

4 de junio, a las 19 h

Nuestro despertador, el café

Cultura del café: su cuerpo, su aroma, su gusto y postgusto

Mateo Martínez Álvarez. Xorxios. Importador de café verde

Degustación: repostería de pastelería Tolosana y Cafés El Criollo

11 de junio, a las 19 h

A gusto con las anchoas

El mundo de las anchoas: su magia y disfrute sostenible

Alberto Báguena. Cocinero del Gastro Bar *El Arco* de Paniza

Degustación: tapa de anchoa y de quesos del Pirineo

Cerveza La Zaragozana

18 de junio, a las 19 h

Micología y gastronomía

Javier Ubillos. Premio Nacional de Gastronomía 2013 del Gobierno Vasco

Degustación: paté y crema de queso trufado de Sarrión

Vino de Vinya Mureri

25 de junio, a las 19 h

Papel del Comité de Cata en los productos tradicionales

Patxi Pérez Elortondo. Profesor titular de la UPV/EHU

Investigador del grupo Lactiker y director de LASEHU

Degustación: patés vegetales de Uncastillo y embutidos Melsa

Vinos tinto y blanco de las Bodegas Virgen de La Sierra

PRECIO ENTRADA: 6 euros la jornada. La venta de entradas se realizará en el Museo del Teatro de *Caesaraugusta* 1 hora antes de cada acto

La entrada incluye la degustación al final de cada sesión



Slow Food
Convivium Insula Barataria
de Zaragoza



Zaragoza
AYUNTAMIENTO