

TALLER	CATA MARIDAJE DE QUESOS Y BODEGA ASTURIANA
---------------	---

FECHAS	8 Julio	HORARIO	17:30 a 19:30
DURACION	1 tarde	MODALIDAD	Presencial
MATRÍCULA	45 €	LUGAR	Ferrera - Siero

**¡Una tarde compartiendo, disfrutando y descubriendo interesantes
armonizaciones de quesos artesanales y bodega asturiana
manteniendo las medidas de higiene y seguridad!**

CONTENIDOS:

1. Introducción a los quesos artesanales asturianos.
2. ¿Podemos hablar de bodega asturiana?
3. Introducción a la cata de quesos.
4. Los vinos de Cangas. Introducción a los mismos.
5. Otras formas de entender la sidra asturiana.
6. Cata-maridaje práctica de cinco variedades de quesos artesanales, con sidras y vinos de Cangas.

IMPARTE:

Lluís Nel Estrada Álvarez
www.lluisnelestrada.com

LLUIS NEL ESTRADA

gastroconsultor@lluisnelestrada.com

FORMADOR:



Cocinero, experto en quesos y productos agroalimentarios.

Consultor gastronómico.

Director y conductor del programa de televisión "Tierra de Quesu" (TPA).