

SABEER

MARIDAJE

PROGRAMA DEL CURSO ONLINE

01 – INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

- Definición de maridaje
- Gustos básicos: definición y reconocimiento
- Percepción multisensorial
- Otras percepciones
- Desarrollo de maridajes teóricos 1

02 – CLAVES DEL MARIDAJE CON CERVEZA

- Teoría del maridaje cervecero
- Combinación práctica de gustos básicos
- Combinación práctica con alimentos
- Desarrollo de maridajes teóricos 2

03 – DISEÑO DE MENÚ MARIDADOS

- Características de la elaboración culinaria vs características de la cerveza
- Desarrollo de maridajes teóricos 3

04 – PRÁCTICAS DE MARIDAJE

Validación práctica de los maridajes teóricos planteados durante las sesiones 1, 2 y 3

PROFESOR

Álvaro VERDÚ

Más de 10 años de experiencia en fogones del prestigio de Horcher, Club Allard, Da Vittorio (Italia) y Urepel (Donostia – San Sebastián), ha trabajado también como director gastronómico y formador en la escuela de cocina Cayena. Incansable estudioso de la gastronomía y la cerveza se ha formado en Gestión e Innovación Gastronómica por la Escuela Universitaria de Formación y es Beer Sommelier por el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid y Cicerone Beer Server