

# ponentes **Ready?**

28 / 29 OCTUBRE 2019 / SALAMANCA / ESPAÑA

## Pedro Sánchez

Un diminuto espacio en el centro de Jaén esconde la gran cocina de Pedro Sánchez.

Platos minimalistas de sabores profundos y elegantes.

**Bagá (1 estrella Michelin)** es un ejercicio de funambulismo.

Cada receta de Pedro Sánchez es un desafío, una irreverencia.

Si armonizar 15 ingredientes en un plato no es tarea fácil, tampoco lo es componerlo con dos.

En la pericia para lograr armonías mínimas radica el éxito de Pedrito.

Su emulsión de grasa de jamón ibérico con caviar es un buen ejemplo



SEGUNDO FORO  
INTERNACIONAL DEL  
*Ibérico*



#SALAMANCAIBERICO

WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM