

VI Certamen Gastronómico

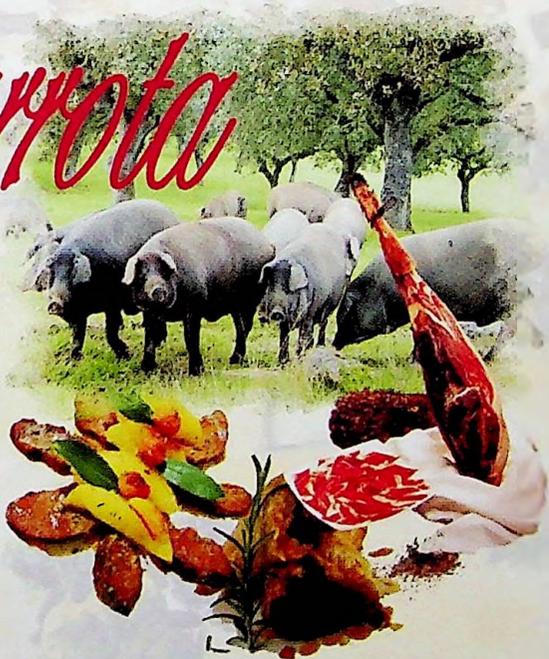
del Cerdo Ibérico

III Jornadas

Didácticas del gusto
Técnicas del cerdo Ibérico

Barcarrota

Del 23 al 25
Abril 2010



Viernes, 23 Abril
III Jornadas Didácticas del Gusto
(Colegio Público "Hernando de Soto")

10:00 h. Cata-demostración

D. Alberto Domínguez - Restaurante "Rectoval" Badajoz

D. Javier García - Restaurante "Lvgaris" Badajoz

D. Manuel Gil - Colegio Educ. Especial "Antonio Tomillo" Zafra

D. Fernando González - Restaurante "Las Mayas" Barcarrota

III Jornadas Técnicas sobre el Cerdo Ibérico
(Restaurante "Nautilus")

18:00 h. Inauguración

a cargo de D. Santiago M. Cuadrado Rodríguez,
Alcalde-Presidente del Ayuntamiento

18:15 h. Mesa Redonda

"PLANTEAMIENTO COOPERATIVISTA Y VISIÓN FUTURA DEL CERDO IBÉRICO"

Dr. D. Fermín López Gallego - Jefe de Servicio de Cooperativismo
Agrario de la Junta de Extremadura

D. Ignacio Huertas de la Peña - Secretario Regional de UPA-UCE Extremadura

D^a Paqui Guijarro Lorido - Gerente Cooperativa Monteporrino

D. José María Nieto Fernández - Gerente ACOSIERRA S.A.

Modera D. Joaquín Perera Barrero - Gerente ADERCO

20:30 h. Vino de Honor

Sábado, 24 Abril

III Jornadas Técnicas sobre el Cerdo Ibérico
(Restaurante "Nautilus")

13:00 h. Demostración de Corte de Jamón

D. Ramón Jaime Merchán - Cortador de Jamón

14:00 h. Probanza de Vinos

Blanco Semidulce "Tachucho" de la Bodega Alvisan de Aceuchal

Tinto "Valdequemao" de la Soc. Coop. S. Isidro de Villafranca de los Barros

18:00 h. Taller de Cocina

D. Alberto Domínguez - Restaurante "Rectoval" Badajoz

D. Javier García - Restaurante "Lvgaris" Badajoz

19:00 h. Cata de Vinos

Tinto "Sahical" de la Bodega Alvisan de Aceuchal

Blanco "Valdequemao" de la Soc. Coop. S. Isidro de Villafranca de los Barros

Domingo, 25 Abril
Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico
(Plaza "Francisca Sosa")

10:00 h. Recepción de participantes

10:15 h. Degustación de Migas con Café

Colaboran: Hogar de Mayores,

Asociación de Mujeres "Altozano"

y Asociación de Mujeres "Francisca Sosa" de Barcarrota

11:00 h. Elaboración de Platos en Directo

D. David Chapela - Restaurante "Los Monjes" del Hotel Zurbarán Badajoz

D. Javier García - Restaurante "Lvgaris" Badajoz

D. Fernando González - Restaurante "Las Mayas" Barcarrota

D. Ángel Morales - Restaurante "Los Alisos" Aliseda (Cáceres)

13:00 h. Premio Encina de Plata

Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA- UCE Extremadura)

Premio Mención Especial

D. Javier García Guerra

13:10 h. II Concurso de Cortadores de Jamón

14:00 h. Degustación de Productos Ibéricos

Amenizado por el Grupo de Bailes Regionales "El Palancar" de Valle de Sta. Ana

15:00 h. Taller de Tallado de Frutas

16:00 h. Concurso Gastronómico Popular del Cerdo Ibérico

Participarán Hogares de Mayores de la región

17:00 h. Concurso de Cocina Creativa del Cerdo Ibérico

Participarán Asociaciones de Mujeres de la región

17:30 h. Baile Amenizado por "DÚO AZUL"

Al finalizar, se hará entrega de los premios de los diferentes concursos.

En las inmediaciones de la Plaza "Francisca Sosa"
se podrá visitar una Exposición Fotográfica del Ayuntamiento de Barcarrota
sobre "Rincones Típicos de la localidad", así mismo
habrá instalado un Castillo Hinchable que podrá ser utilizado
gratuitamente por todos los niños

Organiza:



Ayuntamiento de
Barcarrota

Financian:



JUNTA DE EXTREMADURA

Cooperación de Cultura y Turismo



JUNTA DE EXTREMADURA

Cooperación de Agricultura y Desarrollo Local



**DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ**



Extremadura



COORDENAÇÃO TRANSFRONTEIRIZA
ESPANHA - PORTUGAL
COORDINAÇÃO TRANSFRONTEIRIZA



CAJA RURAL

Unión Europea
FEDER

Invertimos en su futuro

