

# Curso Monográfico de Primavera 2019

## CURSO “ACEITE DE SEMILLAS DE CALABAZA LOS ANZIS”

**CONVOCA Y ORGANIZA: ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

### **Contenidos:**

- Diferencias entre calabazas (Calabaza para cocinar, calabaza para decorar, calabaza para el aceite y las pipas secadas)
- Historia y origen del aceite de semillas de calabaza
- Proceso de elaboración del aceite de semillas de calabaza
  - Cultivo, cosecha, secado, torrefacción
- Evolución del producto en los mercados nacionales e internacionales
- Porque hemos elegido España
- Aceite de semillas de calabaza
  - Sabor, olor, color
  - Beneficios a la salud
- Cata del aceite de semillas de calabaza
- Aplicación del aceite de semillas de calabaza
  - ¿Cómo se usa?
  - La versatilidad
  - La armonía con otros sabores
- Conversación abierta sobre el aceite de semillas de calabaza

### **Metodología:**

- Explicaciones teóricas.
- Demostraciones prácticas.

(Los participantes recibirán un dossier con información, contenidos y un certificado)

### **Ponente:**

Bernhard Anzboeck, *Co-Fundador y Director General de Los Anzís Aceites Gourmet S.L.*

### **Fechas y horario:**

**Día:** Martes, 21 de mayo de 2019

**De:** 17:00 a 18:30 horas.

### **Lugar:**

Aula de demostraciones culinarias.

Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Pº de la Puerta del Ángel nº5 – 28011 Madrid.

### **Inscripciones:**

- Precio: Gratuito. (solo para asociados)

### **¿Cómo inscribirte?**

- Incripciones en la Secretaría de la Asociación (91/ 464 93 09 y 91/526 39 09).
- Fecha límite de inscripción: 17 de mayo de 2019