LOCAL | Denominación de Origen

El chef Josep Muniesa dirigirá un taller gastronómico de las denominaciones “Priego de Córdoba” y “Los Pedroches”

En el marco del Forum Gastronómico Girona 13, el próximo 26 de febrero

Redacción
Sábado 23 de febrero de 2013 - 11:12



El 26 de febrero se celebrará en la Sala Ateneo del Fórum Gastronómico Girona’13, (Auditorio Palacio de Congresos y Palacio de Ferias de Girona), el taller: “Saboreando las Denominaciones de Origen Protegidas “Los Pedroches” y “Priego de Córdoba”. Este taller que tendrá lugar de 13:30 a 14:30 horas, correrá a cargo del conocido chef gerundense Josep Muniesa, propietario de Fonda Montseny en Breda (Girona).

Josep Muniesa Alsina , que comenzó su andadura profesional como ayudante de cocina en el prestigioso restaurante barcelonés Vía Venetto y que prosiguió su formación en años sucesivos rodeándose de los mejores cocineros del panorama nacional e internacional, como Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, es hoy y desde el año 2.006 el propietario de la Fonda Montseny de Breda, establecimiento desde el que deleita a los paladares más exigentes con platos variados y de calidad a los que imprime su carácter personal.

Mediante este taller gastronómico, que se realizará en un marco incomparable como es el de Fórum Gastronómico Girona, por el gran número de asistentes especializados en gastronomía, alta cocina y de vanguardia que a él asisten, Josep Muniesa dará a conocer los productos de calidad certificada de las D.O.P. Priego de Córdoba y Los Pedroches, a través de la elaboración de diferentes, suculentos y selectos platos. Exactamente los platos que Muniesa elaborará teniendo como base estos magníficos productos son: “Surtido de panes de diferentes sabores de acompañamiento al jamón ibérico puro de bellota con D.O.P. Los Pedroches, “Tartar de gambas de Palamós maceradas con aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Priego de Córdoba y crujientes de chicharrones” y “Ganache de chocolate con aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Priego de Córdoba”.