

Los productos franceses de temporada se posicionan en la gastronomía española de la mano de Taste France

En el marco de la 15ª edición de Fruit Attraction, la feria líder en el sector de frutas y verduras de España que se celebra del 3 al 5 de octubre, la marca francesa "Taste France" llevará a cabo una nueva campaña de promoción de los productos de temporada franceses. Para ello, "Taste France" ha realizado un showcooking con el propósito de dar a conocer estos productos a chefs y consumidores españoles para que accedan a ellos en su momento óptimo de consumo

Taste France, la marca del Ministerio de Agricultura francés y las interprofesionales CNIPT (Comité Nacional Interprofesional de la Patata francesa) e INTERFEL (Interprofesional de frutas y hortalizas francesa), vuelven a Fruit Attraction para fomentar el consumo de los productos de temporada franceses en España.

Lo hace en el marco de la 15ª edición de la feria, uno de los eventos comerciales internacionales más destacados del sector de frutas y verduras que se celebra en la Feria de Madrid del 3 al 5 de octubre. Un foro que sirve como punto de encuentro para profesionales de toda la cadena de valor del sector frutícola y en la que los expertos de la industria se reúnen para conocer las últimas tendencias. El pabellón francés, situado en el pabellón 6 de Ifema, batirá el récord de superficie ocupada y contará con la participación de un total de 120 expositores.

Taste France tiene como misión dar a conocer el producto de temporada francés a chefs y consumidores españoles para que accedan a ellos en su momento óptimo de consumo. Para ello ha llevado a cabo varias acciones, como un showcooking con el objetivo de dar a conocer la calidad de las frutas y hortalizas francesas. La intención del encuentro no es que los productos franceses reemplacen a los españoles, si no que se utilicen como alternativa cuando los españoles no estén en temporada. Este exclusivo evento ha tenido lugar en MOM Culinary Institute y ha contado con la participación de dos chefs de renombre: Charles Soussin, representando la cocina francesa, y el español Sergio Fernández, chef estrella de Canal Cocina. Juntos, han elaborado cuatro platos a los que cada uno ha aportado el toque culinario de su país. El showcooking, que será retransmitido en Canal Cocina ha contado con la presencia de destacados influencers foodies.

¿Qué es la marca Taste France?

Taste France es la marca del Ministerio de Agricultura y Alimentación de Francia que desde 2020 se dedica tanto a la promoción de la gastronomía de su "terroir" como a dar a conocer los productos franceses fuera de sus fronteras. La marca acumula tres años de éxitos de sus campañas en España que han incluido la promoción de productos franceses en escuelas de cocina de todo el país; la participación en diferentes ferias; la puesta en marcha de la revista oficial Taste France Magazine España y colaboraciones con chefs reconocidos como Fran Vicente, Romain Fornell o Pablo Albuerne.

Francia es uno de los grandes productores de frutas y verduras de la Unión Europea. En los últimos años, ha habido un notable aumento de la popularidad de los productos franceses, en particular de las patatas y hortalizas, que se han convertido en un producto más en la cesta de la compra tanto para los consumidores españoles como para los chefs profesionales. Las relaciones comerciales entre los dos países tienen una larga historia, tanto es así que España siempre ha importado productos del país vecino, según la temporada, para completar su oferta. En la gama de las hortalizas, Francia, es el primer proveedor para el mercado español. En 2022 exportó 889.441 toneladas de hortalizas por un valor de 294 millones de euros siendo sus principales exportaciones; patatas frescas (787.110 toneladas) y judías (38.685 toneladas). Respecto a las frutas, Francia ha exportado a España 96.832 toneladas, principalmente manzanas (59.143 toneladas) y melocotones-nectarinas (9.971 toneladas).

Entidades colaboradoras, INTERFEL y CNIPT

INTERFEL es una asociación agrícola interprofesional que agrupa a quince familias profesionales de la cadena de producción y distribución de frutas y verduras de Francia. Su papel es organizar el diálogo interprofesional, promover el consumo de frutas y hortalizas frescas e informar a todos los públicos de los beneficios de una dieta variada y equilibrada.

El Comité Nacional Interprofesional de la Patata (CNIPT) es la organización interprofesional en torno a este ingrediente básico de la cocina francesa. Desde 1977, representa a los diferentes operadores, desde la producción hasta el comercio. En CNIPT dividen la patata francesa en tres tipologías vinculadas a su uso en la cocina: patatas de carne firme si son para cocinar al vapor, salteadas o bravas (el objetivo es que no se deshagan ni oscurezcan); para hornear (enteras, con su piel, adecuadas para purés, sopas, guisos o gratinados) y patatas para freír, con un alto contenido de materia seca que permite que salgan doradas y crujientes.

Datos de contacto:

Taste France
Taste France
0140733000

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>