

VIERNES 7

CICLO ESCUELA DE COCINA EL VINO EN LA COCINA,

GABRIEL MARTÍNEZ, Propietario de bodégas Crápula, nos acompañará para explicar algunos de sus vinos y mostrar cómo podemos usar los vinos como elemento gastronómico.

SABADO 8

CICLO BARES, QUÉ LUGARES TAN GRATOS BOCADOS KEKI, DE CARMELO FAURA,

nos ofrece un amplio muestrario de cómo elaborar deliciosos bocadillos, porque la alta gastronomía también puede estar entrepanes.

MIÉRCOLES 12

CICLO COCINANDO CON LAS PEÑAS HUERTANAS DE MURCIA

12 de Junio Peña el Trillo de Aljucer.
Cocina María Pérez Moreno.

- 1º Ensalada Murcia.
- 2º Olla Gitana con Ajo de Calabaza.
- 3º Postre Flan Casero.

JUEVES 13

CATA CONFERENCIA COCTELES

VIERNES 14

CICLO ESCUELA DE COCINA BARBACOAS PARA EL VERANO:

JUAN PABLO MIRA, cocinero argentino, nos enseña a preparar succulentos cortes, y marinadas, para que nuestras barbacoas veraniegas logren una calidad más que notable.

SÁBADO 15

BLOGEROS MURCIANOS COCINAN

Mª LUZ PIÑERO TORRES, del Blog "Cuchillito y tenedor", y Mª TERESA MARÍN BLAZQUES, del Blog "Las María Cocinillas", nos proponen tres interesantes platos de su amplio acervo gastronómico.

DOMINGO 23

EXCURSIÓN CURSO DE APRENDIZAJE A HACER CERVEZAS, EL MOLINO DEL RÍO: COMIDA, 25€

MIÉRCOLES 26

CICLO COCINANDO CON LAS PEÑAS HUERTANAS DE MURCIA

Peña el Zarangollo de Santa Eulalia (Murcia).

- 1º Pisto.
- 2º Mondongo.
- 3º Postre Higos al estilo Jumillano.

Cocinan: Mª Isabel Jiménez Fuensanta Ortín y Hortensia Castillo.

JUEVES 27

CATA CONFERENCIA

Los Aceites de OLIMENDROS, con su propietaria, Fuensanta Muñoz, que nos hará un recorrido por las variedades que cultiva esta prestigiosa almazara jumillana.

VIERNES 28

CICLO ESCUELA DE COCINA

EL MUNDO DE LOS HELADOS, DE LA MANO DEL ARTESANO HELADERO RICARDO CAIS, DE LA HELADERÍA CHAMBI, EN MURCIA.

SÁBADO 29

FIESTA CLAUSURA DE LAS ACTIVIDADES DEL PRIMER SEMESTRE DEL AULA DE CULTURA GASTRONÓMICA.

Para celebrar la clausura de este bimestre en el Aula contaremos con la presencia de cuatro importantes cocineros que elaboraran un arroz que podremos degustar esa mañana.

**TODAS LAS ACTIVIDADES DARÁN COMIENZO A LAS
12 DEL MEDIODÍA. Y LA ENTRADA SERÁ LIBRE, HASTA
COMPLETAR EL AFORO.**