



Martes 17: DIA DEL CARNICERO Y CHARCUTERO

Elaboración de productos artesanos innovadores por Ana Paris.

La maestra carnicera artesana, Ana Paris, elaborará en vivo distintas recetas con la carne como protagonista. Sus presentaciones no pasan desapercibidas, y le han valido para alzarse con el Primer Premio en el Concurso Paganni, celebrado en la última edición de la Feria I Meat en Módena (Italia), destacando todas ellas por sabor y colorido.

PONENTE / CHEF: Ana Paris

Hora: 11:00 - 12:00h.

Empresa: Educarne - Carnimad

Piezas y cortes de sabor australiano por Anthony Puharich y Darren Peter O'Rourke

Darren es un chef convertido en carnicero que está llevando el oficio a nuevos niveles, gracias a la pasión que le levó a cambiar las sartenes por los cuchillos. Estará en vivo junto a Anthony Puharich, en un show, donde mostrarán parte del trabajo que ha convertido a Victor Churchill Butcher en 'la mejor carnicería del mundo'.

PONENTE / CHEF: Anthony Puharich y Darren Peter O'Rourke

Hora: 12:30 - 14:00h.

Empresa: Educarne - Carnimad

Pepe Chuletón en directo.

José Luís Sáenz Villar, más conocido por todos como Pepe Chuletón, mostrará en directo su arte con el cuchillo, realizando una demostración de corte del producto que le ha convertido en estella mediática de las redes sociales: sus chuletones de vacuno mayor.

PONENTE / CHEF: José Luís Sáenz Villar – Pepe Chuletón

Hora: 14:15 - 15:15h.

Empresa: Educarne – Carnimad



Mesa Redonda. Charcutería y productos preparados. Empresas especializadas por descubrir y explorar. Su gestión, sus productos, categorías y futuro.

PONENTE / CHEF: Eugeni Moreno - Director Comercial de Mitjans.
Juanjo Gil - Encargado de Charcutería Octavio en Mercado San Antón.
Trinidad Gómez - Directora de SERTINA (Madrid).

Modera :

Lola Barragán - Directora de Comunicación de Carnimad

Hora: 15:45- 16:45 h.

Empresa: Educarne – Carnimad

Mesa Redonda. Revolucionarios del sector dibujan juntos el futuro de la carnicería y la charcutería.

PONENTE / CHEF: Anthony Puharich - CEO de la carnicería Víctor Churchill Butcher.Woollahra (Australia).

Carlos Catalá - Gerente de Carnicería Catalá. Aldaya (Valencia).

Álex Castany - Gerente de Carnicería Sanmarti 1850. (Sabadell) Y Profesor adjunto del Culinary Institute of Barcelona.

Modera:

María Sánchez. Directora General de Carnimad.

Hora: 17:00 - 18:00h.

Empresa: Educarne – Carnimad

Miércoles 18

Aguja de vaca Asturiana: una gran desconocida.

Cómo sacarle el máximo rendimiento a una pieza cárnica y llevarla a su máxima expresión depende no sólo de la calidad del producto, sino de los profesionales que la trabajen. Nacho Vaquero, carnicero de Hermanos Peña, Sergio Rama, cocinero de Ternera Asturiana y Elena Cebada, directora técnica de la Marca de Garantía Vacuno Mayor Asturiano, nos enseñarán cómo sacarle el máximo partido a esta parte del despiece de la canal de la Vaca Asturiana, que tendremos ocasión de degustar. Nacho despiezará una aguja de Vaca Asturiana, Sergio explicará diferentes aplicaciones culinarias de cada parte y Elena expondrá las principales características del producto y los controles de calidad realizados por el Consejo Regulador.

PONENTE / CHEF:

Nacho Vaquero - Carnicero de Hermanos Peña

Sergio Rama, cocinero de Ternera Asturiana.

Elena Cebada, Directora Técnica de la Marca de Garantía Vacuno Mayor Asturiano.

Hora: 11:00 - 12:00h.

Empresa: Hermanos Peña **Stand:** 10C02



El asado perfecto del cochinillo segoviano de Tabladillo.

El asado perfecto del cochinillo segoviano precocinado de La Quinta de Tabladillo y otros sabrosos productos Tabladillo fáciles de cocinar.

PONENTE / CHEF: Fuencisla Esteban

Hora: 12:00 - 13:00h.

Empresa: Cárnicas Tabladillo SL **Stand:** 10C11

“El Mejor Bocado De Jamón De España”

Exhibición por parte de “Los Espigas Selección Española de Panaderos Artesanos” de sus 5 mejores propuestas y elaboraciones de panes que mejor maridan para “nuestro” bocadillo de jamón. Un homenaje para poner en valor las excelencias, propiedades y beneficios nutricionales de un buen pan artesano con un excelente jamón de nuestra tierra, bandera de nuestra gastronomía. El bocadillo de jamón es una de las recetas más tradicionales en la dieta habitual de los españoles, y la una de las mejores propuestas para las meriendas de nuestros hijos por su vitaminas y nutrientes. A parte de estar buenísimo.

PONENTE / CHEF: Los Espigas Selección Española de Panaderos Artesanos

Hora: 13:00 - 15:00h.

Empresa: Los espigas . Ceopan

20 Aniversario Mercado de Carnes

Recorrido por la evolución de cortes y preparaciones cárnicas que reflejan 20 años de trayectoria del sector en mercamadrid.

PONENTE / CHEF: Juan Pozuelo

Hora: 15:00 - 16:00h.

Empresa: Mercamadrid s.a. **Stand:** 10D03

Miguel Vergara, Carne con nombre y apellidos.

La pasión por la cría del ganado y el compromiso total con el bienestar animal nos permiten ofrecer productos de la máxima calidad: Miguel Vergara Angus, el auténtico sabor de una raza única.

PONENTE / CHEF: Eduardo Sánchez Benavente - product Manager Angus Grupo Miguel Vergara

Hora: 16:00 - 17:00h.

Empresa: Miguel Vergara, s.l. **Stand:** 10E04



Kobuty, La Excelencia Del Cochinillo.

Como Averiguar el secreto de un buen cochinillo.Elaboración y acompañamientos.

PONENTE / CHEF: Víctor Barrado

Hora: 17:00 - 18:00h.

Empresa: Bopepor s.l. **Stand:** 10D13H

Otros cortes de Ternera Asturiana: usos culinarios

Cómo sacarle el máximo rendimiento a una pieza cárnica y llevarla a su máxima expresión depende no sólo de la calidad del producto, sino de los profesionales que la trabajen. Nacho Vaquero, carnicero de Hermanos Peña, Sergio Rama, cocinero y Elena Cebada, directora técnica de Ternera Asturiana, nos enseñarán cómo sacarle el máximo partido a la canal de Ternera Asturiana, que tendremos ocasión de degustar. Nacho despiezará diferentes partes, Sergio realizará aplicaciones culinarias con cada una de ellas y Elena expondrá las principales características del producto y los controles de calidad realizados por el Consejo Regulador.

PONENTE / CHEF: Nacho Vaquero, carnicero de Hermanos Peña.

Sergio Rama, cocinero de Ternera Asturiana.

Elena Cebada, Directora Técnica de Ternera Asturiana.

Hora: 18:00 - 19:00h.

Empresa: Hermanos Peña **Stand:** 10C02

Jueves 19

“Jamón en Hostelería : Estrategias de venta y rentabilidad”

Monográfico sobre estrategias de venta y rentabilidad en hostelería donde veremos tres grandes areas:

- Cómo calcular rendimiento del jamón y cómo hacer que sea más rentable.
- Cómo debemos servirlo en nuestro restaurante y qué presencia debemos darle para impulsar la venta y conseguir que la experiencia del cliente sea lo más satisfactoria posible.
- Cómo aplicar técnicas de corte profesionales para ganar en la vistosidad de nuestras raciones.

Trabajaremos desde el punto de vista del hostelero (mayor rentabilidad) y de nuestros clientes (mejor experiencia en nuestro restaurante, fidelización).

PONENTE / CHEF: Roberto González Santalla

Hora: 11:00 - 13:00h.

Empresa: CORTE A CUCHILLO

Final Mejor Tapa Cárnica de Madrid 2019 : TAPA ATTRACTION

Final "Tapa Attraction". Mejor tapa carnica de Madrid

Hora: 13:00 - 15:00h.

Empresa: Meat Attraction. Hey. Mercados Mun Madrid

"Versatilidad de la cecina de León en cocina"

Crujientes de yema de esparrago con Cecina de León Entrepeñas

PONENTE / CHEF: Rosa María Gutiérrez

Hora: 15:00 - 16:00h.

Empresa: Entrepeñas s.l. **Stand:** 10E04E

Los Entresijos del Lechezo Español

El valor sostenible del elchazo en la cultura gastronómica española. Nuevas formas de aprovechamiento

PONENTE / CHEF: Antonio González de las Heras | Estrella Michelin

Hora: 16:00 - 17:00h.

Empresa: Moralejo Selección **Stand:** 10E03