

SABER MARIDAJE

PROGRAMA DEL CURSO

01 – GUSTOS BÁSICOS

- Definición e introducción al maridaje gastronómico
- Definición y contextualización de gusto y sabor
- Gustos básicos (dulce, amargo, ácido, salado, umami). Definición y reconocimiento mediante prácticas con disoluciones.
- Cata de 4 cervezas (percepción gustos básicos).

COMIDA – Práctica real de maridaje con 3 platos

02 – PERCEPCIÓN MULTISENSORIAL.

- Definición y reconocimiento mediante prácticas con disoluciones. Se reconocerán: cuerpo, cremosidad, astringencia, carbonatación y alcohol.
- Cata de 4 cervezas (percepción multisensorial)

COMIDA – Práctica real de maridaje con 3 platos

03 – CLAVES DEL MARIDAJE

- Combinación de sabores mediante disoluciones. Cómo influyen cada una de las combinaciones en el maridaje. Sensaciones positivas, negativas y neutras.
- Tipos de maridaje. Definición y ejemplos.
- Claves del maridaje.
- Cata de 4 cervezas (sabores y sensaciones mixtas)

COMIDA – Práctica real de maridaje con 3 platos

04 – PRÁCTICAS DE MARIDAJE

- Desarrollo de una sesión de maridaje con alimentos del mundo vegetal (8 diferentes) + 4 cervezas arquetipo.
- Prácticas de diseño de menús maridados.

COMIDA – Práctica real de maridaje con 3 platos

SABEER MARIDAJE

FUNCIONAMIENTO DEL CURSO

- **JORNADAS:** El curso se desarrolla durante 4 jornadas de 5 horas (total de 20 horas), y tendrá lugar en los días indicados en la web.
- **LUGAR:** SABEER, C/ San Benito, 52, Madrid. A 5 minutos caminando desde Plaza de Castilla.
- **HORARIO:** Cada jornada tiene lugar en horario de 10:00 a 15:00 (incluyendo comida)
- **PRECIO*:** El precio del curso es de 360€, e incluye la asistencia a las clases, la comida a mediodía con sesión práctica de maridaje cada jornada, 28 cervezas a catar, todos los materiales necesarios para el desarrollo del curso, y entrega de diploma SABEER MARIDAJE
- **DESCUENTOS DE GRUPO:** Si sois 5 personas o más las que queréis matricularos juntas podréis disfrutar de un descuento del 10%. Para poder beneficiaros de este descuento la reserva y el pago habrá de realizarse de todo el grupo a la vez. Para solicitar vuestro descuento escribidnos a info@sabeer.es y os ayudaremos con la matrícula. Recordad que el número de plazas del curso es limitado, por lo que os recomendamos que hagáis vuestra reserva cuanto antes.

PROFESOR

Alvaro Verdú

Cocinero, Beer Sommelier y Socio Director de Sabeer. Se ha formado como cocinero en Luis Irizar Sukaldaritza Eskola y es Beer Sommelier por el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid y Cicerone Beer Server. Cuenta con más de 10 años de experiencia en fogones de prestigio como Horcher, El Club Allard, Da Vittorio (Italia) y Urepel entre otros, profundizando conocimientos gastronómicos en el Basque Culinary Center y de gestión en ThePowerMBA.