vinetur

Pepe Rodríguez mostrará la versatilidad del ibérico de Finura en Alimentaria Barcelona

El chef realizará un showcooking el próximo 24 de marzo con recetas de cerdo ibérico fresco

miércoles 18 de marzo de 2026



Finura de Ibérico, la marca especializada en carne fresca de porcino ibérico del Grupo Vall Companys, participará en la próxima edición de Alimentaria Barcelona con una demostración culinaria a cargo del chef Pepe Rodríguez. La sesión está programada para el próximo 24 de marzo y se centrará en la aplicación gastronómica de distintos cortes de cerdo ibérico, mediante la elaboración en directo de varias recetas. El objetivo de la actividad es poner en valor las características organolépticas, la textura y

la jugosidad de la carne de ibérico.

Durante el showcooking, Pepe Rodríguez abordará diferentes aspectos técnicos relacionados con el tratamiento culinario del ibérico. Entre los temas que tratará se encuentran la selección de la pieza, la manipulación, los puntos de cocción y las aplicaciones tanto en restauración como en el ámbito doméstico. La demostración está dirigida tanto a profesionales del sector como a público general interesado en conocer más sobre el producto y sus posibilidades en la cocina.

Pepe Rodríguez, natural de Illescas (Toledo), es uno de los chefs más reconocidos de la gastronomía española. Actualmente cuenta con una estrella Michelin y es jurado del programa MasterChef España desde hace más de 13 años. Al frente del restaurante El Bohío, distinguido con 1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol, ha desarrollado una propuesta culinaria que reinterpreta la tradición manchega con un enfoque contemporáneo y vinculado al territorio. Su trayectoria se caracteriza por el respeto al producto y la búsqueda de la excelencia, valores que también traslada a su labor divulgativa en televisión.

Finura de Ibérico basa su modelo productivo en la calidad y la trazabilidad. La carne proviene de un proceso 100% controlado que abarca desde la genética y el nacimiento de los animales, pasando por la alimentación propia y el cuidado veterinario, hasta el sacrificio, el despiece en cortes especiales, el envasado y la distribución. Los cerdos se crían en granjas con camas de paja en Castilla y León, priorizando el bienestar animal y la seguridad alimentaria en toda la cadena de valor.

La marca está presente en cadenas de distribución como Bonpreu Esclat, Ahorramás, Consum, Cosco y Kaufland, y exporta sus productos a países como Corea del Sur, Italia, China y Canadá, entre otros. El showcooking con Pepe Rodríguez tendrá lugar el próximo 24 de marzo, de 15:30 a 16:15 horas, en el Main Stage (Pabellón 6) – The Horeca Hub de Alimentaria Barcelona.

El Grupo Vall Companys, al que pertenece Finura de Ibérico, es un grupo agroalimentario de origen familiar fundado en 1956 y líder en España. La compañía opera a través de 60 empresas en todo el país, con una trazabilidad total desde el inicio de la cadena de valor. Actualmente factura más de 4.000 millones de euros, está

asociada con 2.500 granaderos y genera más de 15.000 empleos directos. El grupo destaca por su seguridad alimentaria y su compromiso con la sostenibilidad, cumpliendo con los máximos estándares internacionales.