

JUEVES 9

DÍA DE EUROPA, SESIONES ESPECIALES DESDE LAS 10 DE LA MAÑANA

- 6 talleres para hacernos, gastronómicos, más amplios y europeos.
- A. DE LAS GRANDES TARTAS EUROPEAS DE CHOCOLATE: SACHER TORTE (AUSTRIA). DEGUSTACIÓN, con Juan Antonio Serrano, pastelería Serrano, MAPE 2011.
 - B. CARNES EUROPEAS Y DIVERSAS MOSTAZAS: BROCHETAS DE DIVERSOS TIPOS DE RESES EUROPEAS ACOMPAÑADAS CON DIVERSAS MOSTAZAS. Con Pedro Pedraño, cocinero.
 - C. VINOS ESPUMOSOS EUROPEOS. PROSSECCOS ITALIANOS. BLANQUETES D'ANJOU, SECKS ALEMANES, ESPUMOSOS ESPAÑOLES. En colaboración con la Asociación de Sumilleres de Murcia.
 - D. EUROPA. OTROS QUESOS EXCELENTE. Con La Lechera de Burdeos.
 - E. BOCADILLOS EUROPEOS: DEL TRAMESSINO AL smørrebrød
 - F. CERVEZAS ARTESANAS EUROPEAS, TAPAS ESPAÑOLAS.

VIERNES 10

CATA CONFERENCIA

DE D. JOSÉ MARÍA EGEA, CATEDRÁTICO DE BIOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA.
VERDURAS ECOLÓGICAS Y RECUPERACIÓN DE SEMILLAS.
BERENGENAS, TOMATES Y PIMIENTOS.

SÁBADO 11

CICLO COCINA SIN FRONTERAS: BOLIVIA

Brigida Carballo nos acerca a otra de las ricas culinarias existentes en America del Sur: la boliviana. Una gratísima sorpresa, y una oportunidad única, para disfrutar con unos platos milenarios.

MARTES 14

CICLO TALLER DE SALUD

Taller de la salud y los sentidos. Un menú de mercado para niños. Concejalía de Bienestar Social y Sanidad. Destinatarios: Alumnos de primaria del municipio de Murcia. Sesión doble. Horario: 9:30-13.00 h.

MIÉRCOLES 15

CICLO COCINANDO CON LAS PENAS HUERTANAS DE MURCIA

Peña la Tinaja de la Flota.

Cocina Fuensanta Ibáñez, María Navarro y Isabel Rodríguez.

- 1º Ensalada Murciana con Curacha.
- 2º Guiso de Gurullus.
- Postre: Pastel de Zanahoria.

JUEVES 23

CATA DEMOSTRACIÓN: CORTE DE JAMÓN

RUBÉN ARROBA, de la Boutique del Jamón, en Murcia, nos adentra, una vez más, en el apasionante mundo del corte con cuchillo de piezas de jamón.

VIERNES 24

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.

SÁBADO 25

CICLO BARES, QUÉ LUGARES TAN GRATOS

La tradicional Cafetería Williams, en nos enseña, de la mano de su cocinero Francisco Alcázar, toda una institución culinaria de gran bagaje, algunos de los platos de que se elaboran en ésta histórico lugar.

MARTES 28

CICLO TALLER DE SALUD

Día Nacional de la Nutrición. XII Edición. "Come bien para envejecer mejor" Concejalía de Bienestar Social y Sanidad. Dirigido por personal propio de los Servicios Municipales de Salud. Actividad gratuita. 11:00-12:30 h.

MIÉRCOLES 29

CICLO COCINANDO CON LAS PENAS HUERTANAS DE MURCIA

Peña la Rana del Barrio del Progreso.

Cocina: José García Rita Palomares y Encarna Murcia.

- 1º Arroz y Conejo.
- 2º Bacalao Frito con Tomate, Pimientos y Berenjenas.
- 3º Torrijas de vino.

JUEVES 30

CATA CONFERENCIA

ELOY SANCHES Y LOS VINOS DE CASA LA ERMITA.

VIERNES 31

CICLO COCINA SIN FRONTERAS

ARROCES ITALIANOS:

Los risottos, marineros, de setas o de verduras. Otra manera de entender la mediterraneidad. Aprenderemos a diferenciar granos y de porqué el arroz puede ser conveniente.