

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

■ Martes 18

- 13:00 - 14:00** **¿Aún no lo has probado?** “I.G.P. Cordero Segureño”
Ponente: José Miguel Valdivieso,
Restaurante Uskar
- 14:30 - 15:30** **Maridaje Jamón**
“D.O.P. Jabugo” y vinos “D.O. Montilla - Moriles”
Ponentes: Lucía García, D.O.P. Jabugo
Enrique Garrido D.O. Montilla - Moriles
- 16:00 - 16:45** **La tradición en tu mesa**
“I.G.P. Cordero Segureño”
Ponente: José Miguel Valdivieso,
Restaurante Uskar
- 17:00 - 17:45** **Maridaje Jamón de Bellota 100% Ibérico**
“D.O.P. Los Pedroches” y vinos “D.O. Condado de Huelva”
Ponentes: Juan Luis Ortiz, DOP Los Pedroches
Antonio Izquierdo, DO Condado de Huelva

■ Miércoles 19

- 13:00 - 14:00** **Maridaje Jamón de Bellota 100% Ibérico**
“D.O.P. Los Pedroches” y vinos “D.O. Jerez”
Ponentes: Juan Luis Ortiz, DOP Los Pedroches
José Ferrer, DDOO Marco de Jerez
- 14:30 - 15:30** **“I.G.P. Cordero Segureño”, El Vanguardista**
Ponente: José Miguel Valdivieso,
Restaurante Uskar
- 16:00 - 16:45** **Maridaje Jamón**
“D.O.P. Jabugo” y vinos “D.O. Málaga”
Ponentes: Lucía García, DOP Jabugo
José Manuel Moreno, D.O. Málaga
- 17:00 - 17:45** **Rompiendo tópicos, “I.G.P. Cordero Segureño”**
Ponente: José Miguel Valdivieso,
Restaurante Uskar

■ Jueves 20

- 13:30 - 14:30** **Nos vamos de picnic con “I.G.P. Cordero Segureño”**
Ponente: José Miguel Valdivieso,
Restaurante Uskar