

programa **Ready?**

28 / 29 OCTUBRE 2019 / PALACIO DE CONGRESOS / SALAMANCA / ESPAÑA



FORO INTERNACIONAL DEL *Ibérico*



#SALAMANCAIBERICO

WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM

programa **Ready?**

LUNES 28 OCTUBRE 2019 / SALAMANCA / ESPAÑA

10:00 / 10:15 H. INAUGURACIÓN Y BIENVENIDA

D. Carlos García Carbayo. Alcalde de Salamanca
D. Francisco Javier Iglesias García. Presidente de la Diputación de Salamanca
Dña. Julia Pérez Lozano. Fundadora de Gastroactitud

10:15 / 11:00 H. CONFERENCIA / LOS PARIENTES DEL IBÉRICO: MORA ROMAGNOLA, BIGORRE, MANGALICA.

Tanacho Carrasco / Ibéricos Carrasco /
Nicoleta Negrini / Negrini España /
Juan Vicente Olmos / Montenevado /

11:00 / 11:45 H. DEMO COCINA / COCINANDO IBÉRICO CON IMAGINACIÓN.

Hermanos Torres / Cocina Torres   / Barcelona /

FOTO DE FAMILIA.

11:45 / 12:00 H. PAUSA CAFÉ.

12:00 / 12:45 H. CONFERENCIA COLOQUIO / ¿SE PUEDE PREDECIR LA CALIDAD DEL JAMÓN IBÉRICO?

Inmaculada González / USAL /
Isabel Revilla / USAL /
Emiliano de Pedro / UC /

12:45 / 13:30 H. DEMO COCINA / CARNE DE MONTANERA.



Toño Pérez / Atrio   Cáceres / + Jorge Ruiz / Investigador de la Universidad de Extremadura /

13:30 / 14:00 H. DEMO COCINA / POSTRES DE RESTAURANTE CON IBÉRICO.


Pol Contreras / El Portal de Echaurren   La Rioja /

14:30 / 16:00 H. COMIDA.

16:00 / 16:45 H. CATA / IBÉRICO: NO SÓLO CON VINO. ARMONÍAS INÉDITAS.

Eduardo Camiña + Julián Otero / Mugaritz   Guipúzcoa /

16:45 / 17:30 H. DEMO COCINA / EMULSIONES CON GRASA DE IBÉRICO.

Pedro Sánchez / Bagá  Jaén /

17:30 / 19:00 H. COLOQUIO / MITOS, SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN.

Manuel Maldonado
David Tejerina
Elena Dieguez
Luis Bravo
Oscar Mozú
Francisco Espárrago
Modera: José Carlos Capel



FORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico

ESTRELLA MICHELIN 



#SALAMANCAIBERICO

WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM

programa **Ready?**

MARTES 29 OCTUBRE 2019 / SALAMANCA / ESPAÑA

10:00 / 10:45 H. CONFERENCIA / EL IBÉRICO CON EL SEMÁFORO NUTRICIONAL EN ROJO.

José Enrique Campillo Doctor experto en nutrición. / Universidad de Extremadura /

10:45 / 11:30 H. DEMO COCINA / CON EL IBÉRICO POR BANDERA.

José Pizarro / Restaurante Pizarro / Londres /

11:30 / 12:30 H. DEMO COCINA / A CADA PIEZA SU TÉCNICA: DESPIECE DEL CERDO IBÉRICO.

Jorge Lozano / Tapas 3.0. / Salamanca /

Rocío Parra / En La Parra / Salamanca /

Roberto Sánchez / Carnicero /

FOTO DE FAMILIA.

12:30 / 12:45 H. PAUSA CAFÉ.

12:45 / 13:45 H. COLOQUIO / MARCAS, GARANTÍA DE CALIDAD.

Carrasco

Fisan

Arturo Sánchez

Biljana Maksimovic / 5 Jotas /

Modera: Julia Pérez

13:45 / 14:30 H. CATA / EXHIBICIÓN DE CORTE Y CATA: 50% CONTRA 100% IBÉRICO.


Exhibición de corte a cargo del campeón de España: Anibal Falcón.


Interviene Tomás Pascual

14:30 / 16:00 H. COMIDA.

16:30 / 18:00 H. FINAL CONCURSO INTERNACIONAL DE COCINA CON IBÉRICO.

Presidente del jurado: Elena Arzak / Arzak    /

Pedro Mario Pérez / El Ermitaño  /

Marc Segarra / Abadía de Retuerta  /

Víctor Martín / Trigo  /

Jorge Lozano / Tapas 3.0 /

José Carlos Capel

FINALISTAS

Daniel Toranzo_NOVU Restaurante_Salamanca

Marcello Salaris_Martinica Restaurante_Salamanca

Federico Guajardo_Venta de Posa_Alicante

Sergio Rodriguez_Grupo BlaBlaBla_Valladolid

18:00 / 18:30 H. CLAUSURA OFICIAL.



SEGUNDO FORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico

ESTRELLA MICHELIN 



#SALAMANCAIBERICO

WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM