22 de Marzo de 2005 Universidad de Granada

Diario de Jerez digital GRUPOJOLY

NOTICIAS
Portada
Hoy
Opinión
Jerez
Provincia
Deportes
Cultura
Toros
Semana Santa
Andalucía
Nacional
Internacional
Economía
Sociedad
Motor
Internet

AGENDA
Cartelera
Obituario
Tiempo
Sorteos
Transportes
Misas y cultos
Pasatiempos
Clasificados
Horóscopo
Farmacias
Programación

SERVICIOS
Contactar
Cursos
Masters
Publicidad
Quiénes somos

Actualización | martes, 22 de marzo de 2005, 05:58

JEREZ

bodegas

El jerez llega hasta la alta cocina en Granada

El Consejo Regulador lleva hasta la Universidad un curso pionero donde los mejores chefs españoles cocinan con los vinos del Marco

BRINDIS. Presidente y director del Consejo Regulador (extremos) con Manuel de la Osa y Dani García

REDACCIÓN

@ Envíe esta noticia a un amigo

JEREZ. Algunos de los mejores chefs y protagonistas de la nueva alta cocina española que está revolucionando la escena internacional defienden las enormes posibilidades de los Vinos de Jerez y la Manzanilla como vinos que están llamados a jugar un papel muy destacado en la gastronomía. Lo han hecho en el Primer Curso Universitario sobre Jerez y Alta Cocina que se ha celebrado la pasada semana en la **Universidad de Granada** con un gran éxito. La aceptación ha sido tal que ahora el Consejo se plantea extrapolar este formato al resto de universidades españolas.

Figuras de la talla de Manuel de la Osa (restaurante Las Rejas, Cuenca), Dani García (restaurante Meliá Don Pepe, Marbella), Enrique Dacosta (restaurante El Poblet, Denia), y Abraham García (restaurante Viridiana, Madrid) se han mostrado unánimes al alabar las virtudes del Jerez como vino para tomar en la comida.

Llos chefs Manuel de la Osa y Dani García han presentado en este curso nuevas creaciones culinarias, totalmente inéditas, que fueron degustadas por más de un centenar de alumnos en combinación con los Vinos de Jerez.

A este curso han acudido igualmente expertos y profesionales de alto nivel. El curso ha sido dirigido, en colaboración con el Consejo Regulador, por los profesores de la **Universidad de Granada** Jesús Barquín y Raimundo García.

DIARIO DE CADIZ EuropaSur elDía Diario de Jerez Huelva

© Copyright Federico Joly y Cía, S.A.

22 de Marzo de 2005 **Universidad de Granada**

Polígono El Trocadero. c/Francia s/n. 1159.
Puerto Real (Cádiz)
Tlfno: 956 297900 / Fax: 956 224883