

III FORO INTERNACIONAL DEL IBÉRICO			
lunes 27 de septiembre			
HORA	Título	Ponente	Tipo de ponencia
10.00-10.15	Bienvenida e inauguración	Carlos García Carbayo – Alcalde de Salamanca + Javier Iglesias García (Presidente de la Diputación) + Julia Perez Lozano	
10.15-10.45	Reinventando el ibérico parte I	Javier Sanz y Juan Sahuquillo (Cañitas Maite) Albacete	Demo cocina
10.50-11.15	Reinventando el ibérico parte II	Pablo de Antonio Villoria (Origen) Salamanca	Demo de cocina
11.20-12.00	Reinventando el ibérico parte III i+d 100% ibérico	David Chamorro (Food Idea Lab) Madrid+ Remedios Sánchez	Demo de cocina
12.00-12.15	Pausa Café		
12.15-12.50	Texturas inverosímiles del ibérico	Oriol Castro (Disfrutar) BCN	Demo de cocina
13.00-13.45	Ibérico en la parrilla: cortes y técnicas aplicadas	Javier Brichetto (Piantao) Argentina, Joaquín Carrasco (La Hoja del Carrasco)	Demo de cocina
13.45	Foto de familia		
14.00-16.30	Comida Parrilla	Javier Brichetto + El Mesón de Gonzalo + La Hoja del Carrasco	
16.30-17.00	El ibérico en la cocina coreana	Luke Jang (Luke) Corea	Demo de cocina
17.10-17.40	Despiece y cocina de la cabeza del ibérico	Carlos Hernández (Consentido) Salamanca + Aitor Arregi (Elkano)	Demo de cocina
17.45-19.00	¿Es sostenible la carne de ibérico?	Tanacho Carrasco (Veterinario y CEO de Ibéricos Carrasco), Vicente Jimeno (Ingeniero Agrónomo. Profesor e investigador de la UPM), José Sánchez (Investigador de la Universidad de Salamanca), Celsa Peiteado representante de WWF.	Mesa redonda-Debate
martes 28 de septiembre			
10.00-10.20	Las estirpes del ibérico y sus parientes hispanos: gochu astur celta, esukal txerri, chato murciano, etc	Juan M. García Casco (CSIC-INIA Inia. Zafra)	Conferencia
10.20-10.40	Pío Negro: un cerdo salvado de la extinción	José Ignacio Jaúregui (Maskarada) Navarra	Demo cocina
10.40-11.00	Cocina con chato murciano	María Gómez (Magoga) Murcia	Demo cocina
11.00-11.30	El rubio dorado, una stirpe de ibérico singular	Benito Gómez (Bardal 2*) + Jose Simón (Dehesa de los Monteros)	Demo cocina
11.30-12.00	Memoria de la cocina con cerdo en Andalucía	Charo Carmona (Arte de Cocina)+ Fernando Rueda (Málaga)	Demo cocina
12.00-12.15	Pausa café		
12.15-12.45	Helados ibéricos	Fernando Sáenz (Grate) La Rioja	Demo cocina
12.45-13.15	Ibérico y chocolate ¿Estamos locos?	Ricardo Vélez (Moulin Chocolat) Madrid	Demo cocina
13.15-13.45	Maduraciones con grasa de jamón Joselito	Sergio Manzano (A'barra) Madrid	Demo cocina
13.45-14.30	El ibérico en la cocina de Azurmendi	Eneko Atxa (Azurmendi) Vizcaya	Demo cocina
Foto de Familia			
14.30-15.45	Comida		
15.45-16.15	Del Campo a la Mesa ¿Un riesgo para el ibérico?	Miguel Ángel Higuera (Veterinario, representante la Amrogapor Asociación de Productores de Ganado Porcino)	Conferencia
16.15-18.15	Final del campeonato de cocina con Ibérico	Presidente Jurado: Eneko Atxa Jurado: José Carlos Capel, Benito Gómez, Charo Carmona, María Magoga	
18.15-18.30	Entrega de premios y clausura	Carlos García Carbayo – Alcalde de Salamanca + Javier Iglesias García (Presidente de la Diputación)	