

<b>TALLER</b>	<b>CATA MARIDAJE DE QUESOS Y BODEGA ASTURIANA</b>
---------------	---

<b>FECHAS</b>	7 Julio	<b>HORARIO</b>	17:00 a 20:00
<b>DURACION</b>	1 tarde	<b>MODALIDAD</b>	Presencial
<b>MATRÍCULA</b>	50 €	<b>LUGAR</b>	Ferrera - Siero

**Una tarde compartiendo, disfrutando y descubriendo interesantes armonizaciones catando quesos artesanales y bodega asturiana.**

### **CONTENIDOS:**

1. Introducción a los quesos artesanales asturianos.
2. ¿Podemos hablar de bodega asturiana?
3. Introducción a la cata de quesos.
4. Los vinos de Cangas. Introducción a los mismos.
5. Otras formas de entender la sidra asturiana.
6. Cata-maridaje práctica de cinco variedades de quesos artesanales, con sidras y vinos de Cangas.

### **IMPARTE:**

**Lluís Nel Estrada Álvarez**  
[www.lluisnelestrada.com](http://www.lluisnelestrada.com)

### **FORMADOR:**



Cocinero, experto en quesos y productos agroalimentarios.

Consultor gastronómico.

Director y conductor del programa de televisión "Tierra de Quesu" (TPA).