



Con “INNOVA COQUINARIA”
comienza el “Ciclo de Actividades Gastronómicas Balay”
de la Asociación de Amigos de la Fundación

***El martes 10 de septiembre a las 13:00 h.
Fábrica de Chocolate, C/ Lourdes 5, Zaragoza***

La actividad “Innova Coquinaria” es una actividad lúdica que versa sobre la importancia que tienen las nuevas tecnologías en relación a los secretos de los pucheros de siempre.

La profesora Dña. Purificación García Segovia, de la Universidad Politécnica de Valencia, desvelará a los asistentes los últimos avances en cocina de inducción, en compañía del Chef D. Miguel Casanova, que desarrollará de forma práctica las explicaciones, cocinando alimentos ecológicos de El Bisaltico.

La tarde finalizará con una DEGUSTACIÓN de los productos, regados por una excelente Cerveza Alhambra 1925, reservada para los paladares más exigentes, y una CATA de Vino Marqués de la Joyosa, de las Bodegas Ignacio Marín; el Gran Reserva 2005 de la Denominación de Origen Cariñena ha sido considerado como Mejor Vino Español en el Mundo por la Asociación Internacional de Periodistas y Escritores de Vinos.

IMPRESCINDIBLE INVITACIÓN / CONFIRMACIÓN

Contacto: M^a Luisa Safont - mlsafont@fundacionartegastronomia.com – TEL. 6559765 44



