

# SPANISH GASTRONOMY CONFERENCES

Foredrag om spansk gastronomi  
Conferencias sobre gastronomía española



NOVEMBER 28<sup>th</sup> 12h-15h

28. november fra kl. 12-15  
28 de noviembre de 12h a 15h

Department of Food Science  
Institut for Foedevarevidenskab  
University of Copenhagen  
Københavns Universitet  
Røglighedsvej 30  
1958 Frederiksberg C

## **'Iberian Dry-Cured Ham: a Unique Flavour from the Evergreen and Cork Oak Forests'**

JORGE RUIZ CARRASCAL

Professor at University of Copenhagen, expert in innovation applied to cuisine  
Professor ved Københavns Universitet, innovationsekspert indenfor madlavning  
Profesor de la Universidad de Copenhagen, experto en innovación aplicada a la cocina

## **'Rural Haute Cuisine'**

MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ

Chef at his own restaurant, La Botica (Matapozuelos, Spain)  
Chefkok paa sin egen restaurant, La Botica (i Matapozuelos, Spanien)  
Chef de su propio restaurante, La Botica (en Matapozuelos, España)

## **'Proximity and Edge: Vegetable Taste on the Table'**

FERNANDO DEL CERRO GARCÍA ESTEBAN

Chef at his own restaurant, Casa José (Matapozuelos, Spain)  
Chefkok paa sin egen restaurant, Casa José (i Aranjuez, Spanien)  
Chef de su propio restaurante, Casa José (en Aranjuez, España)