

Certamen Gastronómico IV del Cerdo Ibérico

Barcarrota

del 11 al 13 de Abril de 2008

ELABORACIÓN DE PLATOS EN DIRECTO

Diseño: M. V. de



1 JORNADAS TÉCNICAS DEL CERDO IBÉRICO



VIERNES, 11 ABRIL
JORNADAS DIDÁCTICAS DEL GUSTO
(COLEGIO PÚBLICO "HERNANDO DE SOTO")

11:00 H. CATA-DEMOSTRACIÓN

D. Fernando Bárcena - Restaurante "Aldebarán" Badajoz
D. Javier García - Restaurante "Lvgaris" Badajoz
D. Fernando González - Restaurante "Las Mayas" Barcarrota
D. Xabi Lahuerta - Restaurante "Rocamador" Almendral
D. Manuel Gil - Colegio Educ. Especial "Antonio Tomillo" Zafra

JORNADAS TÉCNICAS SOBRE EL CERDO IBÉRICO
(RESTAURANTE "LAS MAYAS")

17:15 h. INAUGURACIÓN, a cargo de D. Santiago M. Cuadrado Rodríguez,
Alcalde-Presidente del Ayuntamiento

17:30 h. Ponencia. "El sector porcino en Extremadura,
medidas de apoyo y futuro del sector"

D. Juan Carlos Antequera - Director General de Explotaciones Agrarias

18:30 h. Ponencia. "Análisis de la situación actual del porcino
y propuestas de futuro"

D. Ignacio Huertas - Secretario General UPA-UCE

19:30 h. Ponencia. "El papel de la mujer en el desarrollo rural"
Dña. Montserrat Cortiñán - Vicesecretaria General UPA-UCE

SÁBADO, 12 ABRIL
(RESTAURANTE "NAUTILUS")

17:30 h. Ponencia "La encina como alimento del ganado, su papel dentro
de la dehesa y algunas tareas en su conservación"

D. Miguel Villafaina, Técnico ATRIA de Dehesa UPA-UCE

18:30 h. MESA REDONDA SOBRE EL CERDO IBÉRICO
Y SU IMPORTANCIA EN LA GASTRONOMÍA

D. Francisco Flores, Gerente Fábrica de Embutidos "Hermanos Chapines"

D. Gabino Gil, Empresario del sector porcino

D. Fernando Barcena - Restaurante "Aldebarán" Badajoz

D. Antonio Granero - "En su punto" Canal Extremadura

Videoconferencia desde el Restaurante "Arzak" de San Sebastián,
con el prestigioso cocinero vasco Juan Mari Arzak

20:00 h. CATA DE VINOS
Espiral Tinto de la Bodega Alvisan de Aceuchal
Salud Chadornay Blanco de la Bodega Sanl de Almendralejo

DOMINGO, 13 ABRIL
CERTAMEN GASTRONÓMICO DEL CERDO IBÉRICO
(POLIDEPORTIVO MUNICIPAL)

10:00 h. RECEPCIÓN DE PARTICIPANTES

10:15 h. DEGUSTACIÓN DE MIGAS CON CAFÉ
Colabora Hogar de Mayores de Barcarrota

11:00 h. ELABORACIÓN DE PLATOS EN DIRECTO

D. Ramón Caso - Restaurante "Altair" Mérida

D. Javier García - Restaurante "Lvgaris" Badajoz

D. Fernando González - Restaurante "Las Mayas" Barcarrota

D. Antonio Granero - "En su punto" Canal Extremadura

D. Xabi Lahuerta - Restaurante "Rocamador" Almendral

13:00 h. TALLER INFANTIL ELABORACIÓN DE PAN
Colabora Panificadora "Chico Ferreira"

13:15 h. PREMIO ENCINA DE PLATA
"Asociación Española de Criadores del Cerdo Ibérico"

13:30 h. CONCURSO GASTRONÓMICO POPULAR DEL CERDO IBÉRICO
Participarán Hogares de Mayores de la región

14:00 h. DEGUSTACIÓN GAZPACHO Y GARBANZOS
Colabora Asociación de Mujeres "Altozano" y Asociación de Mujeres "Francisca Sosa"

16:00 h. CONCURSO REPOSTERÍA TRADICIONAL
Participarán Asociaciones de Mujeres de la región

17:00 h. DEGUSTACIÓN DE TARTA CON CAFÉ, amenizado con un GRAN BAILE
Colabora Pastelería "Marabé"

Al finalizar, se hará entrega de los premios a los centros y asociaciones ganadoras
de los diferentes concursos.

En las inmediaciones del Polideportivo Municipal habrá instalado un PARQUE INFANTIL
que podrá ser utilizado gratuitamente por todos los niños.

ORGANIZAN:



AYUNTAMIENTO
DE BARCARROTA



ASOCIACIÓN DE COCINEROS
Y REPOSTEROS DE EXTREMADURA

COLABORAN:



FINANCIAN:



DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura y Turismo



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural