

Aula de cultura alimentaria

a Orillas del Ebro 2017

Museo del Teatro Romano de Caesaraugusta (San Jorge 12, Zaragoza)



Jueves 1 de junio, a las 19 h

Los lagartos de Berlanga

Unas pastas de té que evocan a Fray Tomás de Berlanga

Estrella Figueras Vallés (Doctora Historia de América-
Universidad de Barcelona)

Degustación: Repostería variada y Moscatel de Bodegas Larre

Jueves 8 de junio, a las 19 h

Las cerezas en el sistema Ibérico en Zaragoza

Unas cerezas que evocan la Sakura japonesa o
las montañas de Georgia

Jesus Abad y Antonio Nuño (Coop. Sat Niño Jesús de Añiñón)

Degustación: Gazpacho de cereza, embutidos Melsa
con pan Aragón 03 y vinos de Bodegas Sat Niño Jesús

Jueves 15 de junio, a las 19 h

La pasta fresca de secano

Los trigos duros de Belchite y la pasta fresca de
las emprendedoras mujeres "De secano"

María Sanz, María Eugenia Garcés y Erika Jimeno "De Secano"

Degustación: Pasta freca y vino de Bodegas Solar de Urbezo

22 de junio, a las 19 h

Agraz, vinagre y balsámico

Unos condimentos indispensables en una buena gastronomía

José Miguel Martínez Urtasun (Director de la Revista Gastro)

Degustación: Ensaladas de arroz y de garbanzos
con cerveza la Zaragozana

PRECIO ENTRADA: 6 euros la jornada.

La venta de entradas se realizará en el **Museo del Teatro
de Caesaraugusta** 1 hora antes de su conferencia.

La entrada incluye la degustación al final de cada sesión.