
Se desarrolla con éxito el 1º Taller de Cocina Manducare

Ha sido impartido por Fernando García en el aula de cocina de Esatur Campello, transportándonos a un escenario muy especial dentro de esta sesión gastronómica.

Este taller de Fondos, Caldos y Fumets, con la degustación de sus correspondientes arroces, se enmarca en este ciclo dentro de la “cocina tradicional”, dicho tipo de cocina por lo que somos y donde estamos será un pilar fundamental en las actividades llevadas a cabo por Manducare Gastroforum.

El taller ha tenido una afluencia importante ya que la pretensión de los organizadores es realizarlos en grupos reducidos para facilitar la intervención de todos los asistentes.

Han sido 23 personas las que se han interesado en este taller, aunque sólo han podido asistir 15.

Tanto los alumnos como el profesor han salido muy satisfechos con los resultados de esta experiencia gastronómica, valorando muy positivamente esta nueva iniciativa en El Campello.

Durante los meses de Noviembre y Diciembre, además de continuar con la cocina tradicional, están previstos diferentes talleres y catas maridajes, no olvidándonos de los dulces y repostería, dada la proximidad de las fechas navideñas.

A cada uno de los asistentes se le ha entregado el correspondiente Diploma de Asistencia.

Si están interesados en el calendario de nuestros cursos o necesitan más información sobre nuestras actividades, la pueden solicitar en info@manducare.info