

ponentes **Ready?**

28 / 29 OCTUBRE 2019 / SALAMANCA / ESPAÑA

Rocío Parra

Rocío Parra, pertenece a estas nuevas generaciones de cocineros atrevidos y creativos, con una formación realizada en el Hotel Escuela de Madrid inicia su andadura profesional en el Gran Casino de Madrid junto a Paco Roncero.

Chef ejecutiva de su coqueto restaurante "En La Parra" situado en pleno casco histórico de Salamanca, basa su estrategia culinaria en un único menú degustación que cambia en base a productos de temporada, siendo su buque insignia el cerdo ibérico, dándole siempre su toque personal, llegando a elaborarlo en postres y petit fours.



SEGUNDO FORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico



#SALAMANCAIBERICO

WWW.SALAMANCAFOROIBERICO.COM