## 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 naranja.
- Maridaje de aceite de oliva con pan de chocolate.
- Maridaje de aceite de oliva con pan de ensaimada con pasas.

#### MARIDAJE DE QUESO MANCHEGO

18:30h: Recepción de participantes.

18:40h: Intervención de Andrés Bellón Jiménez, chef de la hospedería "Santa Elena", con la colaboración de "Quesos El Hontanar".

- Maridaje de queso fresco con ensalada Caprese.
- Maridaje de queso semicurado con bizcocho de azafrán con ganache de chocolate blanco.
- Maridaje de queso curado con bizcocho de aceituna negra y miel de romero.

# MARIDAJE DE VINOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALDEPEÑAS

18:30h: Recepción de Participantes

18:40h: Cata comentada a cargo de Andrés Bellón Jiménez, chef de la hospedería "Santa Elena", con la colaboración de la D.O. Valdepeñas.

- Maridaje de vino rosado con mejillones escabechados con corteza de cerdo.
- Maridaje de vino blanco con mousse de salmón ahumado y patata.
- Maridaje de vino tinto joven con tarta de queso salada.
- Maridaje de vino tinto crianza con lomo de sardina y tiznao manchego.
- Maridaje de vino tinto reserva con torrijas de vino tinto y carrillada.

### **COLABORAN**















#### INFORMACIÓN GENERAL

#### **MIÉRCOLES 20 DE FEBRERO**

MARIDAJE DE ACEITE DE OLIVA DEL CAMPO DE MONTIEL

#### **JUEVES 21 DE FEBRERO**

MARIDAJE DE QUESO MANCHEGO

#### **VIERNES 22 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 4 de febrero en horario de 16h a 20h.

Teléfono: 926 63 03 50

