



FACTORÍA CHEF

2022

En el marco de:



08

MARTES



Despierta tu sentido Ibérico: El arte del corte del jamón ibérico



Introducción al corte del jamón ibérico.

Ponente / Chef: **Roberto Santalla**

Hora: **12:00 - 13:00h.**

Empresa: **ASICI**
Stand: **4B05**



Presentación y show cooking de la IGP Ternera de Aliste



Presentación de las características y propiedades de la IGP Ternera de Aliste y show cooking de varios elaborados de la IGP.

Ponente / Chef: **Santiago Borrego (ponente) - Goyo Moreno (chef) jefe de Cocina del Parador de Zamora**

Hora: **13:00- 14:00h.**

Empresa: **IGP TERNERA DE ALISTE**
Stand: **4C04D**



IGP Morcilla de Burgos, Alimento Equilibrado



Ponente / Chef: **Roberto Da Silva**

Hora: **14:00- 15:00 h.**

Empresa: **IGP MORCILLA DE BURGOS**
Stand: **4C04E**



08

MARTES



Castilla y León - Tierra de Sabor y su taco de Presa Ibérica, berza y chicharrón inesperado



El Chef salmantino diseñará una exquisitez de plato elaborado con una selección de productos cárnicos de Tierra de Sabor; en el que la protagonista será la presa ibérica acompañada de un factor sorpresa que no pueden perderse.

Ponente / Chef: **Óscar Calleja**

Hora: **15:00- 16:00 h.**

Empresa: **CASTILLA Y LEÓN - TIERRA DE SABOR**
Stand: **4C04**



No, no, así no, ¡así! . Sácale lo mejor a nuestra carne de vacuno

Consejos y recomendaciones para sacarle el máximo partido a la carne de vacuno.

Ponente / Chef: **Julius Bienert**

Hora: **16:00- 17:00 h.**

Empresa: **PROVACUNO**
Stand: **4C08**



09

MIÉRCOLES



El cerdo en la cocina de ayer y de hoy



Realizaremos dos recetas, una más tradicional tipo guiso y un escabechado en una ensalada. Si la situación sanitaria lo permite lo daremos a degustar.

Ponente / Chef: **Rubén García**

Hora: **11:00 - 12:00h.**

Empresa: **COMERCIAL PECUARIA SEGOVIANA SL (ERESMA)**
Stand: **4C09G**



Nuestras carnes en los hogares



Comidas sencillas para el día a día, un técnico de la IGP junto con un food blogger guiarán un taller con la elaboración de dos recetas y una explicación del producto.

Ponente / Chef: **Mar González (Ponente) - Celeste @elblogdeceleste (Chef)**

Hora: **12:00 - 13:00h.**

Empresa: **CR IGP CARNE DE AVILA**
Stand: **4C04G**



El despiece de la aguja de Ternera Asturiana y todas sus aplicaciones culinarias



Se realizará el desarrollo de una aguja de Ternera Asturiana y la aplicación culinaria de las diferentes piezas obtenidas.

Ponente / Chef: **Nacho Vaquero (Maestro carnicero) - Sergio Rama (Chef)**

Hora: **13:00- 14:00h.**

Empresa: **TERNERA ASTURIANA**
Stand: **4C13**



09

MIÉRCOLES

Preparación de las aves en la cocina



Presentación sobre cómo preparar correctamente las aves a la hora del cocinado.

Ponente / Chef: **Higinio Gómez**

Hora: **14:00 - 15:00h.**

Empresa: **AVIANZA**

Stand: **4B13**



Cordero Manchego: campo y alma de Castilla-La Mancha



Preparación de un plato con carne de Cordero Manchego.

Ponente / Chef: **Quique Pérez. Jefe de cocina del Restaurante el Doncel en Sigüenza (Guadalajara)**

Hora: **15:00 - 16:00h.**

Empresa: **CONSEJERIA DE AGRICULTURA, AGUA Y DESARROLLO RURAL DE CASTILLA-LA MANCHA**

Stand: **4B15**



Estrategia Vacuno de Carne Carbono Neutral 2050

Presentación vídeo carbono biogénico. La ciencia, un aliado para reducir las emisiones del vacuno de carne.

Ponente / Chef: **Manuel Lainez, Fernando Estellés y David Yañez**

Hora: **16:00 - 17:00h.**

Empresa: **PROVACUNO**

Stand: **4C08**



09

MIÉRCOLES

Aplicaciones del despiece de Ternera Asturiana al filete de cachopo



Masterclass a cargo del Maestro Carnicero Nacho Vaquero y el chef Sergio Rama.

Se desarrollarán diferentes piezas idóneas para la elaboración de cachopos y cachopinos, explicando las diferentes peculiaridades que cada una ofrece a este plato de moda en la gastronomía asturiana.

Ponente / Chef: **Nacho Vaquero (Maestro carnicero) - Sergio Rama (Chef)**

Hora: **17:00 - 18:00h.**

Empresa: **TERNERA ASTURIANA**
Stand: **4C13**



10

JUEVES



Sostenibilidad en la producción ganadera argentina



El economista Iván Ordóñez resumirá una serie de trabajos del Instituto Nacional de Tecnología Agrícola (INTA) de Argentina que explican como la ganadería pastoril que se desarrolla es sostenible medioambientalmente.

Ponente / Chef: **Iván Ordóñez y Javier Brichetto**

Hora: **11:00 - 12:00h.**

Empresa: **EXAL FOODS**

Stands: **4C05**



Sabores del pollo certificado Pujante con Juan Regis



Juan Regis nos presentará las características del pollo certificado Pujante y sus cualidades gastronómicas como un producto nutritivo, saludable y de máxima calidad.

Ponente / Chef: **Juan Regis, chef, investigador y gerente de Restaurante La Cerdanya**

Hora: **12:00 - 13:00h.**

Empresa: **HIJOS DE JUAN PUJANTE S.A**

Stands: **4B13D**



Carne de potro - Proyecto de innovación Go Cavale



Presentación de las características de la carne de potro. Presentación y degustación de productos elaborados a base de carne de potro.

Ponente / Chef: **Sergio Serrano**

Hora: **13:00 - 14:00h.**

Empresa: **ACGEMA**

Stands: **4B03G**

**CARNE DE
POTRO**

www.carnedepotrodecadidad.com

10

JUEVES



Estrategia de ventas y rentabilidad: cifras del escándalo del jamón ibérico



Ponente / Chef: **Roberto Santalla**

Hora: **14:00 - 15:00h.**

Empresa: **ASICI**
Stands: **4B05**





SOY #FACTORIACHEF
**FACTORÍA
CHEF**

Organizan:



ifema.es