

Medio: Internet	NUTRIGUIA.COM 23 de enero de 2009	Audiencia:
Sección: Gastronomía		Difusión:
Espacio:		Valor Publicitario:



Coca-Cola bajo cero en Madrid Fusión 2009

- Creaciones de Paco Roncero como el "Dragón Cola" y la "Crema de ave con reducción de Coca-Cola" serán algunas de las tapas que podrán degustar los asistentes en el stand de esta bebida en la cumbre Madrid Fusión.
- Los reconocidos chefs **Dani García, Angelo Corvitto y Oriol Balaguer** serán los encargados de poner el sabor del refresco en la nueva edición de Madrid Fusión que se realizará del 19 al 22 de Enero.
- "Sorbete de Coca-Cola" o "Sorbete de Cuba libre", "Bombón líquido", "Nube de Coca-Cola" y "Botellitas congeladas" serán las alternativas culinarias que podrán conocer los asistentes a la conferencia.



Madrid, 16 de enero de 2009. Con la conferencia "Coca-Cola Bajo Zero", Coca-Cola España estará presente en la séptima edición de Madrid Fusión, evento que se llevará a cabo del 19 al 22 de Enero en Palacio de Congresos de Ifema. En esta, los reconocidos chefs Dani García, Ángelo Corvitto y Oriol Balaguer, será los encargados de poner la nota de color y sabor a Coca-Cola en sus creaciones.

Durante la conferencia "Coca-Cola Bajo Zero", los tres chefs en compañía de **José Carlos Capel, Co-Presidente de Madrid Fusión**, explicarán a los asistentes el papel que puede desempeñar Coca-Cola en la elaboración de pequeñas golosinas de sobremesa a baja temperatura. Una aportación al mundo de la alta cocina modificando las texturas para convertirlas en medio fluidas o semisólidas.

Postres como el "Sorbete de Coca-Cola" de Angelo Corvitto; el "Bombón líquido de Coca-Cola" y "Nubes de Coca-Cola" de Oriol Balaguer; y las "Botellitas de Coca-Cola Congeladas" de Dani García, serán los tres ejemplos donde los asistentes podrán ver la aplicación de esta nueva técnica.

"Coca-Cola bajo Zero" tendrá lugar el martes 20 a las 17:45 en la sala Amsterdam, del Palacio de Congresos.

Adicionalmente, los asistentes a esta cita gastronómica tendrán la oportunidad de degustar en el stand de la marca las diferentes creaciones desarrolladas por Paco Roncero como el Dragón Cola, la Crema de Ave con reducción de Coca-Cola y un cóctel que mezcla



**arándano, pomelo, vodka
y Coca-Cola.**

Se trata de la tercera vez que Coca-Cola participa activamente en Madrid Fusión. En 2007, la compañía participo con la conferencia: "Coca-Cola, el quinto sabor"; y en 2008 de la mano de Dani García y Paco Roncero presentaron

"Coca-Cola con Cuchillo y Tenedor", una conferencia que se hablaba de las diferentes alternativas culinarias utilizando Coca-Cola como un ingrediente más de la cocina actual.

Para conocer más sobre las diferentes alternativas culinarias con Coca-Cola, la Compañía ha puesto en marcha la web www.comebiencaadadia.com, donde los usuarios podrán encontrar diferentes recetas y consejos de los grandes chefs del momento.