



Completa agenda de actividades en la próxima edición

Los productos más innovadores y sostenibles del ovino y caprino, en Madrid Fusión 2020

- **Técnicas de maduración aplicadas a las carnes de ovino por Fernando del Cerro, del restaurante Casa José, de Aranjuez**
- **Demostraciones de corte a cargo de un referente del oficio de carnicero, como es Daniel Herrero**
- **Degustaciones de tapas elaboradas por el experto en I+D y chef, Antonio González**

(13-15 ene. 2020) – La **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino, INTEROVIC**, va a desplegar una intensa actividad en la próxima edición del congreso Madrid Fusión Reale Seguros. En su stand organizará demostraciones sobre las posibilidades que ofrecen los nuevos cortes del cordero, de la mano del carnicero **Daniel Herrero**, así como la elaboración y degustación de tapas, a cargo del chef **Antonio González**.

Por primera vez, se presenta en la **Sala Polivalente** una ponencia sobre la **maduración de las carnes de ovino** de la mano del chef **Fernando del Cerro**. Un viaje donde conocer sus olores, sabores y el gusto de estas carnes.

INTEROVIC – Madrid Fusión Reale Seguros

- **Stand INTEROVIC, todos los días:**
 - De 11 a 13 horas, demostraciones de corte
 - De 13 a 20 horas, showcooking y degustación de producto
- **Sala Polivalente, miércoles 15 enero de 14:30 a 15:00 h**
 - Carnes maduradas de ovino, por Fernando del Cerro

Pabellón 14.0-14.1. - IFEMA. Avda. del Partenón, 5 – 28042 (Madrid)

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

www.canalcordero.com