

Martes 8

12:00 - 13:00 Inauguración del Ministro

13:00 - 14:00 interprofesionales cárnicas convenio
PROVACUNO, INTEROVIC, INTERPORK

14:00 - 15:00 Carne de caza Silvestre, 100% natural.
Sabor en estado puro. Javier Chozas.
ASICCAZA

15:00 - 16:00

A cargo de #Alimentosdespaña
Yo soy paletilla, yo jamón, somos distintos no nos cortes igual

16:00 - 17:00 CENTRO TECNOLÓGICO CTICCITA
"Itinerario de Innovación - De la idea al producto"
Cata de productos de Naturuel
(<https://www.naturuelgourmet.com/es/>), perteneciente al grupo
Tévalis.

18:00 - 19:00 a cargo de #Alimentosdespaña
No te cortes: Técnicas de corte de carne

Miércoles 9

10:00 - 11:00 DESAYUNO MAPA

11:00 - 12:00 I.G.P. "CECINA DE LÉON"

12:00-14:30: 100% Raza Autóctona. Cata técnica de productos
12:00 Presentación GO AGROCHEF
12:15 Presentación GO TAURO
12:30 PAJUNA
13:00 ALISTANA-SANABRESA
13:30 MORUCHA
14:00 MERINA



14:30 - 15:00 APERITIVO MAPA

15:00 - 16:00 IGP MORCILLA DE BURGOS

16:00 - 17:00 INTERCUN
Presentación a cargo de M^a Luz de Santos, Directora Gerente de
Intercun
Carne de conejo, el secreto de la Dieta Mediterránea
al finalizar un showcooking

17:00 - 18:00 DOP Guijuelo

18:00 - 19:00 a cargo de #Alimentosdespaña
"Aquí no se tira nada, preparación de receta de aprovechamiento y
cocinado simple de carne".

Jueves 10

10:00 - 11:00 DESAYUNO MAPA

11:00 - 12:00 DOP JABUGO

12:00 - 13:00 a cargo de #Alimentosdespaña •
C2=Cerveza+Carne

13:00 - 15:00 100% Raza Autóctona.
13:00 AVILEÑA NEGRA IBERICA
13:30 RETINTA
14:00 LIDIA



14:30 - 15:00 APERITIVO MAPA

16:00 - 17:00
A cargo de #Alimentosdespaña
Yo soy paletilla, yo jamón, somos distintos no nos cortes igual