



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

CURSO SOBRE USO DE ACEITES ESENCIALES BIOLÓGICOS EN GASTRONOMÍA Y REPOSTERÍA EN LA COCINA DE GUADALAJARA

(*)()**

22, 23, 24 y 25 de abril de 2024 (32 horas)

Organiza

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM.
Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Lugar realización

C/ La Fragua 2, Romancos (Guadalajara).

Inscripción

Gratuita. Solicitud disponible en página web <https://iriaf.castillalamancha.es/> y en Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF. Entrega en las Direcciones Provinciales Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha, Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) de la Región, Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF, Guadalajara, Registro Electrónico de la JCCM o cualquier Oficina de Registro Único. Se puede remitir también a secretaria.ciapa@jccm.es

Aforo máximo: 15 personas.

Fecha máxima de recepción de solicitudes: 11 de abril de 2024.

Horario

De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00

Coordinador

José Fernando Viana López. CIAPA. Marchamalo-IRIAF. TF: 949-885014, e-mail: fviana@jccm.es

Programa

LUNES 22/04

10:00-14:00: Introducción y uso de aceites esenciales biológicos (AEB) en la gastronomía. Descubriendo los AEB en la cocina y repostería, cómo usarlos y cuando.

16:00-20:00: Elección de AEB óptimos para su utilización con fines culinarios. Calidad de los AEB utilizados, características. Combinaciones más adecuadas.

MARTES 23/04

10:00-14:00: Metodología de uso de AEB, aplicación en la cocina tradicional alcarreña y resto provincia Guadalajara.

16:00-20:00: AEB en la elaboración de empanada de pisto con bacalao con aceite de tomillo, hornazo.

MIÉRCOLES 24/04

10:00-14:00: AEB en la preparación de caldereta de cordero al romero, migas alcarreñas, morteruelo y codorniz escabechada.

16:00-20:00: AEB en repostería alcarreña como gachas dulces con costrones de pan, patas de vaca y leche frita.

JUEVES 25/04

10:00-14:00: Elaboración de bizcochos borrachos, tortas de chicharrones y tejas de almendras a la naranja.

16:00-20:00: Elaboración con AEB de yemas de Sigüenza, rosquillas de naranja y limón fritas, pastas de pueblo de naranja, harinosas de uva negra, tarta de miel de la Alcarria y lavanda de Brihuega.

Ponente

Irene Martín González, Chef Gran Diplôme Le Cordon Bleu.

(*) "Los destinatarios del Curso/Jornada serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito"

(**) Los participantes llegaran por sus propios medios al lugar en donde se realizará el curso.