

TE PRESENTA LA CARNE DEL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

Viajando a través de sus CCAA y sus DOP/IGP, te las presentamos en:
Meat Attraction del 6 al 8 de marzo en el Stand del Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación en el pabellón 4 de IFEMA.

LUNES 6

- 12.00h.- Inauguración del ministro Luis Planas Puchades.

-
- 12:30h a 13:30h.- Marca registrada: "BOS TAURUS PRIMIGENIUS",

"Presentación y Showcooking de Bos Taurus Primigenius".

¿Has probado esta carne alguna vez? El jefe de cocina del parador de Zamora, Goyo Moreno, realizara un showcooking de esta carne que no te puedes perder.

-
- De 13:30h a 14:30h.- IGP Ternera Asturiana

La aguja de Ternera Asturiana en su máxima expresión - IGP Ternera Asturiana - Vacuno Mayor Asturiano.

¿Sabes lo que es la IGP ternera de Asturias? Elena Cebada Ramos, directora técnica de la IGP, junto a un experto carnicero, te explicaran lo que es la IGP ternera de Asturias y te enseñaran los cortes de carne precisos para tus elaborar tus mejores platos.

-
- De 15:30h a 17:00h.- IGP Ternera de Aliste, chorizo de Zamora, IGP lechazo de Castilla y León.

"Presentación y Showcooking de los Productos Cárnicos Ternera de Aliste, Lechazo de Castilla y León y chorizo de Zamora."

Goyo Moreno jefe de cocina del Parador de Zamora te contará en primera persona, lo más extraordinario de la IGP Ternera de Aliste, del chorizo de Zamora y del maravilloso cordero IGP lechazo de Castilla y León.

-
- De 17:00h a 18:30h.- Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE) Grupo operativo GO CAVALE.

"Puesta en valor de la carne de potro. Despique y degustación en directo".

¿Has probado alguna vez la carne de potro? Carlos Justicia y Sergio Ramos te van a contar donde comprarla, cocinarla y sus cualidades nutritivas.

MARTES 7

- De 11:00h a 11:30h.- Asociación Española de Denominaciones de Origen - ORIGEN ESPAÑA

"Abre los ojos ¡Disfruta!"

Rebeca Vázquez directora de Origen España nos hablara de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas protegidas. Alimentos únicos con origen certificado.

-
- De 11:30h a 12:30h.- Ganaderías 100% de Razas Autóctonas.

11:30 h.- Asociación nacional de criadores de vacuno selecto de la raza Retinta.

"La raza retinta: el aroma de la dehesa"

José Antonio Pérez García secretario ejecutivo de la asociación nos hablara de las cualidades de esta carne única en España.

12:00h.- Asociación nacional de criadores de ganado vacuno selecto de raza Morucha.

"Degustación de carne de morucha con showcooking"

La maravillosa carne de esta raza casi desconocida para todos, te la van a enseñar y a cocinar Mónica Montañés Foz y Eugenio Bernal Mateos, técnica y cocinero/ganadero de la asociación de Morucha.

-
- De 12:30h a 13:30h.- Consejo Regulador de las IGP de Carne de Vacuno de Galicia.

IGP Ternera Gallega e IGP Vaca Gallega / Buey Gallego. Sostenibilidad del campo a la cocina: los cortes singulares.

¿A que la ternera gallega y sus chuletones si los conoces? El chef Javier R. "Taky" (Catering Boketé / Grupo Nove) y Luis Vázquez del consejo regulador, te van a contestar todo lo que te queda por saber de la ternera gallega.

De 13:30 a 14:30h.- IGP Morcilla de Burgos

"Un viaje desde Oriente hasta Occidente con IGP Morcilla de Burgos"

¿Quieres viajar con los aromas de la morcilla? Rafael González, director general IGP Morcilla de Burgos, nos contara todos los secretos de las distintas morcillas y sus elaboraciones desde oriente a occidente.

-
- De 15:30h a 16:30h.- Ganaderías 100% de Razas Autóctonas

15:30 h.- Asociación nacional de criadores de ganado merino.

"Merino Imperial."

Antonio Donoso Donoso experto en raza merina te enseñara como comprar y cocinar el codero merino.

16:00h.- Asociación española de criadores de ganado vacuno selecto de la raza avileña-negra-ibérica.

"Cordel, trashumancia viva: ¿que comen los trashumantes?"

Presentado por Mar González: Directora técnica de la Asociación Española de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Avileña Negra-Ibérica y Pedro Muñomer: Autor del Libro "Cordel, trashumancia viva"

MIÉRCOLES 8

- De 10:30h a 11:30h.- Grupo operativo Del Campo a la Mesa

“Presentación del [proyecto AgroChef](#)”

Grupo operativo trabajando conjuntamente **FACYRE, FEAGAS, UCTL, AMFAR, ALIANZA RURAL, ASAJA Y RFEC**, presenta un proyecto innovador basado en la digitalización de los procesos de comercialización directa de los alimentos producidos por pequeños productores. Proyecto que une campo, gastronomía y productores. Presentado por:

Tania Sanz, responsable de Comunicación de RFEAGAS

Juan Herrera, Director Técnico de la Real Federación Española de Caza

Lucía Martín, Dircom y Relaciones Institucionales Unión de Criadores de Toros de Lidia

Gema Chicote, Directora de Cuentas de Aplus Gastromarketing

- De 11:30h a 12:30h. - Ganadería 100% Raza Autóctona

11:30h.- Asociación de criadores de ganado vacuno de raza Pajuna.

“Esencia de Vaca Pajuna”

Cortijo Luján, una empresa de Otura, ha recuperado la vaca pajuna, una especie autóctona de Sierra Nevada que durante muchos años estuvo en extinción y que produce una de las mejores terneras de la Península Ibérica y que está certificada por los Ejecutivos nacional y autonómico como endémica desde 2019, dejando así el calificativo de "en extinción", gracias a Antonio Fernández-Luján y Encarnación Hervás, responsables de la recuperación.

12:00h.- Agrupación nacional de asociaciones de criadores de ganado bovino de las razas Berrenda en Negro y Berrenda en Colorado.

“Showcooking de Berrendo”

Javier Bernal, hablara de estas razas cuyo nombre va unido al color de su piel y que se encuentra distribuida por toda España. Se encuentra muy ligada al toro de lidia.

- De 12:30 a 14:00h.- I.G.P. Ternera de Extremadura.

“La sostenibilidad y el bienestar animal en los terrenos adhesados en tu mesa”

No te pierdas esta charla y degustación a cargo de Miguel Morillo-Velarde Ortiz, director técnico de la IGP y el Showcooking con degustación de Alejandro Hernández Talaván, del restaurante Versátil, una estrella Michelin, de Zarza de Granadilla (Cáceres)

- De 14:00h a 16:00h.- Carne de Cervera, Magret de pato, IGP lechazo de Castilla y León.

“Presentación y Showcooking de los productos cárnicos de Palencia”

Elaboraciones a cargo del cocinero Raúl del Moral Mayoral.

De 14:00 a 14:25; Asados Premium Infood. El producto que cocinar será el lechazo asado a baja temperatura. Presentación del producto por parte de Diego Martínez Mota

De 14:25 a 14:50; Selectos de Castilla. El producto a cocinar será el magret de pato. Presentación del producto por parte de Manuel de Prado Gairaud.

De 14:50 a 15:15: Carne de Cervera. El producto a cocinar será la carne de ternera. Presentación del producto por parte de Rosa Bel Villamediana.