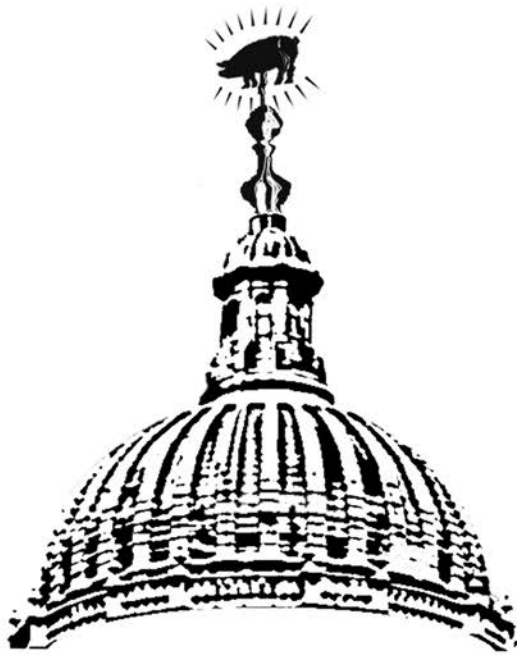


WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM



IV FORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico

PRO
GRA
MA

CIE SALAMANCA
30 31 OCT 2023



Gastroactivud



FORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico

10.00-10.15 BIENVENIDA E INAUGURACIÓN

CARLOS GARCÍA CARBAYO ALCALDE DE SALAMANCA
RICARDO RIVERO RECTOR DE LA USAL
JULIA PÉREZ LOZANO DIRECTORA DEL FORO

10.15-11.15 ¿CÓMO PRESERVAR LA CALIDAD DEL JAMÓN IBÉRICO?

JOSÉ MIGUEL HERRERO, DIRECTOR GENERAL DE INDUSTRIA ALIMENTARIA
REPRESENTANTES DE LAS 4 D.O.P.

MESA REDONDA

11.15-11.45 LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA DEL IBÉRICO

ALBERTO PACHECO (ESTIMAR)

DEMO DE COCINA

11.45-12.00 MARCAS DE CALIDAD REPRESENTANTE DE AECERIBER

CONFERENCIA

12.00-12.15 PAUSA CAFÉ

12.15-12.45 LA MANTECA EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA

ANDREU GENESTRA (ANDREU GENESTRA 1*)

DEMO COCINA

12.45-13.30 EL MENÚ "TODO IBÉRICO" DE ATRIO

TOÑO PÉREZ (ATRIO 3*)

DEMO DE COCINA

13.30-14.15 VINOS DE JEREZ Y JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA: LA ARMONÍA PERFECTA

PITU ROCA (CELLER DE CAN ROCA 3*)

CATA DE VINOS Y CORTES DE JAMÓN

14.15-14.30 FOTO DE FAMILIA

14.30-16.30 COMIDA

16.30-17.00 LAS DIFERENCIAS EN EL VOLATILOMA DEL JAMÓN IBÉRICO

DR. VICENTE RODRÍGUEZ (UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA)

CONFERENCIA

17.00-18.30 FINAL DEL IV CONCURSO INTERNACIONAL DE COCINA CON IBÉRICO

PRESIDENTE JURADO

ESTHER MANZANO

JURADO

JOSÉ CARLOS CAPEL

ÁLVARO SALAZAR

CRISTOBAL MUÑOZ

18.30 ENTREGA DE PREMIOS

CARLOS GARCÍA CARBAYO ALCALDE DE SALAMANCA

JAVIER IGLESIAS GARCÍA PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

10.00-10.30 VENDER JAMÓN IBÉRICO.

ENRIQUE TOMÁS UN CASO DE ÉXITO ENRIQUE TOMÁS

CONFERENCIA

10.30-11.00 DEL HOCICO AL RABO: COCINA ANDALUZA CON IBÉRICO.

DAVID OLIVA (BACK)

DEMO COCINA

11.00-11.30 EL CERDO IBÉRICO EN LA NUEVA COCINA CHINA.

IVAN LAW

LI YONGZHOU

CHEF LIANG JIANYU

MESA REDONDA + DEMO COCINA

11.30-12.00 MADURACIÓN Y COCINA DE LAS CHULETAS DE IBÉRICO.

JAVIER SÁNCHEZ (IBÉRICOS FISAN)

DAVID M. BERROCAL (LILICOOK VERMUTERÍA)

CONFERENCIA + DEMO COCINA

12.00-12.15 PAUSA CAFÉ.

12.15-13.00 IBÉRICO DE BELLOTA: CORTES Y TÉCNICAS DE COCINA.

CRISTOBAL MUÑOZ (AMBIVIVUM 1*)

GUILLERMO ORTEGA DIRECTOR CREATIVO (AMBIVIVUM 1*)

DEMO COCINA

13.00-13.30 BOCADOS DE FILIGRANA CON IBÉRICO.

ÁLVARO SALAZAR Y MARÍA CANO (VORO 2*) DEMO COCINA

13.30-14.15 LA IMPORTANCIA DEL CERDO EN ASTURIAS: EL GOCHU ASTURCELTA.

ESTHER MANZANO (CASA MARCIAL 2*)

MOISES ARIEGU (ASOCIACIÓN GOCHU ASTURCELTA) **DEMO COCINA + CONFERENCIA**

14.15-14.30 PRESENTACIÓN DEL DIETARIO GASTRONÓMICO Y EL PROYECTO DE ESCUELA DE GASTRONOMÍA DE LA USAL.

JACOBO SANZ HERMIDA (DIR. DE PUBLICACIONES USAL)

CONFERENCIA

14.30 FOTO DE FAMILIA.

14.30-16.00 COMIDA.

16.00-17.00 LOS RETOS DE INTERNACIONALIZACIÓN INVITADOS DEL SECTOR INDUSTRIAL.

MODERADORA RAQUEL CASTILLO

MESA REDONDA

17.00-19.00 NUEVAS TÉCNICAS PARA EL IBÉRICO FRESCO.

DAVID CHAMORRO (FOOD IDEA LAB)

TALLER

17.00-19.00 ¿CÓMO SE TRABAJA EL CERDO EN LA PARRILLA?.

JAVIER BRICCHETTO (PIANTAO)

TALLER