

CURSOS DE VERANO

UEMC

Universidad Europea
Miguel de Cervantes

INNOVACIÓN ALIMENTARIA

COMER BIEN FUERA DE CASA (III)

3 Y 4 DE JULIO DE 2018



COLABORA:



3 DE JULIO

10:00 h - Inauguración del curso

Julio Valles Rojo- Presidente de la DO Cigales y de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación.
M^a Cruz Rey de las Moras - Directora del Curso

10:15 h. - Cocina de nuestra Tierra

Yolanda Martín Molpeceres
Propietaria y Cocinera. Mesón Maryobeli (Cogeces del Monte).

11:00 h. - Cocina Internacional

Rodrigo Herrero Quilez
Propietario y Jefe de Cocina. Restaurante HacheOú.

11:45 h. - Material y desarrollo del bar en casa

Daniel Gracia
Bartender y propietario. The Bowie.

12:30 h.

Degustación de tapas elaboradas por Mesón Maryobeli y Restaurante Hacheqú y acompañado de un digestivo elaborado por The Bowie.

4 DE JULIO

10:00 h. - El concepto de la tapa a día de hoy

José Antonio Guerrero
Jefe de Cocina. Grupo Moga.

10:45 h. - Sopas Frías

Juan Velicias Miranda
Jefe de Cocina de los Restaurantes Corinto y Monsó Uno.

11:30 h. - Los nuevos Combinados y sus distintas elaboraciones

Luis de Miguel Aragonese
Jefe de Sala. Restaurante Ambivium (Pago de Carraouejas)

12:15 h.

Degustación de tapas elaboradas por Gatrobar Sabores y Restaurante Corinto y acompañado de un digestivo elaborado por el Rte. Ambivium.

12:45 h.

Clausura