

II Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico **BARCARROTA**

2 de Abril de 2006
Polideportivo Municipal



Programa de actos:

11:00 horas

Degustación de migas elaboradas por el Hogar de Mayores de Barcarrota

11:45 horas

Inauguración del Certamen
D. Alfonso Carlos Macías Gata
Alcalde del Ayuntamiento de Barcarrota

ELABORACIÓN DE PLATOS EN DIRECTO

12:00 horas

Carrillera de cerdo ibérico guisada con vino de la tierra y puré de patata
D. Andrés Moreno Molina
Jefe de Cocina del Restaurante "Acebuche" de Zafra

12:30 horas

Secreto de ibérico asado en barro con productos y salsa de la dehesa
D. Manuel Gil Felipe
Cocinero e Investigador de la Cocina Extremeña

13:00 horas

Alcachofa rellena de morritos de cerdo ibérico gratinada con salsa Bearnesa
D. Javier Martín Iglesias
Jefe de Cocina del Restaurante "Cocina Mediterránea" de Cáceres

13:30 horas

Solomillo de cerdo con cresta de gallo al oporto
D. Fernando González López
Jefe de Cocina del Restaurante "Las Mayas" de Barcarrota

14:00 horas

Cochinillo ibérico cocinado a baja temperatura con espuma de bellota
D. Javier García Guerra
Jefe de Cocina del Restaurante "Lvgaris" de Badajoz

14:30 horas

CONCURSO GASTRONÓMICO POPULAR DEL CERDO IBÉRICO, en el que participarán los Centros de la Tercera Edad de nuestra región

15:00 h.

GRAN GARBANZADA, en colaboración con la Asociación de Mujeres "Altozano" y por la tarde se repartirán **pestiños** elaborados por la Asociación de Mujeres "Francisca Sosa"

17:00 h.

BAILE para todo el público asistente amenizado por el **"DÚO GÓNDOLA"**

Al finalizar, se hará entrega de los premios a los centros ganadores del concurso de gastronomía popular

Durante todo el día se podrá disfrutar de un Castillo Hinchable totalmente gratuito

Organizan:



**Ayuntamiento
de Barcarrota**



Colabora:

**Hogar de Mayores
de Barcarrota**

Patrocinan:



Espectaculos Güito



Solo Bodas