

ponentes **Ready?**

28 / 29 OCTUBRE 2019 / SALAMANCA / ESPAÑA

P Pol Contreras

Elegido Mejor Pastelero de Restaurante 2019, con un postre con manteca y chicharrón de cerdo ibérico.

Formado en la escuela EspaiSucre, comenzó a trabajar en **El Portal de Echaurren (2 estrellas Michelin)** en 2006, como repostero y responsable del taller.

Es la mano derecha de Francis Paniego junto a quien desarrolla las cartas de los locales que dirige el cocinero riojano.

Entre los dos han establecido un interesante modelo de colaboración, ya que Contreras trabaja como asesor para otros proyectos dentro y fuera de España.

Una modalidad que les permite crecer y enriquecerse mutuamente.



SEGUNDO FORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico



#SALAMANCAIBERICO
WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM