

Programa Estand Institucional MAPA

Pabellón 4 – Estand 4E02

HORA

Martes 18

Miércoles 19

Jueves 20

100% tradición y cultura

*Saborea una historia 100%
nuestra*

Tapas 100% Raza Autóctona

11:00

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

**Alistana Sanabresa, Avileña Negra ibérica, Blanca
Cacereña, Berrenda en colorado, Colmenareña,
Gochu Asturcelta, Lidia, Malagueña, Merina,
Retinta**

FEAGAS/ Asociaciones de criadores

Presentado por: JAVIER PÉREZ ANDRÉS (Periodista gastronómico)
Participa JUAN LUIS RODRÍGUEZ VACA (Dir. Escuela cocina Zafra)

**“Saborea una historia 100% nuestra”
Showcooking
Jefes de cocina
Paradores de Turismo**

**“Tapas ASTURIANA DE LOS VALLES 100%
Raza Autóctona” Showcooking
Pablo García (Escuela Hostelería IES Valle de Aller)**

12:00

13:00

14:00

15:00

16:00

17:00

18:00

19:00

**“Gochu Asturcelta y Asturiana de los Valles
100% Raza Autóctona”
Presentación de productos con degustación
Astursabor**

**“Cata técnica de productos de la especie
ovina amparados por el logotipo 100%
Raza Autóctona”**

M^a del Mar Campo (Gr. Calidad y Tecnología de la
Carne. Universidad de Zaragoza)

**“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**



**“Tapas RETINTA 100% Raza Autóctona”
Showcooking
Adrián Reyes (I.P Fernando Quiñones)**

**“Tapas MERINA 100% Raza Autóctona”
Showcooking
Juan Luis Rodriguez Vaca (Escuela de cocina de
Zafra y Monesterio)**

#alimentosdespaña



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN