

#SaboreaCórdoba

Saborea "las cosas" de Córdoba



CERDO
IBÉRICO

FRESCOS
EMBUTIDOS
CHACINAS

CORDERO

VACUNO

CABRITO

CARNE CAZA

AVES

JORNADAS

PROFESIONALES de

PROMOCIÓN

de *los productos* de CÓRDOBA

PRODUCTOS CÁRNICOS

17 Marzo de 2014

Patio Blanco

Palacio de la Merced



SECRETARÍA TÉCNICA:

957 211 464

ORGANIZAN:



PROGRAMA

12:00 H.

INAUGURACIÓN INSTITUCIONAL

12:15 a 13:00 H.

EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

Contactos comerciales entre productores y profesionales, restauradores, cocineros y carniceros

13:00 H.

DEMOSTRACIONES GASTRONÓMICAS CON PRODUCTOS CÁRNICOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

MANUEL BORDALLO, RESTAURANTE SOCIEDAD PLATEROS M^a AUXILIADORA
ROSBIF DE CIERVO EN SALSA DE SOJA, SAKE Y SHIITAKE
CHULETAS DE CORDERO MERINO A LA MIEL DE ROMERO Y PIÑONES

DANIEL MARTÍNEZ, RESTAURANTE MONTEVIDEO
OJO DE BUEY CON ENSALADA Y VERDURAS A LA BRASA
PAMPLONA IBÉRICA CON BERROS, PERAS Y NUECES

JOSÉ MARÍA GONZÁLEZ, RESTAURANTE BLANCO ENEA
CARACOLES "HELIX ASPERSA" LÁCTEOS
TARTAR DE SALCHICHÓN

14:00 H.

DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS

EMBUTIDOS IBÉRICOS

EMBUTIDOS DE CAZA

GUISO DE CORDERO MERINO (GANADERÍA LAS ALBAIDAS)
CELIA JIMÉNEZ, ESCUELA DE HOSTELERÍA DE CÓRDOBA

GUISO DE CHIVO RAZA MALAGUEÑA
OFRECIDO POR HNOS. PEÑA PÁRRAGA DE BAENA

PEROL CORDOBÉS CON CAPÓN SUREÑO (OVUM NATURAL, S.L.)
MATÍAS VEGA, RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

MODERA: PEDRO PABLO FERNÁNDEZ GRACIA, GERENTE GAUDÍ CÓRDOBA