

Obradoiros de Harmonía e creatividade enogastronómica

Boletín de Inscripción

APELIDOS:

NOME:

N.I.F.:

ENDEREZO:

LOCALIDADE:

TELÉFONO:

EMAIL:

CENTRO DE TRABALLO

SINALE OS DÍAS QUE PARTICIPARÁ:

23/04 21/05

24/04 22/05

NORMAS XERAIS DE INSCRICIÓN

Este boletín debe presentarse debidamente cumprimentado xunto co xustificante de pago bancario, na secretaría da Ruta do Viño do Ribeiro (Eduardo García Penedo, 3. baixo. 32400. Ribadavia) ou por correo electrónico a rutadelvinoribeiro@gmail.com)


Organiza



*ruta do viño do
ribeiro*

Colabora



Concello de Ribadavia

Secretaría da Asociación Ruta do Viño do Ribeiro. Concello de Ribadavia
Eduardo García Penedo, 3. Baixo
32400 Ribadavia
Teléfono: 988 472 056
Fax: 988 477101
rutadelvinoribeiro@gmail.com
www.rutadelvinoribeiro.com



Ruta do Viño do Ribeiro



RutaVinoRibeiro



*ruta do viño do
ribeiro*

Obradoiros de
Harmonía e
creatividade
enogastronómica

Ribadavia, 23 e 24 de abril e
21 e 22 de Maio.
Prazas Limitadas.

Os obradorios correrán a cargo de Angel Ríos Quintela. Xefe de Cociña do Restaurante Pepe Vieira (Estrella Michelin) e do Director Técnico do CRDO Ribeiro Pablo Vidal. Contaremos coa colaboración de NACHO COSTOYA, un dos Sumiller máis galardoados de España.



ruta do viño do
ribeiro

Obradoiros de Harmonía e Creatividade Enogastronómica

Lugar: Pazo O Carballo. San Paio (Ribadavia)
GPS: 42° 18' 6.37" - 8° 7' 18.23"

Datas: 23 e 24 de abril; 21 e 22 de maio

Horario: 16:30 — 20:30 horas.

Prazas: 15 plazas por obradoiro, por orde de inscrición.

Taxas de matriculación: 25 €/obradoiro para non socios da Ruta do Viño do Ribeiro. Os catro obradoiros serían 75€.; 10€/obradoiro para socios da Ruta do Viño do Ribeiro, os 4 obradoiros, sería 30 €.

Obxectivos:

Mellorar a capacitación enogastronómica dos asociados á Ruta do Viño do Ribeiro

Aprender a elaborar pratos/tapas de baixa complexidade dende a creatividade.

Empregar os produtos da gastronomía tradicional galega

Ofrecer aos participantes un catálogo de propostas enogastronómicas que poidan facilmente ofrecer nos seus establecementos.

Mellorar a calidade no servizo do viño nos establecementos da Ruta do Viño do Ribeiro

Familiarizar aos participantes cos procesos de harmonías (viño -prato/tapa)

Prazo de Matrícula: Do 7 ao 21 abril, para os obradoiros de abril. Do 7 de abril ao 19 de maio, para os obradoiros de maio.

Pago:

IBAN ES55 2080 5309 8830 4000 7497

- Concepto: Creatividade Enogastronómica
- Engadir: NIF, nome e apelidos

Pratos a elaborar, degustar e harmonizar:

DIA – 23/04/2014

- Saquiño crocante de Cedreiro e mel de flores galegas.
- Tomatiños deshidratados sobre cremoso de tetilla e mostaza antiga.
- Polo afumado ao feo con mermelada de castañas.

DIA – 24/04/2014

- Maki Roll de atún de Burela e prebe sambaizu.
- Croquetas de lacón con grelos e maionesa de pimentón.
- Pescada—pel de lima.

DIA – 21/05/2014

- Crocante de arzueta-lacón-gamba.
- Ceviche de xurelo sobre crudite de espárragos trigueros.
- Presa de porco ibérico sobre cremoso de tetilla e vinagreta de froitos secos.

DIA – 22/05/2014

- Piruleta de plátano e bacón en tempura e redución de Ribeiro.
- Saco crocante de gambas sobre prebe de framboesas.
- Steak tartare de tenreira galega, parmesano e remolacha.

Os obradoiros están pensados para que os asistentes participen activamente no seu desenvolvemento.

Adegas que participan na xornada:

- **Alemparte**
- **Arco da Vella. A Adega do Eladio**
- **Aurea Lux**
- **Beatriz**
- **Casal de Armán**
- **María do Pilar.**
- **Pazo Casanova**
- **Pazo de Vieite**
- **Pousadoiro**
- **Valdavia**
- **Val do Deva**
- **Terra do Castelo**



ruta do viño do
ribeiro

Secretaría da Asociación Ruta do Viño do Ribeiro. Concello de Ribadavia

**Eduardo García Pendo,3. Baixo
32400 Ribadavia**

Teléfono: 988 472 056

Fax: 988 477101

rutadelvinoribeiro@gmail.com

www.rutadelvinoribeiro.com