

I JORNADAS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE ANDALUCÍA EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE ISLANTILLA

Martes, 25 de febrero de 2.025

PROGRAMA:

Itinerarios de cocina y restaurante:

9,10-9,25 “Las D.O. y I.G.P., garantía de calidad” por Raúl González Suárez.

9,30-10,30 El aceite. Por Francisco Dóminguez (Gerente de Oleodiel). Introducción a la cata. Cata organoléptica de aceites.

10,30-11,00 Descanso.

11,00-12,00 I.G.P. Caballa y Melva de Andalucía. Por Manuel Becerra (secretario). Las conservas con calidad diferenciada. Métodos de producción de conservas. Cata organoléptica de conservas de Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía.

12,15-13,15 D.O.P. Vinos y vinagres Condado de Huelva. Por Carlos Ibáñez (Dtor. Técnico). Introducción a la D.O.P. Vinos y vinagres amparados. Cata de vino blanco joven, fino y vino de naranja.

13,30-14,30 D.O.P. Jabugo. Por Lucía García (Resp. de comunicación) y María Isabel Martín Romero (Cortadora). La D.O.P. para qué sirve. Nociones básicas de corte de jamón. Cata organoléptica de jamón.

ORGANIZA:



COLABORAN:

