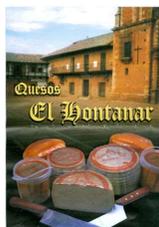
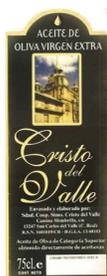


COLABORAN



INFORMACIÓN GENERAL

MIÉRCOLES 4 DE MARZO

MARIDAJE DE ACEITE DE OLIVA DEL CAMPO DE MONTIEL

JUEVES 5 DE MARZO

MARIDAJE DE QUESO MANCHEGO

VIERNES 6 DE MARZO

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 20 de febrero en horario de 16h a 20h.

Teléfono: 926 63 03 50

VI JORNADAS SOBRE VINO QUESO Y ACEITE

4, 5 y 6 de marzo 2020
desde las 18:30 horas,
Centro de la Juventud

Aceite

Maridaje de aceite de oliva del Campo de Montiel

Queso

Maridaje de queso manchego

Vino

Maridaje de vinos de denominación de origen Valdepeñas



Precio: 10 €
Inscripción: a partir del 20
de febrero en la
Universidad Popular
(lunes a viernes de
16:00h a 20:00h)

COLABORAN



ORGANIZA

AYUNTAMIENTO DE SAN CARLOS DEL VALLE



MIÉRCOLES 4 DE MARZO

MARIDAJE DE ACEITE DE OLIVA DEL CAMPO DE MONTIEL

18:15 h: Recepción de participantes.

18:30 h: Inauguración de las Jornadas a cargo de José Torres Morales, Alcalde de San Carlos del Valle.

18:40 h: Intervención de Felicia Plata Álvarez, Presidenta de la Cooperativa de Aceite Santísimo Cristo del Valle, de San Carlos del Valle.

18:50 h: Intervención de Nerea Romero Martínez, monitora del curso de cocina de la Universidad Popular.

- Maridaje de **aceite de oliva** con pan kamut.
- Maridaje de **aceite de oliva** con pan de cúrcuma y nueces.
- Maridaje de **aceite de oliva** con pan de centeno, trigo, pasas y nueces con prefermento de biga.

JUEVES 5 DE MARZO

MARIDAJE DE QUESO MANCHEGO

18:15 h: Recepción de participantes.

18:30 h: Intervención de Quesería “El Hontanar”.

18:50 h: Intervención de Nerea Romero Martínez, monitora del curso de cocina de la Universidad Popular.

- Maridaje de **queso fresco**. Bocado de salmón con queso fresco y pistachos.
- Maridaje de **queso semicurado**. Bombón manchego con anchoa y cristal de espinaca y tierra de aceituna.
- Maridaje de **queso curado**. Rulo de queso crujiente con relleno vegetal.
- Brownie relleno de queso.

VIERNES 6 DE MARZO

MARIDAJE DE VINOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALDEPEÑAS

18:15 h: Recepción de participantes.

18:30 h: Intervención “Denominación de Origen de Valdepeñas”.

18:50 h: Intervención de Nerea Romero Martínez, monitora del curso de cocina de la Universidad Popular.

- Maridaje de **vino blanco**. Bocadito campestre de bacalao.
- Maridaje de **vino rosado**. California roll sushi.
- Maridaje de **vino tinto joven**. Montadito de queso semicurado, solomillo de cerdo y puré de albaricoque al brandy.
- Maridaje de **vino tinto crianza**. Canelón de carrillera en su jugo con piñones sobre compota de reineta y endivia con cherry y vinagre de nueces.
- Maridaje de **vino tinto reserva**. Coulant de chocolate al vino tinto y crema de naranja.