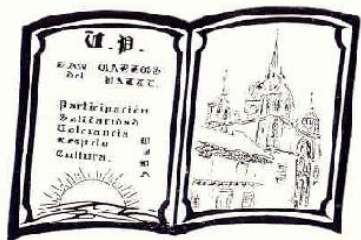


COLABORAN



INFORMACIÓN GENERAL

MIÉRCOLES 21 DE FEBRERO

MARIDAJE DE ACEITE DE OLIVA DEL CAMPO DE MONTIEL

JUEVES 22 DE FEBRERO

MARIDAJE DE QUESO MANCHEGO

VIERNES 23 DE FEBRERO

MARIDAJE DE VINOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALDEPEÑAS

Las charlas comienzan en horario de tarde a partir de las 18:30 horas en el Centro de la Juventud.

Inscripciones en la Universidad Popular, a partir del 8 de febrero en horario de 16h a 20h.

Teléfono: 926 63 03 50

IV Jornadas sobre vino, queso y aceite

21, 22 y 23 de febrero de 2018
desde las 18:30 horas,
Centro de la Juventud

Día 21:
Maridaje de aceite de oliva del Campo de Montiel

Día 22:
Maridaje de queso manchego

Día 23:
Maridaje de vinos de denominación de origen Valdepeñas

Precio: 6 €
Inscripción: a partir del 8 de febrero en la Universidad Popular, de lunes a viernes de 16:00h a 20:00h

COLABORAN:
DIPUTACION DE CIUDAD REAL

ORGANIZA:
AYUNTAMIENTO DE SAN CARLOS DEL VALLE

21 DE FEBRERO

MARIDAJE DE ACEITE DE OLIVA DEL CAMPO DE MONTIEL

18:30h: Recepción de Participantes

18:40h: Inauguración de las Jornadas a cargo de José Torres Morales, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de San Carlos del Valle.

18:50h: Intervención de Felicia Plata Álvarez, Presidenta de la Cooperativa de Aceite Santísimo Cristo del Valle, de San Carlos del Valle.

19:00h: Intervención de Andrés Bellón Jiménez, chef de la hospedería "Santa Elena"

- Maridaje de **aceite de oliva** con pan de manzana, aromático y toque dulce.
- Maridaje de **aceite de oliva** con pan de nueces y pasas.
- Maridaje de **aceite de oliva** con pan de semillas, con toque aromatizado y picante.

JUEVES 22 DE FEBRERO

MARIDAJE DE QUESO MANCHEGO

18:30h: Recepción de participantes.

18:40h: Intervención de Andrés Bellón Jiménez, chef de la hospedería "Santa Elena".

- Maridaje de **queso fresco** con mermelada de uvas y nueces.
- Maridaje de **queso semicurado** con compota de arándanos y frutos rojos.
- Maridaje de **queso curado** con chutney de mango.

VIERNES 23 DE FEBRERO

MARIDAJE DE VINOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALDEPEÑAS

18:30h: Recepción de Participantes

18:40h: Cata comentada a cargo de Adolfo Palomino, enólogo, y de Andrés Bellón Jiménez, chef de la hospedería "Santa Elena".

- Maridaje de **vino rosado** con paté de mejillones.
- Maridaje de **vino blanco** con brandada de bacalao.
- Maridaje de **vino tinto joven** con carpaccio de champiñón, anchoas y gelatina de frutos rojos.
- Maridaje de **vino tinto crianza** con berenjena rellena de caza y asadillo manchego.
- Maridaje de **vino tinto reserva** con morteruelo con Foie y uvas.