



### Martes 17

11:00 - 12:00 Inauguración del Ministro

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<sup>a</sup> 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