



CURSO DE GASTRONOMÍA Y CULTURA

Curso organizado en colaboración con el Restaurante *Casa Marie Aan*

Tres cosas

*Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón,
la bella Inés, el jamón
y berenjenas con queso.*

*Esta Inés (amantes) es
quien tuvo en mí tal poder,
que me hizo aborrecer
todo lo que no era Inés.*

*Trájome un año sin seso,
hasta que en una ocasión
me dio a merendar jamón
y berenjenas con queso.*

*Fue de Inés la primer palma,
pero ya júzgase mal
entre todos ellos cuál
tiene más parte en mi alma.*

*En gusto, medida y peso
no le hallo distinción,
ya quiero Inés, ya jamón,
ya berenjenas con queso.*

*Alega Inés su beldad,
el jamón que es de Aracena,
el queso y berenjena
la española antigüedad.*

*Y está tan en fil el peso
que juzgado sin pasión
todo es uno, Inés, jamón,
y berenjenas con queso.*

*A lo menos este trato
de estos mis nuevos amores,
hará que Inés sus favores,
me los venda más barato.*

*Pues tendrá por contrapeso
si no hiciera razón,
una lonja de jamón
y berenjenas con queso.*

Baltasar del Alcázar (1530-1606)




Este curso de gastronomía en español consta de 5 unidades de dos horas de duración con una degustación final basada en un menú relativo al tema del día. El objetivo es, por un lado, ofrecer un curso de cultura gastronómica basado en aspectos culturales como el Camino de Santiago, el impacto del Descubrimiento de América en la cocina española..., o en aspectos nutricionales como el valor del aceite de oliva, la dieta mediterránea, etc. Por otro lado, el seminario contará con una parte práctica en español destinada a la preparación de platos propios de las diferentes regiones gastronómicas y su posterior degustación. Es un curso para todos, para los que ya saben cocinar y para los que quieren aprender.



Matrícula del curso: 100 Euros (incluye precio de degustaciones)

Horario: Quincenal o semanal (según prefiera el grupo)
Lunes, martes o viernes (de 17:00 a 19:00 horas)
Sábado (de 11:00 a 13:00 horas)

Lugar: Restaurante Casa Marie Aan
Str. Crisana nr. 21
Sector 1, Bucuresti
www.restaurantcasamarieaan.ro

Programa:

	Vamos al sur: Andalucía y Extremadura	Introducción al curso y a las artes culinarias El mundo del olivo: aceite Cata de jamón y pan con tomate La introducción del tomate tras el Descubrimiento de América: El salmorejo cordobés.
	En un lugar de la Mancha: Cocina castellana y castellano- leonesa	Comida de peregrino: La sopa de ajo Champiñones a la segoviana Pollo a la manchega Queso manchego
	El Norte: Cantabria y Asturias	Siguiendo el Camino. Queso de cabrales Rabas Ensalada de anchoa a la cántabra Fabada

	<p>El fin del mundo: Galicia</p>	<p>Camino a Santiago: Empanada gallega Pulpo a la gallega Caldeirada de pescado Jarrete de ternera</p>
	<p>Rural y vanguardista: Cataluña</p>	<p>Trinchado de col con patatas Albóndigas de sepia con carne Ternera con níscalos Crema catalana</p>

Más información en:

Diana Iancu
acx1buc@cervantes.es

Instituto Cervantes de Bucarest
Marin Serghiescu 12
Tel.: +40 21 210 27 37
Fax: +40 21 210 77 67

Restaurante Casa Marie Aan
Str. Crisana nr. 21
Sector 1, Bucuresti
www.restaurantcasamarieaan.ro
Tel.: +40 021 310 96 66
0745 466 867
0734 353 830