



www.salondeljamoniberico.com
www.jerezcaballeros.es



XXIX SALÓN DEL JAMÓN IBÉRICO

JEREZ DE LOS
CABALLEROS

DEL 25 DE ABRIL
AL 6 DE MAYO
2018

ORGANIZA



PROGRAMA

XXIX SALÓN DEL JAMÓN IBÉRICO DE JEREZ DE LOS CABALLEROS

El jamón ibérico, producto estrella de la Dehesa.

Del 25 de abril al 6 de mayo de 2018

- Exposición, degustación y venta de jamones y chacinas ibéricas.
- Jornadas técnicas para profesionales.
- Encuentros comerciales.
- Demostraciones gastronómicas.
- Ruta del Ibérico.

PROGRAMA EDUCATIVO

Días 25, 26, 27, 30 de abril y 2 de mayo 2018

- 10:00 A 14:00 h JORNADA DE CATAS PARA ESCOLARES. Salón de Actos del Recinto Ferial.

PROGRAMA PARA PROFESIONALES

Jueves, 3 de mayo de 2018

- De 10:00 a 19:00 h Misiones y encuentros comerciales.

Viernes, 4 de mayo de 2018

De 10:00 a 18:00 h Jornadas Técnicas. Ponencias, comunicaciones y presentaciones en torno al sector del cerdo ibérico, su actualidad, potencialidades, novedades tecnológicas y de comercialización, posibilidades turísticas e innovación gastronómica.

Temáticas:

- REPERCUSIÓN EN GANADEROS E INDUSTRIALES DE LAS TENDENCIAS DEL SECTOR DEL PORCINO IBÉRICO
- "INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA Y CALIDAD DEL JAMÓN IBÉRICO"
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA " DEHESA DE EXTREMADURA ": Debilidades y Fortalezas. Presente y futuro.
- EL JAMÓN DE ENCINA ES MEDICINA
- REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE ANIMALES , MATERIAL GENÉTICO Y PRODUCTOS DERIVADOS
- MESA REDONDA: EL ESTADO DEL SECTOR
- EL IBERICO EN LA COCINA: NUEVAS PIEZAS, NUEVAS PREPARACIONES
- ¿ES EL IBÉRICO UN PONTENCIAL TURISTICO?: EXPERIENCIAS DE ÉXITO EN EL AGROTURISMO DE LA DEHESA

De 12:00 A 16:00 h Misiones y encuentros comerciales

www.salondeljamoniberico.com

www.jerezcaballeros.es



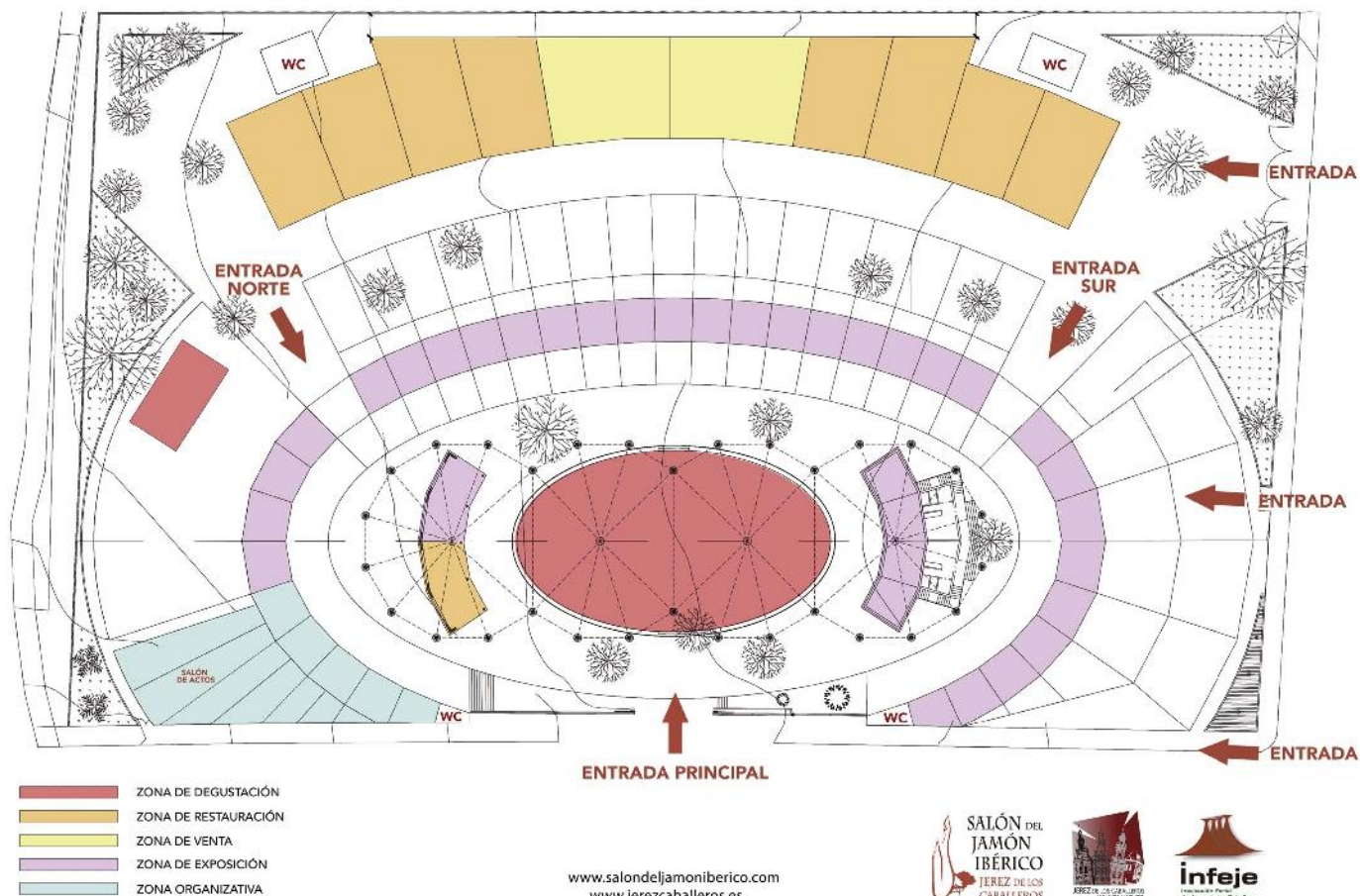
Teniendo en cuenta que la comarca de Jerez de los Caballeros es la mayor productora de cerdo ibérico, la celebración de este acontecimiento en nuestra Ciudad, no sólo es oportuno, sino necesario. Prueba de ello, es el éxito obtenido en los diferentes certámenes, tanto a nivel empresarial como de público asistente.

