

09 de Marzo de 2005

Universidad de Granada

Jerez Información




Si no eres *millonario*

▼ Grupo Información

Noticias Actualidad Local de Jerez Información

Curso de fusión de la cocina de vanguardia y los vinos de Jerez

EFE CÁDIZ

 El Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y la [Universidad de Granada](#) celebrarán los próximos 15 de marzo en el Campus de Fuentenueva, un curso "innovador" en el que profesionales e investigadores y vino demostrarán las posibilidades de conjunción entre la cocina de vanguardia y los vinos jerezanos. La formación y divulgación en la Cultura del Vino a través de catas y seminarios es una de las prioridades del Consejo, y el año pasado formó a través de su Aula de Formación a más de 3.000 personas.

En este curso universitario pionero sobre la cultura de la gastronomía y el vino participarán figuras de Manuel de la Osa (Restaurante Las Rejas, en Cuenca); Daniel García (Hotel Meliá Don Pepe, en Jerez); Abraham García (restaurante Viridiana, Madrid); y Enrique Dacosta (restaurante El Poblet, mejor restaurante del mundo en 2004 en Lo Mejor de la Gastronomía).

Los asistentes al curso asistirán a la elaboración de cuatro platos técnicamente avanzados que podrán degustar en combinación con copas de jerez.

Además, quienes se matriculen en el curso se adentrarán en el complejo mundo de los vinos de Jerez guiados por la cata comentada que llevará a cabo el propio director general del Consejo Regulador, Juan Manuel Saldaña, que proporcionará algunas claves sobre la historia, la elaboración y las características de la Denominación de Origen "única".

Junto al plantel de cocineros, protagonizan este evento una serie de expertos y profesionales de Jerez como los profesores de la [Universidad de Granada](#), Raimundo García del Moral y Jesús Barquero Cassi, profesor de la Universidad de Parma y pionero de lo que se denomina Gastronomía Molecular.

Publicaciones del Sur, S.A.