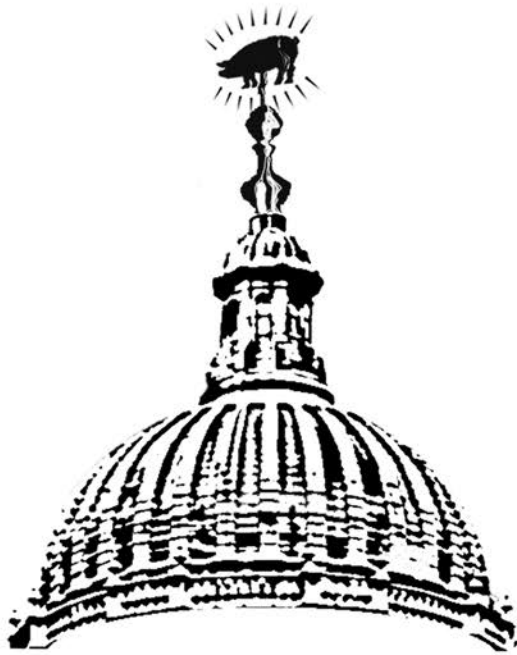


WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM



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
JAVIER IGLESIAS GARCÍA PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN DE SALAMANCA
JAVIER GONZÁLEZ BENITO VICERRECTOR DE ECONOMÍA 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

ANABEL MULERO

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
ROCÍO PARRA
ÁLVARO SALAZAR
CRISTOBAL MUÑOZ
RAQUEL CASTILLO

18.30 ENTREGA DE PREMIOS

CARLOS GARCÍA CARBAYO ALCALDE DE SALAMANCA
JAVIER IGLESIAS GARCÍA PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

- 10.00-10.30 DEL HOCICO AL RABO: COCINA ANDALUZA CON IBÉRICO.**
DAVID OLIVA (BACK) **DEMO COCINA**
- 10.30-11.00 VENDER JAMÓN IBÉRICO.**
ENRIQUE TOMÁS
ENRIQUE TOMÁS UN CASO DE ÉXITO **CONFERENCIA**
- 11.00-11.30 EL CERDO IBÉRICO EN LA NUEVA COCINA CHINA.**
LI YONGZHOU
LIANG JIANYU **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 MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN EL MUNDO DEL IBÉRICO.**
CRISTOBAL MUÑOZ (AMBIVIUM 1*)
GUILLERMO ORTEGA DIRECTOR CREATIVO(AMBIVIUM 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 NOGAL ÁLVAREZ (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**
IVAN LAW / JAVIER SÁNCHEZ / TANACHO CARRASCO
ARTURO SÁNCHEZ / PACO BLÁZQUEZ Y REPRESENTANTE DE ASICI
- 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**