

CATA DE VINOS Y QUESOS ARTESANALES. 7ª EDICIÓN

Descripción



CATA DE VINOS Y QUESOS ARTESANALES. 7ª EDICIÓN

OBJETIVO DEL CURSO:

Después de esta pandemia que ha paralizado al mundo entero, desde la vocalía de alimentación y cosmética ¡hemos recuperado fuerzas para reiniciar nuestra 7ª edición de catas!

Reiniciamos con una cata de vinos y quesos artesanales de diferentes puntos de Cataluña abogando por los productos km 0 o de proximidad, y fabricados con todo el cuidado y cariño de unos profesionales que buscan obtener productos de alta calidad.

Esta vez en la charla nos explicarán los procesos de fabricación de un queso artesanal, explicando qué hay que tener en cuenta, qué pasos hay que seguir para conseguir un queso con un sabor exclusivo y característico. Y todo, de la mano de Ramon Roset, director de Tasta Emocions, con quien llevamos trabajando todos estos años y que nunca ha dejado de sorprendernos.

Esperamos verte en esta nueva edición y que puedas disfrutar de una tarde rodeado/a de otras personas con las mismas inquietudes.

A QUIÉN VA DIRIGIDO:

Actividad lúdica destinada a todas aquellas personas con ganas de probar productos artesanales de nuestra tierra y sobre todo con muchas ganas de pasar un rato divertido y

ameno junto con otras personas que tienen el mismo objetivo.

COORDINADO POR:

JUDITH MARTÍN. Vicepresidenta AEFI – Sección Catalana
Vocalía de Alimentación y Cosmética

PONENTES:

RAMON ROSET. Director de Tasta Emocions

PROGRAMA DEL CURSO

Viernes, 26 de mayo de 2023

18:00 RECEPCIÓN Y CONTROL DE ASISTENCIA

18:00 - 18:05 PRESENTACIÓN DE LA CATA

18:05 - 18:40 INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE QUESOS ARTESANOS.
Ramon Roset

18:40 - 20:30 CATA DE VINOS Y QUESOS. Ramon Roset

La cata consta de:

1. 5 quesos artesanos de Cataluña
2. 5 vinos i/o cavas escogidos de acuerdo con la selección de quesos
3. Panes artesanos de autor

20:30 CLAUSURA DE LA CATA

CANCELACIONES

En caso de cancelación recibida 72 horas antes de la celebración del curso, se devolverá el 100% de los derechos de inscripción. Las cancelaciones recibidas con posterioridad no tendrán derecho a devolución, aunque sí a la transferencia de derechos a otra persona de la misma organización, siempre que fuera comunicada en fecha anterior al propio inicio del curso y aplicando la tarifa que le corresponda según su situación de socio o no socio. Las cancelaciones deben comunicarse por escrito a: secretaria.catalana@aefi.org

FECHA Y HORA

Viernes, 26 de mayo de 2023
de 18:00 h a 20:30 h

LUGAR**Gran Hotel Havana**

Gran Via de les Corts Catalanes, 647. 08010 Barcelona

PRECIO

Socio AEFI: 30 €

Acompañante socio: 30 €

(Máximo 1 acompañante)

No socio: 45 €

PLAZAS

Limitadas a 35 personas.

Se otorgarán por riguroso orden de inscripción.

Se reserva el derecho de suspensión si no se llega al mínimo de alumnos.

PDF DEL PROGRAMA

Hazte socio de AEFI y benefíciate de todas las ventajas y descuentos para nuestros asociados.

[Haz clic aquí para
más información](#)

FORMA DE PAGO:

Transferencia bancaria a c/c AEFI

ES20 0049 3076 4522 1413 4405

Envía el comprobante de pago a: secretaria.catalana@aefi.org

PROTECCIÓN DE DATOS

Tiene disponible la política de protección de datos en el siguiente [ENLACE](#)