

MINUTA Estand Institucional MAPA

Pabellón 4 – Estand 4E02

Martes 18

100% tradición y cultura

12:00 **Presentación, cocinado y degustación de productos 100% Raza Autóctona:**

Carpaccio de Alistana Sanabresa
Ternera Avileña Negra ibérica en salsa de cacahuete
Ragout de ternera Blanca Cacereña
Empanadillas de buey Berrendo en colorado
Carne de buey Berrendo en colorado a la plancha
Chuletillas a la plancha de cordero Colmenareño
Carpaccio de presa de Gochu Asturcelta
Vol au vent relleno de brandada de rabo de toro de Lidia
Croqueta de salchichón de chivo Malagueño
Risotto de cordero Merino
Carrillera de Retinta guisada al vino tinto
Minihamburguesa de Retinta

Coordinado por: FEAGAS
Presentado por: Javier Pérez Andrés
Cocinero: Juan Luis Rodríguez Vaca

15:30 **Presentación de productos**
“Gochu Asturcelta y Asturiana de los Valles 100% Raza Autóctona”

Degustación de Gochu Asturcelta guisado a la sidra
Astursabor

17:00 **“Cata dirigida- Ovino 100% Raza Autóctona”**
M^a del Mar Campo (Gr. Calidad y Tecnología de la Carne.
Universidad de Zaragoza)

Miércoles 19

Saborea una historia 100% nuestra

13:00
“Saborea una historia 100% nuestra”
Showcooking

Paradores de Turismo

Presentado por Ruben Jiménez (Técnico Restauración Región centro)
Luis Carlos García (Jefe de cocina Parador de Alcalá)
Diego Huete (Jefe de cocina Parador de Ávila)

Hamburguesita de Ternera Avileña Negra ibérica
Caldereta de Chivo Malagueño
Taco de Cordero Segureño
Albóndigas de Ternera Retinta

16:00 **Charla técnica: “La situación de las DOPs/IGPs en el sector de la carne y los productos cárnicos”**
SG de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica
D. Fco. Javier Maté Caballero



Jueves 20

Tapas 100% Raza Autóctona

11:00 **“Tapas ASTURIANA DE LOS VALLES 100% Raza Autóctona” Showcooking**

Torto Asturiano, con carrillera de Asturiana de los Valles al vino de Cangas y figos

Entrecote de Asturiana de los Valles con puré de patata y violeta, crujiente de boniato y salsa de queso ahumado de Pría

Pablo García (Escuela Hostelería IES Valle de Aller)

13:00 **“Tapas RETINTA 100% Raza Autóctona” Showcooking**

Brocheta de Retinta acompañado de una salsa Pedro Ximénez

Tostas de picaña de Retinta con brócoli acompañado de un puré de zanahoria

Adrián Reyes (I.P Fernando Quiñones)

14:30 **“Tapas MERINA 100% Raza Autóctona” Showcooking**

Bombón de cordero Merino

Juan Luis Rodríguez Vaca (Escuelas de Hostelería de Zafra y Monesterio)

Productos suministrados por las Asociaciones de Criadores

Vino por gentileza de Consejo Regulador Denominación de origen Jumilla

DETRÁS DE
CADA PRODUCTO
**100% RAZA
AUTÓCTONA**
HAY UNA HISTORIA
100% NUESTRA

#100x100nuestro

<http://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/arca/raza-autoctona.aspx>



ALISTANA-SANABRESA



AVILEÑA-NEGRA IBÉRICA



ASTURIANA DE LOS VALLES



BLANCA CACERËÑA



BERRENDA EN COLORADO



LIDIA



RETINTA



COLMENAREÑA



MERINA



SEGUREÑA



GOCHU ASTURCELTA



MALAGUEÑA



100% RAZA AUTÓCTONA

MEAT ATTRACTION 2018

18-20 Septiembre 2018

meat
attraction