

DEGUSTACION DE ACEITES Y JAMON EN SEVLLA

CATA Y DEGUSTACIÓN DE ACEITES



Para el aceite de oliva se llevan a cabo los mismos pasos analíticos que en la cata de otros productos líquidos como, por ejemplo, el vino: se coloca cada muestra en un copa diferente, se tapa, se huele y se degusta. Entre cada cata de aceite, para quitar el gusto de la muestra anterior, se come un pedazo de pan manzana y se bebe un sorbo de agua

La cata comprende las siguientes fases:

- Análisis Visual y Olfativo
- Análisis Gustativo y Táctil
- Equilibrio – Armonía

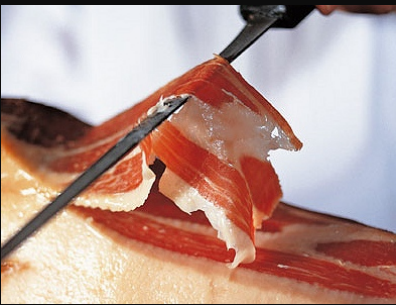
Recepción del grupo por catador y azafatas vestidas de flamenca.

El catador de aceite nos explicará el proceso y elaboración de los distintos aceites de oliva (3 tipos).

Duración del programa: 60 minutos (adaptable)



DEGUSTACIÓN DE JAMONES



Símbolo de la cultura española y de nuestra gastronomía, el jamón es una de las joyas culinarias de la Península Ibérica, cuya forma de elaboración artesanal ha llegado, intacta, hasta nuestros días, y ha sido exportada con éxito a todo el mundo, donde es apreciado y hasta venerado como un verdadero manjar.

Antiguamente elaborado en las serranías españolas, el jamón ha ido extendiéndose durante siglos por todos los lugares del país, hasta adaptarse a las peculiaridades de cada una de las cocinas regionales.

En época del Imperio Romano ya se curaba en algunos lugares de la Península.

Cata de 3 tipos de Jamones acompañados de vinos de Jerez, catador y azafata vestida de flamenca

