

Programa



SALAMANCA
PALACIO DE CONGRESOS

1 Y 2 DE JUNIO
DE 2026



#SALAMANCAIBERICO

WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM



Ayuntamiento
de Salamanca



Diputación
de Salamanca

Gastroactitud

Programa

Lunes 1

SALAMANCA / PALACIO DE CONGRESOS
1 Y 2 DE JUNIO DE 2026

9:30H. BIENVENIDA E INAUGURACIÓN

Carlos García Carbayo. Alcalde de Salamanca
Javier Iglesias García. Presidente de la Diputación
Julia Pérez Lozano. Directora del Foro

9:45H. DEMO COCINA. TRADICIÓN ANDALUZA, GUISO Y CALDO.

Dani Carnero (Kaleja. Málaga) ❀

10:15H. DEMO COCINA. EL CERDO IBÉRICO EN LA COCINA JAPONESA.

Hideki Matsuisha (Koi Shunka. Barcelona) ❀

10:45H. DEMO COCINA. CHATO MURCIANO: EL PRIMO LEVANTINO DEL IBÉRICO.

David López Carreño (Local de Ensayo. Murcia)

11:15H. CONFERENCIA. GUIJUELO: CALIDAD Y GARANTÍA.

Teresa Rodríguez Vida. Directora de la DO Guijuelo

11:45H. PAUSA CAFÉ

12:15H. MESA REDONDA. ESTRATEGIAS DE FUTURO PARA LA PRODUCCIÓN DE IBÉRICO.

Tanacho Carrasco (Carrasco), *Manuel Curto* (Montellano), *Pedro Díaz* (Chacinerías Díaz) *Pablo Aguirre* (AECERIBER), *Ministerio de Agricultura*.

13:15H. DEMO COCINA. ¿SE PUEDE HACER ALGO MÁS QUE CALDO CON UN HUESO DE JAMÓN IBÉRICO?.

Mario Sandoval (Coque. Madrid) ❀❀

13:45H. DEMO COCINA. ALTA COCINA CON IBÉRICO.

Carolina Álvarez (Flores Raras. Valencia) ❀❀

14:15H. FOTO DE FAMILIA

14:30H. COMIDA CON INVITACIÓN

16:30H. DEMO + CATA. ARMONÍAS INSÓLITAS CON CERDO IBÉRICO.

Massimiliano delle Dove y *Luis Baselga* (Smoked Room. Madrid) ❀❀

CON INVITACIÓN

17:30H. FINAL DEL CAMPEONATO DE COCINA CON IBÉRICO

Jurado: *Rocío Parra*, *Miguel Ángel de la Cruz*, *José Carlos Capel*, *Carolina Álvarez* y *Mario Sandoval*

18:30H. ENTREGA DE PREMIOS Y CLAUSURA

Carlos García Carbayo. Alcalde de Salamanca
Javier Iglesias García. Presidente de la Diputación

#SALAMANCAIBERICO

WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM



Programa

Martes 2

SALAMANCA / PALACIO DE CONGRESOS
1 Y 2 DE JUNIO DE 2026

9:30H. DEMO COCINA. OPTIMIZACIÓN DEL IBÉRICO EN DISTINTOS MODELOS DE HOSTELERÍA.

Jesús Colorado (El Mesón de Gonzalo. Salamanca)

10:00H. CONFERENCIA. LA IMPORTANCIA DE LA CREACIÓN DE MARCA.

Dra. Nuria Marcos Torres. (Universidad Pontificia de Salamanca)

10:30H. DEMO COCINA. IBÉRICO DE BELLOTA EN LA TRADICIÓN EXTREMEÑA.

Juanma Salgado (Dromo. Badajoz)

11:00H. DEMO COCINA. EL FUTURO SE COCINA CON IBÉRICO.

Aurelio Morales (Level Cook. Madrid)

11:30H. PAUSA CAFÉ

**12:00H. DEMO COCINA + CONFERENCIA.
MASAS DE PASTELERÍA CON GRASA DE IBÉRICO.**

Ricardo Vélez (Pastelería Moulin Chocolat)

12:30H. CONFERENCIA. ¿POR QUÉ LOS BUENOS JAMONES SON DULCES?

Científicos de la Escuela MonteNevado

13:00H. MESA REDONDA. ASÍ SE VENDE IBÉRICO: RETOS DE FUTURO.

5JOTAS, Castro y González, BEHER, Remedios Sánchez, Arturo Sánchez, ASICI

14:00H. DEMO COCINA. EL IBÉRICO EN LA COCINA DE FUSIÓN.

Hugo Muñoz (Ugo Chan. Madrid) ☀

14:30H. DEMO COCINA. EL PORC NEGRE EN LA COCINA TRADICIONAL MALLORQUINA.

Marga Coll (Miceli. Mallorca)

15H. FOTO DE FAMILIA

15H. COMIDA CON INVITACIÓN

#SALAMANCAIBERICO

WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM

