

# ponentes **Ready?**

28 / 29 OCTUBRE 2019 / SALAMANCA / ESPAÑA

## Jorge Lozano

Este cocinero salmantino lleva varios años revolucionando el mundo de la tapa en su localidad natal.

Los locales Tapas 2.0 y Tapas 3.0, que regente junto con su mujer son una referencia en lo que se refiere a cocina popular, con un twist.

Porque entre las croquetas y el pisto con huevos fritos, se cuelan platos innovadores y chispeantes como el ramen de ibérico se proclama **ganador de la primera edición del Concurso de Cocina con Ibérico**.

Amante de los sabores potentes, es muy técnico y muy fino cocinando.

Tienen una visión personal de cómo conjugar tradición y modernidad a través de la innovación reflexionada.



SEGUNDO FORO  
INTERNACIONAL DEL  
*Ibérico*



#SALAMANCAIBERICO  
[WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM](http://WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM)