

SABADO 1

CICLO BARES, QUE LUGARES TAN GRATOS EL BISTRO, DE EMILIO MORALES

Un ameno paseo gastronómico por una de las propuestas más frescas y relajadas del panorama gastronómico murciano. Donde aprenderemos algunas de los más clásicos platos que se ejecutan en este artístico restaurante.

MARTES 4

CICLO TALLER DE SALUD. EXPOSICIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS CUATRO PRIMEROS MESES DE TRABAJO EN EL TALLER

MIÉRCOLES 5

CICLO COCINANDO CON LAS PENAS HUERTANAS DE MURCIA

Peña el Membrillo de Santiago y Zaralche
Cocina Fina Sánchez y Carmen Moreno

- 1º Tostadas con Morcilla y Huevo de Codorniz
- 2º Arroz y Verduras con Bacalao
- 3º Postre Matasuegras de Chocolate Rebozadas en coco

JUEVES 6

CATA CONFERENCIA CERVEZAS DE MURCIA

Un paseo por algunas de las buenas cervezas artesanas que se elaboran en nuestra comunidad. Una tendencia imparable que ofrece un abanico de sensaciones muy placenteras y que van arraigando en nuestro país.

MIÉRCOLES 19

CICLO COCINANDO CON LAS PENAS HUERTANAS DE MURCIA

19 de Junio Peña el Mortero de Los Dolores.
Cocina Josefa Espejo Sánchez - Esperanza Serrano.

- 1º Ensalada de Verano
- 2º Patas de Ministro
- 3º Postre Paparajotes

JUEVES 20

CATA CONFERENCIA

EL QUESO DE NUESTRA COMUNIDAD Y EL VERANO: APLICACIONES CULINARIAS, EDUARDO HABA, TÉCNICO DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA DE MURCIA.

VIERNES 21

CICLO ESCUELA DE COCINA COCINANDO CON LA THERMOMIX

SESIÓN DE COCINA A CARGO DEL GRUPO DE EXPERTOS DE LA CASA VORVERK ESPAÑA. PRESTANDO ATENCIÓN A LA TEMPORALIDAD DE LOS PRODUCTOS NOS PRESENTAN INTERESANTES RECETAS PARA ESTOS TIEMPOS DE CALOR.

SABADO 22

CICLO COCINA SIN FRONTERAS. TIBET

RABSAL TEMPA NOS ADENTRA EN UNA COCINA MISTERIOSA Y LLENA DE ENCANTO. UNA OPORTUNIDAD ÚNICA PARA ACERCARNOS A UNA GASTRONOMÍA DISTINTA.