Se trata de un escaparate de calidad en el que la Institución Ferial de Jerez (Infeje) y el Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros, tienen como propósito potenciar el interés de este certamen monográfico para la promoción del jamón ibérico y la apertura de nuevos mercados nacionales e internacionales. Más de un centenar de industriales se encuentran representados en las sucesivas ediciones a las que también acuden las Denominaciones de Origen de Huelva, Guijuelo y Dehesa de Extremadura.

Los mejores productores y elaboradores del jamón ibérico se dan cita en una superficie expositiva de 45.000 metros cuadrados.

El público en general, también puede degustar el producto estrella del certamen en los 2.000 metros que ocupan las casetas habilitadas para la degustación popular.

RECINTO FERIAL SALÓN DEL JAMÓN IBÉRICO JEREZ DE LOS CABALLEROS



La próxima XXIX edición que se celebrará del 3 al 6 de mayo cuenta con un apretado programa de actos: degustaciones, charlas, jornadas técnicas, seminarios de investigación científica, muestras de folklore popular, encuentros gastronómicos etc.

Sábado, 5 de mayo de 2018

- 12:00 h Cata y puntuación del concurso internacional “Jamón de Oro”, con el que se premia al mejor jamón ibérico de bellota perteneciente a las denominaciones de origen protegidas de España y Portugal. El Jurado, compuesto por técnicos y profesionales, estará presidido por Juan Manuel Salgado dos veces ganador del prestigioso concurso Bocuse D’Or. El premio reconocerá tanto al industrial, como al ganadero que haya criado el cerdo.

Domingo, 6 de mayo de 2018

- 11:30 h XI Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ibérico de Bellota.

PROGRAMA PARA EL PÚBLICO GENERAL

Del 27 de abril al 6 de mayo de 2018

Ruta del Ibérico:

- Hotel Los Templarios: Milhojas de Solomillo y Mouse de Jamón Ibérico.
- Il Mesón: Tortellone de mortadela y jamón en manteca ibérica.
- Café Villa Romana: Burger Serranito y Bocado de Bacalao con Jamón Ibérico.
- Cervecería Jerez: Delicia de la Dehesa

Jueves 3 de mayo de 2018

- 22:00 h Cena Maridaje Palacio de Rianzuela.

Viernes 4 a domingo 6 de mayo de 2018

- 12:00 h. Apertura de stands de exposición.
- 12:00 h Venta de productos ibéricos
- 12:00 h Degustación de jamón ibérico.

Viernes 4 de mayo de 2018.

- 13:00 h Muestras de cocina en vivo. ESCUELA DE HOSTELERIA y AGROTURISMO DE EXTREMADURA. ESHAEX

Sábado 5 de mayo de 2018

- 18:00 h Festejo Taurino. Plaza de Toros.
- 22:00 h CONCIERTO JOVEN GRUPO LIVERPOOL – Recinto Ferial

Domingo 6 de mayo de 2018

- 13:30 h Degustación de Pulguitas de Jamón Ibérico

PROGRAMA INSTITUCIONAL

Jueves, 3 de mayo de 2018

- 19:00 h Inauguración oficial del XXIX Salón del Jamón Ibérico de Jerez de los Caballeros. Salón de Actos del Recinto Ferial.

Sábado 5 de mayo de 2018

- 13:00 h Entrega de Obsequio a los Expositores presentes en el Salón del Jamón Ibérico.

Domingo, 6 de mayo de 2018

- 14:00 h Acto de clausura y entrega de premios a los ganadores de los concursos internacional “Jamón de Oro” y nacional de “Cortadores de jamón ibérico de bellota”.

www.salondeljamoniberico.com

www.jerezcaballeros.es

