

## II FORO INTERNACIONAL DEL IBERICO SALAMANCA 2019

LUNES 28 de octubre			
HORA	FORMATO	PONENCIA	PONENTE
10.00-10.15		Inauguración y bienvenida	Autoridades
10.15-11.00	Conferencia	Los parientes del ibérico: Mora Romagnola, Bigorre, Mangalica	Tanacho Carrasco/Nicoleta Negrini/Juan Vicente Olmos
11.00-11.45	Demo cocina	Cocinando ibérico con imaginación	Hermanos Torres (Cocina Torres 2*. Barcelona)
FOTO DE FAMILIA			
11.45-12.00		Pausa café	
12.00-12.45	Conferencia/coloquio	¿Se puede predecir la calidad del jamón ibérico?	Inmaculada González/Isabel Revilla/ Emiliano de Pedro
12.45-13.30	Demo cocina	Carne de montanera	Toño Pérez (Atrio. 2*. Extremadura )+ Jorge Ruiz investigador de la Universidad de Extremadura
13.30-14.00	Demo cocina	Postres de restaurante con ibérico	Pol Contreras (Echaurren. 2*. La Rioja)
14.00-14.30		Cómo rentabilizar el jamón en el restaurante	Escuela de Cortadores
14.30-16.00		COMIDA	
16.00-16.45	Cata	Ibérico: no sólo con vino. Armonías inéditas	Eduardo Camiña (Mugaritz. 2*. Guipúzcoa)
16.45-17.30	Demo cocina	Emulsiones con grasa de ibérico	Pedro Sanchez (Bagá. 1*. Jaén)
17.30-19.00	Coloquio	Mitos, sostenibilidad e innovación	Manuel Maldonado/David Tejerina/ Elena Dieguez/Luis Bravo/Oscar Mozú / Francisco Espárrago. Modera José Carlos Capel
MARTES 29 de octubre			
HORA	FORMATO	PONENCIA	PONENTE
10.00-10.45	Conferencia	El ibérico con el semáforo nutricional en rojo	Doctor experto en nutrición José Enrique Campillo (Univrsidad de Extremadura)
10.45-11.30	Demo cocina	Con el ibérico por bandera	José Pizarro (Restaurante Pizarro. Londres)
11.30-12.30	Demo cocina	A cada pieza su técnica: despiece del cerdo iberico	Jorge Lozano (Tapas 2.0. Salamanca)+Rocío Parra (Salamanca)+carnicero
Foto de Familia			
12.30-12.45		Pausa café	
12.45-13.45	Coloquio	Marcas, garantía de calidad	Carrasco, Fisan, Arturo Sánchez, 5 Jotas y Makro España
13.45-14.30	Cata	Exhibición de corte y cata: 50% contra 100% Ibérico	Exhibición de corte a cargo del campeón de España: Anibal Falcón. Interviene Tomás Pascual
14.30-16.30		COMIDA	
16.30-18.00	Concurso	Final del Concurso Internacional de Cocina con Cerdo Ibérico	Presidente del jurado: Elena Arzak (Arzak. 3*. Guipúzcoa) La Lobita, Pedro Mario Pérez (El Ermitaño. 1*) Marc Segarra (Abadía de Retuerta 1*) Jorge Lozano (Tapas 2.0) José Carlos Capel
18.00-18.30		CLAUSURA OFICIAL	