

II Jornadas Gastronómicas del Aceite de Oliva

04-05-2010

Eventos

La Escuela de Hostelería Gambrinus de Heineken, en Sevilla, acoge las II Jornadas Gastronómicas del Aceite de Oliva del 4 al 14 de mayo, en colaboración con la empresa aceitera sevillana Acesur.

En una nota, Heineken señaló que estas jornadas son fruto del convenio de colaboración establecido entre Acesur y la Escuela Gambrinus para mejorar el conocimiento, la difusión y el uso del aceite de oliva en la cocina y en la mesa. También en este marco se están desarrollando seminarios, visitas y transmisión de conocimientos entre ambas partes, que impulsen el conocimiento del aceite de oliva entre los jóvenes alumnos y futuros profesionales de la hostelería.

La oferta gastronómica para estas jornadas consistirá en un menú degustación conformado por una degustación de aceites La Española -- Arbequina, picual y manzanilla--, milhojas de pimientos asados y boquerones en vinagre con aceitunas, manzanilla y helado de arbequina como entrantes; rape asado, ajoblanco de coco y caramelo de oliva, de primero y de segundo solomillo de ternera con emulsión de aceite de oliva. Como prepostre se tomará naranja y de postre un flan de aceite de oliva y azahar.

Lugar:

Sevilla

Contacto:

Escuela de Hostelería Gambrinus de Heineken

Teléfono: 954 97 98 01

Fax: 954 97 98 01

Email: escuela.hosteleria@heineken.es