

Sembrando conocimiento, cosechando innovación
Fruit Forum (núcleo pabellones 1-3)

12.00h. | FORO TOMATE ATTRACTION

Apertura
Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025
Set Fruit TV (10F28)

12.00h. | RUEDA DE PRENSA: IFCO CIRCULARITY AWARDS

El evento rendirá homenaje a los productores españoles y portugueses líderes en operaciones sostenibles
Stand de IFCO (núcleo pabellones 1-3)

12.30h. | COFRADÍA DEL TOMATE DE ALMERÍA

Ponente: **Vicente del Bosque**
Coexphal
Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025
Stand Coexphal (pabellón 9)

13.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdeespaña

Ponente / Chef: **Andrea Tumbarello**
Regione Sicilia
Factoría Chef (pabellón 7)

13.00h. | PRESENTACIÓN PRIMERA COSECHA Y JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL SABOR DEL TOMATE

Ponente: **Samantha Vallejo-Nágera**
Casi
Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025
Stand Casi (pabellón 9)

13.30h. | Premio Fruit Attraction

En su X edición ha reconocido a **Fructidor**
Fruit Next 4 (pabellón 4)

13.30h. | XV Premios periodísticos APAE

Categoría General: **José Iván Suárez Ruiz** -Eldiario.es edición Castilla-La Mancha-
Categoría Frutas y Hortalizas: **Javier García Padilla** -Canal Extremadura-
Categoría Innovación: **José María Montero/Sebastián Mateos** -Canal Sur-
Categoría Sostenibilidad Agroalimentaria: **Víctor Martín Feliú** -Revista Eurocarne-
Fruit Next 4 (pabellón 4)

14.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdeespaña

Ponente / Chef: **Jorge Lopez Gimenez**
Germinarte
Factoría Chef (pabellón 7)

Iciar Martínez de Lecea
Jefa de prensa
Tel.: 627 706 089
iciarm@ifema.es

Helena Valera
Prensa internacional
Tel.: +34 629 644 208
evalera@ifema.es

Begoña Jiménez
Comunicación FEPEX
Tel.: +34 91 319 10 50
bjimenez@fepex.es

15.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdeespaña

Ponente / Chef: **Sonia Cortes, Carmen Cabra, Amalia del Río, Alicia Lozan, Cristina Ferrer**
Factoría Chef (pabellón 7)

15.00h. | PRESENTACIÓN TOMATE ROSA – CASI Y BASF | NUNHEMS

Casi
Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025
Stand Casi (pabellón 9)

16.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdeespaña

Ponente / Chef: **Daniel del Toro**
Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025
Factoría Chef (pabellón 7)

17.00h. | PREMIOS TOMATE 2025

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025
Stand Junta de Andalucía (pabellón 9)

17.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdeespaña

Ponente / Chef: **José Valadés Nieto**
Tanynature
Factoría Chef (pabellón 7)

19.00h. | FIESTA DEL TOMATE ESPAÑOL

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025
Stand Proexport (7D09)

18.30h a 20.30. | AFTER WORK

Avenida Alcalá de Fruit Attraction

Iciar Martínez de Lecea

Jefa de prensa
Tel.: 627 706 089
iciarm@ifema.es

Helena Valera

Prensa internacional
Tel.: +34 629 644 208
evalera@ifema.es

Begoña Jiménez

Comunicación FEPEX
Tel.: +34 91 319 10 50
bjimenez@fepex.es

Jueves 2 de octubre**9.30h. | APERTURA Fruit Attraction 2025**

De 9.30h a 16.00h.

Pabellones 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12 y 14 de IFEMA MADRID

pte. | PREMIOS AL MEJOR STAND

Categorías: Más Original; Mejor Diseño; Más Sostenible y Aclamado por el Público

Entrega en los stands ganadores

10.00h. | APERTURA HUERTO/INVERNADERO DE VARIEDADES

Apertura

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Plaza #alimentosdespaña

10.30h. | DEGUSTACIÓN DE CREACIONES GASTRONÓMICAS CON TOMATE MURCIANO

Ponente / Chef: **Pedro Buitrago**

Perichán, la tradición y el sabor del tomate de Mazarrón

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Stand Región de Murcia (7C07)

11.00h. | DEGUSTACIÓN DE CREACIONES GASTRONÓMICAS CON TOMATE MURCIANO

Ponente / Chef: **Pedro Buitrago**

Bonnysa, cultiva tu naturalidad

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Stand Región de Murcia (7C07)

11.00h. | VI FRESH FOOD LOGISTICS THE SUMMIT

La logística de frío escala hacia la eficiencia

The Summit (pabellón 12)

11.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdeespaña

Ponente / Chef: **Antonia Maria Piernas Millan, Pablo González**

Cricket

Factoría Chef (pabellón 7)

12 a 13.30h. | DEGUSTACIÓN PERMANENTE VARIEDADES DE TOMATE

Tomate, Producto Estrella Fruit Attraction 2025

Buyer Lounge (núcleo pabellones 7 y 9)

12.30h. | INNOVATION HUB AWARDS

Categorías: Fresh Produce; F&V Industry, y Acciones de sostenibilidad y compromiso

Fruit Forum by Timac Agro (núcleo pabellones 1-3)

Iciar Martínez de Lecea

Jefa de prensa
Tel.: 627 706 089
iciarm@ifema.es

Helena Valera

Prensa internacional
Tel.: +34 629 644 208
evalera@ifema.es

Begoña Jiménez

Comunicación FEPEX
Tel.: +34 91 319 10 50
bjimenez@fepex.es



Nota de prensa

13.00h. | FACTORÍA CHEF patrocinado por #alimentosdeespaña

Ponente / Chef: **Shayna Telesmanic**

Natural Delights

Factoría Chef (pabellón 7)

Iciar Martínez de Lecea

Jefa de prensa
Tel.: 627 706 089
iciarm@ifema.es

Helena Valera

Prensa internacional
Tel.: +34 629 644 208
evalera@ifema.es

Begoña Jiménez

Comunicación FEPEX
Tel.: +34 91 319 10 50
bjimenez@fepex.es

