

JAMÓN, CORTAR Y MARIDAR



Escoger, cortar y sacarle el máximo partido al jamón no es siempre tarea fácil.

¿Cómo maridar el jamón y el vino?

Te proponemos iniciarte en este arte de la mano de expertos profesionales:

Santiago Rams - Miembro de la Asociación Oficial de Cortadores de Jamón, 30 años de experiencia en el sector.

Ricard Zamora - Diplomado Sommelier Profesional por la Escola d'hoteleria i Turisme CETT, Barcelona. Miembro de la Associació Catalana de Sumillers

Programa:

- Definición de las cuatro Denominaciones de Jamón Ibérico Español. Definición de las otras dos Denominaciones de Origen de cerdo blanco (Teruel y Trevélez).
- Diferencias entre Jamón de Bellota, Recebo y Cebo. El jamón blanco y diferencias con el ibérico.
- Como elegir el jamón o paleta a comprar adecuado a cada familia o situación.
- Razas de cerdos: Ibéricos, Duroc, Jensen y Jersey.
- Utensilios para el preparado del jamón, descortezarlo y limpiarlo. Consejos de cómo mantenerlo una vez empezado, para que no se estropee.
- Qué hacer cuando una vez empezado surjan problemas.
- Para terminar quizá lo más importante: corte y emplatado del jamón.
- Qué vino y por qué acompaña al jamón.

Plazas limitadas. Matrícula abierta

El precio incluye clase degustación, material didáctico, pan con tomate, cata de vinos, vinos, agua y jamón.

Envía el formulario de **pre-inscripción** para matricularte, indicando día.

Si no hay un **número mínimo de participantes**, el curso podrá ser cancelado.