

PROGRAMA 2023-2



Recorridos Gastronómicos: España

Curso corto

Modalidad Presencial	Intensidad 2 horas	Horario 6:00pm a 8:00pm
Sesiones 1	Fechas 18 de octubre	Docente Fabio Sierra Gutiérrez*

Presentación:

La diversidad gastronómica es uno de los aspectos más representativos y únicos de cada una de las culturas alrededor del mundo. A partir de los productos disponibles en sus realidades geográficas, se configuran platos y bebidas únicas que generan una identidad social a partir de sus preparaciones, y crean una serie de sabores asociados a sus gustos apropiados e inculcados. La culinaria es una ventana única para dimensionar y explorar nuestro mundo.

En este curso trataremos una selección de países y regiones como potencias gastronómicas, refiriéndonos a su buen comer y vinos de alta calidad, además de enfatizar lo que para ellos implica la alimentación en su cotidianidad.

Además, enfatizaremos cómo seleccionar un vino, cuáles son sus propiedades organolépticas, notas distintivas al probar o “catar”, y aprenderemos las bases para hacer un maridaje adecuado. Con ello aprenderemos a identificar, comprender y analizar un vino para saber cómo debe ser servido, desde su temperatura, hasta el acompañante que más resalte su sabor.

¡Te ofrecemos una experiencia gastronómica excepcional, en la cual podemos acercarnos, comprender, y valorar, la esencia única de cada país a través de sus sabores!

España: tapas, albariño y garnacha



El auge de la gastronomía española se da a relucir con el movimiento de la cocina vanguardista donde chefs reconocidos, como Ferran Adrià, buscaron convertir sus preparaciones típicas, usando técnicas novedosas para elevar y resaltar sus sabores tradicionales, respetando el producto, investigándolo y subiendo sus estándares de calidad para hacerla mucho más apetecida por el mundo.

En España el orgullo, no solo por ser español, sino en cada una de las regiones por lo que se prepara nos dicta un sinfín de combinaciones maravillosas en temas gastronómicos, que van desde las diferentes cepas de vino hasta sus famosísimas tapas. Estas son preparaciones típicas con un sabor contundente como pasabocas para consumirse con una copa de vino a elección; nosotros vamos a identificar con qué tapa nos maridarían mejor los vinos riojano reserva y crianza seleccionados.

*Profesional en Gastronomía y Pastelería con énfasis en investigación de productos y recetas de las regiones Pacífico y Andina. Docente del Instituto Superior Mariano Ospina.