



Del 17 al 19 de septiembre 2019 en IFEMA

Agenda INTEROVIC en Meat Attraction

- **Martes 17. De 12 a 13h: El Paquito de cordero, nuevas tendencias de consumo, por Javier Robles, chef experto en carne de cordero – Stand MAPA**
- **Jueves 19. De 11 a 12h: el futuro de la carne de cordero "productos de cuarta y quinta gama", por Antonio González, chef experto en innovación – Stand MAPA**
- **Martes 17 y miércoles 18. De 12 a 15h: elaboraciones y degustaciones de los nuevos cortes, por Javier Robles – Stand INTEROVIC**
- **Jueves 19 de septiembre, a las 11 h. Ciencia forense ¿cómo la trazabilidad científica puede ayudar a verificar el origen del cordero español?, por Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC, Foro Live Plaza**

(17-19 sept 2019) –La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino va a aprovechar la oportunidad que le brinda el salón Meat Attraction para compartir con el público asistente los últimos avances en gastronomía, sostenibilidad e innovación del sector. Esta actividad se enmarca dentro del Programa Europeo puesto en marcha por la Interprofesional para fomentar el consumo de estas carnes, por su calidad y respeto por el medio ambiente.

INTEROVIC – Meat Attraction

- **Agenda STAND INTEROVIC (Pabellón 10 – Stand 10E06A)**
 - ✓ Martes 17 – miércoles 18: Taller Javier Robles
- **Agenda STAND MAPA (Pabellón 10 – Stand 10D02)**
 - ✓ Martes 17: Taller Javier Robles
 - ✓ Jueves 19. Taller Antonio González
- **Agenda FOTO LIVE PLAZA (Pabellón 10 – Stand 10D02)**
 - ✓ Jueves 19: Ponencia trazabilidad científica del cordero español

*Meat Attraction 2019. IFEMA - Feria de Madrid
Avda. Partenón, 5. 28042 - Madrid*

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com – 650 39 02 23

www.canalcordero.com