

cooking & tasting

Cocinar y catar, preparar y saborear. Dos cursos en uno aplicados de manera práctica, entretenida y participativa.

Dos profesionales que intercalan los conocimientos teóricos con la preparación de los platos.

Tres horas de aprendizaje y degustación de platos maridados con vino en animada tertulia.

Tres jornadas para aprender conceptos básicos, descubrir nuevas técnicas e innovar recetas tradicionales.

Dónde: Colegio Montearagón

Cuándo: Jueves 23 de febrero, jueves 8 de marzo y jueves 22 de marzo

Horario: 19.30 - 22.30

Cómo inscribirse: Enviando un e-mail a alumni@antiguos-montearagon.com

Plazo de inscripción: Hasta el miércoles 15 de febrero (o hasta agotar plazas)

Precio: 50 € socios Alumni / 65 € antiguos alumnos

Plazas limitadas

Manel García

Formado en España y en el extranjero, ha sido Jefe de Cocina del Cátering de *El Cachirulo* y de los hoteles de 5 estrellas *Palafox* (Zaragoza), *Santa Catalina* y *Meliá Tamarindo* (Las Palmas de Gran Canaria).

Ha colaborado con diversos medios de comunicación y en programas de televisión.

Imparte formación a profesionales y aficionados y colabora en la puesta en marcha de cocinas, menús y jornadas gastronómicas.

Joaco Sanz

Ha desarrollado su labor profesional dirigiendo los departamentos Comercial, de Márketing y Comunicación de varias bodegas españolas.

Ha producido y conducido más de 1.500 programas de cocina, gastronomía y vinos para televisión.

Es asesor de bodegas y empresas de alimentación, dirige diversas webs y es el experto en vinos de hola.com.

Imparte cursos de cata de vinos a profesionales y aficionados.