

## I JORNADAS “MARIDAJE GASTRÓNICO CON PRODUCTOS CON D.O. Y DE CALIDAD DE GRANADA”

Fecha de realización: 5 sesiones, los martes jueves desde el 2 al 16 de junio de 2011.

Horario: de 19 a 20,30 horas.

Dirigidas a todo el profesorado y personal de administración y servicios de la Facultad de Ciencias.

Precio: 50 €

### **PROGRAMA:**

Mucho se habla hoy en día del **maridaje**, que no es otra cosa que elegir el vino más adecuado para una comida. El término proviene de la palabra “*maridar*”, cuyo significado es “*casarse*” o “*unirse*”. El maridaje consiste en la adecuada complementación entre el vino y la comida. Esa unión se consigue a través de los sabores y las texturas.

Lo que se busca con el maridaje entre vinos y comidas, es la exaltación de la experiencia gastronómica, que tiene que ver con muchísimos aromas, sabores, sensaciones. Se busca la combinación que permita degustar con la mayor cantidad de sentidos posibles, *(podemos decir que los cinco sentidos, porque una buena comida, acompañada de un buen vino, una buena compañía y una buena música, es una experiencia que los envuelve a todos).*

### PROGRAMA:

#### **Jueves 2 de junio**

Salón de Grados de la Facultad de Ciencias

- Ponencia: Características y detalle de los vinos con denominación de origen de Granada. D. Francisco Javier Rodríguez Romero. Presidente de la D.O.P. Vino de Calidad de Granada.

- Ponencia: Características de las distintas denominaciones de origen-específica y de calidad en la provincia de Granada
  - o Aceite de Oliva Virgen Extra “Montes de Granada”
  - o Aceite de Oliva Virgen Extra “Poniente de Granada”
  - o Chirimoya Costa Tropical
  - o Cordero Segureño.
  - o Espárrago de Huétor Tájar.
  - o Jamón de Trevélez
  - o Miel de Granada
  - o Pan de Alfacar
  - o Trucha y esturión de Riofrío
  - o Pescado de Motril

### **Martes 7 de Junio**

Restaurante “El Comercio”. C/ Mira de Amescua, 3. Guadix

Estarán presentes las bodegas: **Fernandez Herrero, Domingo y Quiles y Villagrán**

El maridaje se realizará con **cordero segureño, miel de Granada, pan de Alfacar y aceites** de las denominaciones de origen “**Montes de Granada**” y “**Poniente de Granada**”

### **Jueves 9 de Junio**

Restaurante “Oryza”. C/ Nueva de la Virgen, 12. Granada

Estarán presentes las bodegas: **Anchurón, Pago de Almaraes y Vertijana**

El maridaje se realizará con **espárrago de Huétor Tajar, jamón de Trevélez, pan de Alfacar y aceites** de las denominaciones de origen “**Montes de Granada**” y “**Poniente de Granada**”

### **Martes 14 de Junio**

Restaurante “Katena”. C/ Playa de Poniente, s/n. Motril

Estarán presentes las bodegas: **Cuatro Vientos, Calvente y Los Martos**

El maridaje se realizará con **Pescado de Motril, Chirimoya Costa Tropical, pan de Alfacar y aceites** de las denominaciones de origen “**Montes de Granada**” y “**Poniente de Granada**”

### **Jueves 16 de Junio**

Restaurante “El Burlaero”. C/ Seminario, 4. Granada

Estarán presentes las bodegas: **Méndez Moya, Los Morenos, Aranzada y Pilongo.**

El maridaje se realizará con **esturión y trucha ecológicos de Riofrío**, además de **pan de Alfacar y aceites** de las denominaciones de origen “**Montes de Granada**” y “**Poniente de Granada**”

### **Sábado 18 de Junio**

Visita programada opcional:

Donde se visitarán una almazara en la que se hará una cata de aceite, un centro enológico, una bodega y una panadería.

### **Organizan:**

- Facultad de Ciencias

### **Colaboran:**

- Denominación de origen “Montes de Granada”
- Denominación de origen “Poniente de Granada”
- Denominación de origen “Chirimoya Costa Tropical”
- Denominación específica “Espárrago de Huétor Tajar”
- I.G.P. Cordero Segureño
- Denominación específica “Jamón de Trévez”
- Denominación de origen “Miel de Granada”
- Pan de Alfacar
- Denominación de origen protegida “Vinos de calidad de Granada”

### **Secretaría técnica:**

Decanato de la Facultad de Ciencias.

Correo electrónico: [anaigl@ugr.es](mailto:anaigl@ugr.es) o en [decacien@ugr.es](mailto:decacien@ugr.es)

**Información general:**

Las plazas están limitadas al aforo del local, por lo que se designarán por orden de inscripción. Es por ello que solicitamos nos comunique su interés en participar lo antes posible mediante:

- Por correo electrónico ([anaigl@ugr.es](mailto:anaigl@ugr.es))
- Depositando el boletín de inscripción en el Decanato de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada, sita en Avda. Severo Ochoa s/n (Granada).

**Boletín de inscripción:**

Nombre y apellidos

N.I.F

Domicilio:

Localidad

Provincia

Telf

Correo electrónico

Profesión

Observaciones y/u otros datos que considere de interés