

Curso Monográfico de Primavera 2016

TALLER "CATA DE ACEITE CORTIJO SPIRITU SANTO Y ACEITES CLARAMUNT ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUN

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

Contenidos:

- Entorno y Naturaleza.
- Recogida y Extracción del Zumo de Aceituna.
- Elaboración- Almazara.
- Tipos de Aceite (Industriales, Lampante, Orujo, Virgen Extra)
- Variedad de Aceitunas, según zona Geográfica.
- Cata (fase olfativa, fase gustativa).
- Notas de Cata Cortijo Spíritu Santo y Aceites Claramunt.
- Oleoturismo, Premios Internacionales y Nacionales, Recetas de Cocina, Maridaje,
- Relación entre la calidad del aceite y los beneficios que aporta a la salud.



Metodología:

- Realizaremos presentación de un Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico y Biodinámico (Explicación) y Cuatro Variedades de Aceite de Oliva Virgen Extra Premium . Picual (Andalucía), Arbequina (Palestina), Frantoio (Toscana-Italia), Koroneiki (Grecia).
- CORTIJO SPIRITU SANTO y CLARAMUNT. Aceite de Oliva Virgen Extra Premium.

(Los participantes recibirán un dossier con información, contenidos y se hará un sorteo de varios lotes de productos de variedades de aceites)

Ponentes:

D. Juan Molina y D. Joaquin Claramunt

Fechas y horario:

Día: Lunes, 30 de mayo de 2016.

De: 16:30 a 18,30 horas.

Lugar:

Aula de demostraciones culinarias.

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

Inscripciones:

- Precio: Gratuito. (solo para asociados)



¿Cómo inscribirte?

- Inscripciones en la Secretaría de la Asociación (91/ 464 93 09 y 91/526 39 09).
- Fechas límite de inscripción: 27 de mayo de 2016.