

Desde hace más de cinco años el IFAPA viene trabajando en la búsqueda de sinergias entre los quesos andaluces y otros productos agroalimentarios andaluces: vinos, cervezas, mieles, mermeladas y plantas aromáticas.

Actualmente, seguimos trabajando en estas líneas, pero en este caso a través de casos más específicos como son las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs), Vinos de la Tierra y otras marcas de garantía.

El presente taller será un punto de inicio para trabajar entre los quesos que se elaboran en la provincia de Cádiz y los vinos de la DOP “Jerez y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda”

El objetivo final es mejorar la diversificación y comercialización de los productos agroalimentarios andaluces, y en particular, los quesos.

El Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA-Junta de Andalucía) a través del Proyecto de Transferencia de Tecnología y Cooperación 2019-2022 “RETOS DE LOS SISTEMAS GANADEROS ANDALUCES Y SUS PRODUCTOS (RESGAP)” intenta dar respuesta a algunas de las necesidades del sector ganadero y del sector agroindustrial que elabora productos de origen animal.

Cofinanciado al 80% por: Fondo Europeo de Desarrollo Regional, dentro del Programa Operativo FEDER de Andalucía 2014-2020.



Junta de Andalucía

Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible

Instituto Andaluz de Investigación
y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria
y de la Producción Ecológica



www.ifapa.es

Instituto Andaluz de Investigación
y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria
y de la Producción Ecológica

IFAPA Camino de Purchil
Camino de Purchil s/n
18004 Granada

IFAPA Hinojosa del Duque
Ctra. El Viso, Km. 15
14270 Hinojosa del Duque, Córdoba



Cursos y jornadas

Maridaje de vinos DOP Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda con quesos de Cádiz

Sede la Consejo Regulador de la DOP Jerez
Jerez de la Frontera (Cádiz)
30 de noviembre 2021



Programa del seminario:

15:30 Recepción asistentes y entrega documentación.

16:00 Inauguración de la jornada.

Lourdes Fuster Martínez

Presidenta del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA)

Cesar Saldaña

Presidente DOP "Jerez-Xérès-Sherry" - "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" - "Vinagre de Jerez"

Jorge A. Puerto Nieto

Gerente Quesos "El Gazul"

Francisco de Asís Ruiz Morales

Coordinador del proyecto "Retos de los sistemas ganaderos andaluces y sus productos RESGAP" IFAPA Camino de Purchil

16:30 Introducción al maridaje de quesos y vinos.

Francisco de Asís Ruiz Morales

IFAPA Centro Camino de Purchil

17:00 Maridaje de vinos de Jerez y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda con queso

José Ferrer Morato

Embajador del vino de Jerez para la gastronomía

18:00 Descanso

18:30 Maridaje tecnológico de quesos de cabras y vinos de Jerez y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Ángel Luis López Ruiz

Aula de Lácteos – IFAPA Hinojosa del Duque

19:30 Experiencia sensorial de vinos de Jerez y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda y quesos de la provincia de Cádiz

M^a Isabel López Infante

IFAPA Centro Alameda del Obispo

Luis Pablo Ureña Cámara

IFAPA Centro Camino de Purchil

Sergio Colombo

IFAPA Centro Camino de Purchil

INSCRIPCIÓN Y MÁS INFORMACIÓN:

Para mayor información dirigirse al teléfono: [697 95 39 71](tel:697953971) ó [671 532 171](tel:671532171)

Las solicitudes de inscripción enviar a:

luisp.urena@juntadeandalucia.es
franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

