

Organiza



## JORNADA TÉCNICA sobre GASTRONOMÍA CORDOBESA

Jueves 15 de febrero de 2018

Salón de Actos de la Fundación CAJASOL (Av. Ronda de los Tejares, 32)

Inscripción (asistencia gratuita hasta completar el aforo): [catedragastronomia@uco.es](mailto:catedragastronomia@uco.es)

9:30. Recepción de participantes.

9:45. Inauguración.

10:00. **"Posicionamiento de la gastronomía cordobesa"**. Rafael Jordano (Catedrático de la UCO y Director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía).

10:30. **"El aceite de oliva virgen extra en la gastronomía cordobesa"**. José Manuel Bajo (Secretario General del Consejo Regulador de la DO Baena).

11:00. **Desayuno molinero** (Consejo Regulador de la DO Baena).

11:30. **"Maridaje de los vinos Montilla-Moriles con los platos más representativos de la gastronomía cordobesa"**. Enrique Garrido (Ingeniero agrónomo y Director Gerente del Consejo Regulador de la DO Montilla-Moriles).

12:00. **"Presentación de los resultados de la encuesta sobre gastronomía cordobesa"**. Rafael Moreno (Catedrático de la UCO y Secretario de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía).

12:30. **"Aspectos nutricionales y saludables del salmorejo cordobés y el rabo de toro cordobés"**. Rafael Moreno (Catedrático de la UCO y Secretario de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía).

13:00. **Degustación de salmorejo cordobés y rabo de toro cordobés maridados con vinos Montilla-Moriles** (Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés, Cofradía Gastronómica del Rabo de Toro Cordobés y Consejo Regulador de la DO Montilla-Moriles).

14:00. Clausura.

Colabora

