

Martes 17

12:00 - 13:00 La maduración de la carne de cordero.
Fernando del Cerro. Restaurante Casa José.
INTEROVIC

13:00 - 14:00 La carne de conejo - Una gran oportunidad
M^a Luz de Santos
INTERCUN

14:00 - 15:00 Showcooking MAPA

15:00 - 16:00 Showcooking MAPA

16:00 - 17:00 Showcooking MAPA

Miércoles 18

11:00 - 11:30 Historias en tu mesa: Productos cárnicos con sello
de calidad diferenciada DOP o IGP.
Presentación Origen España y asociados

11:30 - 12:00 Showcooking MAPA

12:00-13:30: 100% Raza Autóctona. Cata técnica de productos de
la especie bovina.
FEAGAS y Universidad de Zaragoza

13:30-15:00: Degustación de productos 100% Raza Autóctona
FEAGAS y Asociaciones de Criadores de Razas Puras
Razas participantes: Lidia, Merina, Asturiana de los Valles y
Porcino Ibérico



15:00 - 16:00 Showcooking MAPA

16:00 - 17:00 Demostración aplicación del ibérico.
ASICI

Jueves 19

11:00 - 12:00 Productos del futuro. Taller de Cuarta y Quinta gama
de ovino y caprino.
Antonio González.
INTEROVIC

12:00 - 13:00 Showcooking. Carne de caza Silvestre, 100% natural.
Sabor en estado puro. Javier Chozas.
ASICCAZA

13:00 - 15:00 Showcooking 100% Raza Autóctona.
Colaboración especial de los Paradores de Ávila y Mérida y las
Asociaciones de Criadores de Razas Puras.
Razas participantes: Avileña Negra Ibérica y Retinta



15:00 - 16:00 Showcooking MAPA

16:00 - 17:00 Showcooking MAPA