



## **PROGRAMA DE ACTOS AÑO 2016 XVI FERIA DEL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES**

### **ACTOS PREVIOS:**

#### **MARTES 20 DE SEPTIEMBRE 2016**

*Presentación Oficial de la XVI Feria del Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches en Madrid Hora: 10:30 horas. Lugar: Sede de la Junta de Andalucía en Madrid.*

#### **SÁBADO 1 DE OCTUBRE DE 2016**

*Emisión en directo del Programa de Radio de la Cadena Cope "Agropopular" presentado por César Lumbreras. Hora: De 8:00 a 10:00 horas. Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento de Villanueva de Córdoba.*

#### **MARTES 4 DE OCTUBRE DE 2016**

*Presentación de la XVI Feria del Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches en La Diputación de Córdoba Hora: 11:00 horas Lugar: Sala de Prensa de la Diputación de Córdoba*

#### **JUEVES DÍA 6 DE OCTUBRE 2016**

*Inauguración de la XVI Feria del Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches Hora:10:30 horas Lugar: Teatro Municipal de Villanueva de Córdoba*

#### **JORNADAS TÉCNICAS. Somos dehesa: las potencialidades educativas.**

*Horario : De 11:30 a 14:00 horas Lugar: Teatro Municipal de Villanueva de Córdoba. Dirigidas a los alumnos/as de 3o, 4o de la ESO y 1o de Bachillerato de la Comarca y Ciclo Formativo de Elaboración de Productos Alimenticios de Villanueva de Córdoba.*

*11:30 horas. Los Pedroches: Calidad Diferenciada Ponente: D. Juan Luis Ortiz Pérez, Secretario General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.*



*12:00 horas. Cultura empresarial ganadera Ponente: D. Bernardo Blanco Rodríguez, ganadero e industrial agroalimentario de Villanueva de Córdoba.*

*12:30 horas. Formación, empleabilidad y capacitación técnica. Ponente: D. Reyes Alonso Martín Coletto, Director del IFAPA*

*13:00 horas. Funcionamiento de la Lonja Ponente: D. Pedro Rubio Moreno, Presidente de la Mesa de Precios del Porcino*

*13:30 horas. Mesa de precios del porcino realizada por la Lonja Agropecuaria de Los Pedroches.*

### **ENCUENTRO CON RESTAURADORES Y EMPRESARIOS DE PRODUCTOS GOURMET**

*Hora: 17:00 horas -Cata dirigida por la DOP Los Pedroches destinada a restauradores y empresarios de productos gourmet. -Coworking entre restauradores, empresarios e industriales participantes en la XVI Feria del Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches.*

### **XVI CONCURSO AL MEJOR JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES.**

*Hora: 19:00 horas Lugar: Teatro Municipal de Villanueva de Córdoba*

**VIERNES 7 DE OCTUBRE DE 2016**

**IV ENCUENTRO NACIONAL DE CORTADORES. XVI Feria del Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches** Horario: de 9:30 a 14:30 horas. Lugar: Teatro Municipal de Villanueva de Córdoba.

9:30 horas. Inauguración 10:00 horas. Sorpresas en el curado del jamón. ¿Qué debemos conocer? ¿Por qué las cosas no siempre son ideales?. Ponente: D.a Rosa García Valverde, investigadora del Centro Tecnológico y Calidad Agroalimentaria de Los Pedroches (CICAP).

11:00 horas. Figuras de Calidad Agroalimentaria. ¿Qué son? Implicaciones en el etiquetado de los productos. Ponente: D.a Mónica de Santos Carretero, Jefe de Área de Producción Agroalimentaria SG de Calidad

Diferenciada y Agricultura Ecológica del MAGRAMA.

11:45 – 12:15 horas.- Pausa con Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P. Los Pedroches

12:15 horas. Diferencias entre los distintos tipos de Producción del Cerdo Ibérico. ¿Qué deberíamos de conocer? ¿Por qué no todo es lo mismo? Ponente: Dr. Vicente Rodríguez Estévez, profesor del Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba.

13:15 horas. Armonías entre los territorios de Los Pedroches y Montilla-Moriles. Consejo Regulador de la D.O.P. Montilla-Moriles.

14:15 horas. Clausura

**VI CONCURSO COMARCAL DE CORTADORES DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES.**

Hora: 20:30 horas Lugar: Plaza de España

Elaboración de platos con Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches en directo a cargo de la Escuela de Hostelería de Córdoba. Hora: 19:00 horas Lugar: Plaza de España

Actuación del Grupo Folk: Jara y Granito Hora.: 20:30 horas Lugar: Plaza de España.

Actuación del Grupo Inocentes. Hora: al finalizar el concurso comarcal de cortadores. Lugar: Plaza de España

## **SÁBADO 8 DE OCTUBRE DE 2016:**

11:00 horas. Apertura de stands en el Polideportivo Municipal. 11:30 horas. XVI CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES. Horario de 11:30 a 19.00 horas. DEGUSTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN LOS PEDROCHES A PRECIOS POPULARES.. 14:00 horas. Entrega de premios y Clausura de la Feria. 17:00 horas. Cierre de stands. 19:00 horas. Cierre de la Feria del Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches. Paralelamente de 11:00 a 19:00 horas. tendrá lugar en Ronda de San José EXPOSICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS ARTESANOS LOCALES.

## **JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL JAMÓN EN RESTAURANTES Y BARES**

Del 6 al 8 de octubre los restaurantes y bares de la localidad servirán platos de Jamón Ibérico de Bellota y platos elaborados con Jamón Ibérico de Bellota.

### **Mesón Rural Don Rollero**

- Plato de Jamón Ibérico de Bellota
- Huevos fritos de corral con Jamón Ibérico y patatas de la Huerta **Bar El Chaparral**
- Plato de Jamón Ibérico de Bellota
- Bacalao con Jamón Ibérico crujiente y salsa de miel **Restaurante Las Columnas** • Plato de Jamón Ibérico de Bellota • Tournedos con Jamón Ibérico. **Bar Pirrurri**
- Plato de Jamón Ibérico de Bellota
- Revuelto de gambas y Jamón Ibérico **Bar Nino**
- Plato de Jamón Ibérico de Bellota
- Lomitos de cerdo con Jamón Ibérico y salsa de tomate **Restaurante La Piscina**
- Plato de Jamón Ibérico de Bellota

- *Tournedos con Jamón Ibérico de Bellota* **Restaurante Belloches**
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Pluma rellena de Jamón Ibérico de Bellota con verduritas* **Bar lo Nuestro**
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Croquetas caseras de Jamón Ibérico* **Restaurante la Bodega de Lucman**
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Cre moso de setas con emulsión de huevo, mouse de foie y crujiente de Jamón Ibérico de bellota* **Frammer**
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Jamoncitos de lechón con habitas con Jamón Ibérico y taquitos de patatas* **Bar El Ruedo**
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Setas variadas con Jamón Ibérico y queso idiazábal XVI Feria del Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches Ayuntamiento de Villanueva de Córdoba*

### **Bar Ka La Dulce**

- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Jamón Ibérico a los tres soles* **Café Bar Lagarto**
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Flamenquín de Lomo con Jamón Ibérico* **Ventorro de Pasi**
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Rollito de secreto con Jamón Ibérico de bellota y queso curado acompañado de champiñón con virutas de jamón y queso* **Café bar El Picha**

- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Bocaditos de Lomo y Jamón Ibérico rebozados en salsa de cerveza **My Café***
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Huevos en cazuela de Jamón Ibérico **Bar Patillas***
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Croquetas de Jamón Ibérico acompañadas de una ensalada **La Dehesa de Lucman***
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Rollitos de Jamón Ibérico relleno de gulas salteadas al ajillo **Restaurante La Puerta Falsa***
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Champiñones tournedo en salsa de ibérico con crujiente de carrillada **Restaurante Los Barreros***
- *Plato de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Musaka de Jamón Ibérico. **EXPOSICIONES DEL 6 AL 8 DE OCTUBRE DE 2016** Romería de la Virgen de Luna. Fiesta Declarada de Interés Turístico Nacional de Andalucía. Lugar: Centro de Interpretación de la Dehesa Colabora: Cofradía Virgen de Luna. Exposición Fotografías Antiguas “Los Pedroches en la Retina”. Lugar: Antiguo Refugio de la Guerra Civil Colabora: Adroches*

*La Feria del Jamón pintada por niños/as Lugar: Pabellón Polideportivo Municipal Participantes de 4 a 12 años. Colabora: Colegios de la localidad.*

*Exposición “Córdoba a través de sus Museos”. Lugar: Antigua Audiencia Colabora: Adroches*