

9ª EDICIÓN. CATA DE VINOS Y QUESOS ARTESANALES

Descripción



9ª Edición. Cata de vinos y quesos artesanales

Subvencionado para socios

OBJETIVO DEL CURSO:

¡Bienvenidos a la 9ª edición de cata de vinos y quesos artesanales!

Este año nos gustará verte disfrutar y degustar los quesos que han ganado los concursos del Forum del Formatge Català (en Gerona 2024) y del Lactium 2024.

En esta cata vamos a recoger cinco de los mejores quesos catalanes del año acompañador por una selección de panes artesanos y vinos escogidos estratégicamente de acuerdo con la selección de los quesos de la cata.

Una actividad para disfrutar en compañía de tus compañeros, amigos y familiares que permitirá compartir unos buenos momentos inolvidables.

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 MARTIN. Vicepresidenta de AEFI y miembro de la Vocalía de Alimentación y Cosmética – Sección Catalana.

PONENTES:

RAMON ROSET. Director Tastaemocions

PROGRAMA DEL CURSO

Viernes, 24 de mayo de 2024

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 CATA DE VINOS Y QUESOS. Ramon Roset La cata consta de:
18:40 - 20:30	<ol style="list-style-type: none">1. 5 quesos artesanos de Cataluña ganadores de los concursos2. 5 vinos y/o cavas escogidos de acuerdo con la selección de quesos3. Panes artesanos de autor
20:30	CLAUSURA DE LA CATA

PLAZAS

Limitadas. Se otorgarán por riguroso orden de inscripción.

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

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

24 de mayo de 2024
De 18:30h a 20:30h

LUGAR

Presencial Barcelona: Gran Hotel Havana. Gran Via, 647. Barcelona

PRECIO

Socio AEFI: 36€
Acompañante socio: 36€
No socio: 45€

Máximo 1 acompañante por socio

PDF DEL PROGRAMA

CERTIFICADO

El certificado de asistencia se expedirá a los alumnos que hayan asistido como mínimo al 75% de la duración del curso.

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](#)