

IV Jornada del Garbanzo de Valseca

CUALIDADES Y POSIBILIDADES CULINARIAS

VALSECA 11 Y 12 DE OCTUBRE



Viernes 11 de octubre

20:30 h. **Curso-cata de vino**, a cargo del **Sumiller Paco Plaza**, en el Centro Sociocultural "Dr. González Velasco".

Degustaremos el de **"EL DECANTADOR"**, por cortesía de El Decantador.

Además, corte y cata de jamón.
Precio 3€. Max. 50 personas.

Sábado 12 de octubre

12:00 h. **Charla Técnica Coloquio "El Garbanzo de Valseca y la Marca de Garantía: El Panel de Cata"**

a cargo de D. Miguel Ángel Sanz Calvo, investigador del ITACyL en Valladolid.

13:00 h. **Show Cooking Garbanzos de Valseca (Cocina en directo)**

a cargo de la Asociación de Cocineros de Segovia. Elaboración y degustación de platos garbanceros.

14:00 h. **Potaje Popular con Garbanzos de Valseca**

a cargo de la Asociación de cocineros de Segovia.

Precio 5€.

Obsequio de cuenco de barro a los 400 primeros platos.

15:30 hasta 19:30 h. Música a cargo de **Charlie DJ**

La mañana estará amenizada con música de Alfonso Asenjo.

Organiza



Colabora

