

	SEMANA DE LA CAPITALIDAD GASTRONÓMICA
TALLER	CATA MARIDAJE DE QUESOS Y BODEGA ASTURIANA

FECHAS**11 Julio****HORARIO****16:30 a 19:00****DURACION****1 tarde****MODALIDAD****Presencial****MATRÍCULA****50 €****LUGAR****Oviedo**

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 asturianos.

IMPARTE:**Lluís Nel Estrada Álvarez**www.institutugastronomicu.com**LLUIS NEL ESTRADA**lluisnel@institutugastronomicu.com**FORMADOR:**

Cocinero, experto en quesos y productos agroalimentarios.

Consultor gastronómico.

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