

La Ruta Gastrosaludable de la UMH se centra en la importancia del aceite de oliva en la cocina mediterránea

30/06/2014 | elperiodic.com

Seleccionar idioma ▼



La Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche ha organizado la actividad “La importancia del aceite de oliva en la cocina mediterránea”, que se celebrará el próximo jueves, 3 de junio, a partir de las 15:15 horas, en “La Taberna del Gourmet” de Alicante (C/ San Fernando, número 10). Esta actividad forma parte de la Ruta Gastrosaludable y está organizada por el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales.

En esta jornada, la chef con “Estrella Michelin” María José San Román introducirá a los asistentes en el mundo del aceite de oliva y mostrará diversas aplicaciones culinarias con diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra precedentes de Jaén, Córdoba, Alicante, etc. Durante la Jornada, se degustarán algunos platos como el arroz con presa ibérica y picual y el helado de limón con arbequina.

La Ruta Gastrosaludable, incluida dentro de las actividades de UMH Saludable, se celebrará hasta el 11 de diciembre en diversos restaurantes y empresas de la provincia de Alicante.

Los interesados pueden inscribirse en el enlace: <https://docs.google.com/forms/d/1jK6v6QPgyyEFhNzeJ4wAfFCkuKJgapDV7i4Y6vhu2E/viewform>

Más información: umhsaludable@umh.es