MURCIA RURAL
Nordeste

II Jornada aprendizaje del corte profesional del queso y cata de sabores del Territorio Nordeste.

Jumilla,

Bodega Viña Elena, lunes 26 de mayo de 2025. 44E-CI Nordeste II

Esta jornada está dedicada a conocer los quesos haciendo un recorrido por los quesos más significativos del país. Clasificarlos, diferenciarlos y acercarnos a las diferentes tecnologías empleadas en su elaboración. El aroma y sabor del queso, saber caracterizarlos. La importancia del servicio profesional del queso, las herramientas necesarias para su corte, elaboración de tablas de queso, gestión del queso en el restaurante, compra de quesos, su conservación, como acompañar con guarniciones y como maridarlo.

Todo combinado con productos con Denominación de Origen Protegida y/o Calidad Diferenciada del Territorio Nordeste. De la mano de expertos especialistas en la materia y a través de la cata maridaje de estos productos descubriremos sus principales características sensoriales, las claves de su producción, consumo, presentación y servicio al público.

OBJETIVOS

Visibilizar y promocionar los productos artesanos, tradicionales y de calidad del territorio de actuación de Nordeste.

Sensibilizar en la importancia de conocer técnicas de corte y presentación del queso. Valorar productos locales innovadores, promocionar su consumo y comercialización.

Dar a conocer al sector HORECA productos autóctonos de la zona y sus características organolépticas.

Facilitar el encuentro y el intercambio entre profesionales de diversos sectores relacionados con el desarrollo turístico, la promoción territorial y la producción agroalimentaria artesana de calidad.

MURCIA RURAL
somos rurales, somos vitales

Colaboran

MURCIA RURAL
Nordeste

DIRIGIDAS A

Emprendedores, productores o propietarios de establecimientos cuya actividad esté relacionada con el sector HORECA, turístico, agroalimentario, cultural, comercio, artesanía, etc. Representantes y personal técnico de entidades, asociaciones y organismos implicados en el desarrollo turístico, el desarrollo rural y la promoción territorial.

Lunes, 26 de mayo de 2025

Bodegas Viña Elena
Jumilla

¿Quieres asistir?
Completa el formulario aquí

PROGRAMA

9:30 h. Recepción de los participantes en Bodegas Viña Elena.

9:45 h Bienvenida a la Jornada por Dña. Severa Gónzalez López, alcaldesa de Jumilla y presidenta de ADC Nordeste.

10:00 h a 13:30 h Jornada aprendizaje del queso y su servicio. Guarniciones con sabores del Territorio Nordeste:

- **Aprendizaje del corte y presentación del queso, por Dña. Guillermina Sánchez-Cerezo, sumiller especialista en quesos.**
- **Presentación de galletas artesanas elaboradas por Galletas Cerbi, por Viviana Bertalmio yJacinto Lozano.**
- **Presentación y degustación de productos innovadores, como mermeladas de pimiento habanero, de lima, etc por "Olivares del Sur, 1726 Sabores Tradicionales", por Carlos Pacheco**

13:30 h Almuerzo campero.

PRE-INSCRIPCIONES

Inscripciones MR NORDESTE CATA II - Formularios de Google

El aforo de esta jornada está limitado a 25 participantes, por lo que es imprescindible realizar pre-inscripción online, **antes del día 20 de mayo de 2025.**

Se confirmará la disponibilidad de la plaza y la inscripción definitiva a través de correo electrónico. La cata es gratuita.

COLABORAN

Quesos de Murcia Denominación de Origen Protegida · Productos Naturales 1726 Sabores Tradicionales · Jumilla Denominación de Origen Protegida · Galletas Cerbi · Viñaelena Bodegas · Guillermina Sánchez La Sumiller del Queso

ADC Nordeste Región de Murcia · Campoder Asociación para el Desarrollo Rural · Integral Sociedad para el Desarrollo Rural · G.D.R. Municipios Vega del Segura · Gobierno de España · Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente · Región de Murcia · Leader