

## APROXIMACION A LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION MEDITERRANEA.

A lo largo del curso académico 2011-2012 se van a organizar una serie de actividades que pretenden dar a conocer al alumnado de la ETSIAMN, de la UPV y del exterior, el mundo rural español, así como los productos de calidad de nuestra región mediterránea.

**El próximo día 9 de Marzo, a las 17:00, en la Escuela ETSIAMN-UPV.**

**Aula Agustín Alfaro (Edificio 3C)**

**“El queso valenciano y sus variedades: Un gran desconocido”**

*Charla coloquio con:*

- ❖ Ángel Valeriano Rojo. Quesero artesanal
- ❖ Amparo Romero. Asociación de queseros de la Comunidad Valenciana
- ❖ Pilar Molina. Catedrática UPV. Departamento Ciencia Animal

*Cata (Con límite de asistencia):*

- ❖ Ana Chilet. Gastroblogger de CocinaConPoco.com

*\*La cata tendrá una asistencia limitada para 20 personas, rogamos confirmación de asistencia al email: [cocinaconpoco@gmail.com](mailto:cocinaconpoco@gmail.com)*

**La actividad se dividirá en dos bloques uno más teórico y otro más práctico.**

El primero constará de una sesión temática en las que se mantendrá un **debate a través de una mesa redonda con productores, comerciantes y consumidores** relacionados con el queso en la Comunidad Valenciana.

Tras la charla debate, Ana Chilet, Gastroblogger de CocinaConPoco.com, dirigirá la **cata maridaje quesos - vinos de la Comunidad Valenciana**, en la que nos enseñará que vinos son los más adecuados para cada tipo de queso. La cata tendrá una asistencia limitada para 20 personas, rogamos confirmación de asistencia al email: [info.tierraciudadana@upvnet.upv.es](mailto:info.tierraciudadana@upvnet.upv.es)

**El segundo bloque constará de un viaje a la zona de producción del queso de Almedijar.**

La visita nos llevará a Almedijar, un pequeño pueblo de montaña situado en el corazón de la Sierra Espadán, donde visitaremos, una quesería y una bodega de vino.

Después degustaremos los platos típicos de la zona.

**ORGANIZA:**