

PROGRAMA DE LAS JORNADAS

22 de mayo

19,30 h **Salón de Claustro de la Facultad de Ciencias**

Inauguración y presentación de las II Jornadas de Maridaje Gastronómico. Antonio Ríos Guadix y Manuel Carrillo Díaz.

Despensa agroalimentaria de la provincia de Granada, zona de producción y características diferenciales. Manuel Cala Rodríguez

Introducción al maridaje y a la cata. Dionisio Antonio Carrillo Díaz..

23 de mayo

19,30 h. Sesión teórico-práctica en **Restaurante LAS TINAJAS**

Historia, cultura y tradiciones de la gastronomía granadina.
Manuel Carrillo Díaz.

Cata-maridaje: menú degustación de tapas elaborado con todos los productos participantes.

Vinos que se catan y maridan: **Bodega Cuatro Vientos, y Bodegas Viña Galira.**

24 de mayo

19,30 h. Sesión teórico-práctica en **Restaurante ORYZA**

-Zonas vitivinícolas de la provincia de Granada. Características diferenciales de cada una de ellas. Dionisio Antonio Carrillo Díaz.

Cata-maridaje: menú degustación de tapas en torno al Cordero Segureño.

Vinos que se catan y maridan: **Bodegas Pilongo y Bodegas Méndez Moya.** Presentación **Ron Mondero** de Salobreña.

29 de mayo

19,30 h. Sesión teórico-práctica en **Restaurante EL BURLAERO**

Recetario granadino: Manuel Carrillo Díaz.

Cata-maridaje: menú degustación de tapas en torno a la Oveja Lojeña.

Vinos que se catan y maridan: **Bodegas Pago de Almaraes, y Bodegas Anchurón.**

31 de mayo

19,30 h. Sesión teórico-práctica en **Restaurante CHIKITO**

Cata-maridaje: menú degustación de tapas en torno a la trucha y caviar de Riofrío, pescado de litoral, chirimoya y productos tropicales

Vinos que se catan y maridan: **Bodegas Calvente, Bodegas Dominio Buenavista y Bodegas Muñana.**

Clausura de las Jornadas y entrega de diplomas.

RESTAURANTES PARTICIPANTES

23 de mayo: LAS TINAJAS con la colaboración de RTE. HOTEL COMERCIO de Guadix.

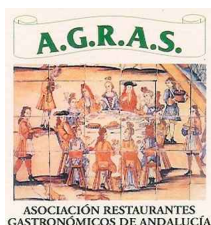
24 de mayo: RTE. ORYZA con la colaboración de la ORGANIZACIÓN HOSTELERA VELÁZQUEZ y RTE EL ASADOR de Salobreña.

29 de mayo: RTE. BURLAERO con la colaboración de MESÓN LA ALEGRÍA y RTE. JARDINES LAS CONCHAS de Baza.

31 de mayo: RTE. CHIKITO con la colaboración de RTE KATENA de Motril.



Facultad de Ciencias
Fuente Nueva s/n
18071-Granada
Tlf.:958 24 33 72 / 73 / 74 / 76
correo: decacien@ugr.es



A.G.R.A.S
Paseo del Violon s/n
Palacio de Exposiciones y
Congresos Loc-2
18006-Granada
Tlf.:958 127145



II JORNADAS DE MARIDAJE GASTRONÓMICO

LA DESPENSA AGROALIMENTARIA Y LOS VINOS DE GRANADA

22 de mayo

19,30 h. Inauguración y presentación de las Jornadas.
 Sala de Claustro, Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada.

23 de mayo

RTE. *LAS TINAJAS* en colaboración con RTE. *HOTEL COMERCIO de Guadix*.

24 de mayo

RTE. *ORYZA* en colaboración con la ORGANIZACIÓN HOSTELERA *VELÁZQUEZ* y RTE. *EL ASADOR* de Salobreña.

29 de mayo

RTE. *EL BURLAERO* en colaboración con *MESÓN LA ALEGRÍA* y RTE. *JARDINES LAS CONCHAS de Baza*.

31 de mayo

RTE. *CHIKITO* en colaboración con RTE. *KATENA de Motril*.

DENOMINACIONES PARTICIPANTES

- ESPÁRRAGO DE HUÉTOR
- JAMÓN DE TREVÉLEZ
- CORDERO SEGUERO
- PAN DE ALFACAR
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTES DE GRANADA
- ACEITE CONDE DE BENALÚA
- MIEL DE GRANADA
- CAVIAR Y TRUCHA DE RIOFRÍO
- CHIRIMOYA
- OVEJA LOJEÑA
- BODEGAS ANCHURÓN
- BODEGA DOMINIO BUENAVISTA
- BODEGA PAGO DE ALMARAES
- BODEGA MÉNDEZ MOYA
- BODEGA CALVENTE
- BODEGA CUATRO VIENTOS
- BODEGA PILONGO
- BODEGA VIÑA GALIRA
- BODEGAS MUÑANA

