

 NOTICIAS

Actualización | miércoles, 09 de marzo de 2005

[Portada](#)
[En Portada](#)
[Opinión](#)
[Ciudad](#)
[Provincia](#)
[Deportes](#)
[Toros](#)
[Cultura](#)
[Espectáculos](#)
[Andalucía](#)
[Nacional](#)
[Internacional](#)
[Economía](#)
[Sociedad](#)
[Motor](#)
[Internet](#)

 AGENDA

[Clasificados](#)
[Coches usados](#)
[Cartelera](#)
[Misas y cultos](#)
[Horóscopo](#)
[Tiempo](#)
[Sorteos](#)
[Farmacias](#)
[Transportes](#)
[Efemérides](#)
[Obituario](#)
[Pasatiempos](#)
[Programación](#)

 SERVICIOS

[Suscripción](#)
[Hemeroteca](#)
[Contactar](#)
[Publicidad](#)
[Quiénes somos](#)

GRANADAformación**La Universidad dedica un curso a la fusión de los vinos de Jerez y la cocina**

Destacados profesionales de la gastronomía participarán en el curso, e organización participa el Consejo Regulador de Vinos de Jerez

EFE

@ Envíe esta noticia a un amigo

GRANADA. La [Universidad de Granada](#) y el Consejo Regulador de Vinos de Jerez celebrarán los próximos 14 y 15 de marzo en el Campus Fuentenueva un curso "innovador" en el que profesionales en gastronomía y vino demostrarán las posibilidades de conjunción entre la cocina de vanguardia y los vinos jerezanos.

La formación y divulgación en la cultura del vino a través de catas y sesiones, según explicó ayer el Consejo Regulador en un comunicado, una de sus prioridades, y el año pasado formó a través de su Aula de Formación a más de 3.000 personas.

En este curso universitario pionero sobre la cultura de la gastronomía y el vino participarán destacados profesionales de la gastronomía, como Manuel Osa (Restaurante Las Rejas, en Cuenca); Daniel García (Hotel Meliá Ibis, en Marbella); Abraham García (restaurante Viridiana, Madrid); y Eusebio Dacosta (restaurante El Poblet, mejor cocinero del año 2004 en Lo Mejor de la Gastronomía).

Los asistentes al curso asistirán a la elaboración de cuatro platos técnicos avanzados que podrán degustar en combinación con sendas copas de vino en el marco de Jerez.

Además, quienes se matriculen en el curso se adentrarán en el complejo mundo de los vinos de Jerez, guiados por la cata comentada que llevará a cabo el propio director general del Consejo Regulador, César Saldaña, que proporcionará algunas claves sobre la historia, la elaboración y las características de esta Denominación de Origen, "única" que exporta sus vinos a más de medio centenar de países en todo el mundo.

09 de Marzo de 2005**Universidad de Granada****Granada Hoy**

Junto al plantel de cocineros, protagonizan esta lección del Jerez y la cocina española una serie de expertos y profesionales de alto nivel con profesores de la [Universidad de Granada](#), Raimundo García del Moral, Jesús Barquín o Davide Cassi, profesor de la Universidad de Parma y de lo que se ha dado en denominar Gastronomía Molecular en Italia.

Más de 83 millones de botellas de Vinos de Jerez y Manzanilla salieron pasado de las bodegas del marco de Jerez para su comercialización en medio centenar de países de todo el mundo.

Estudiantes, profesores y personas interesadas en la cultura del vino y gastronomía pueden formalizar sus matrículas en el Centro de Formación Continua de la [Universidad de Granada](#).