

JUEVES 16 DE FEBRERO

MARIDAJE DE ACEITE DE OLIVA DEL CAMPO DE MONTIEL

18:30 h: Recepción de participantes

18:45 h: Inauguración de las Jornadas a cargo de José Torres Morales, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de San Carlos del Valle.

19:00 h: Intervención de Felicia Plata Álvarez, Presidenta de la Cooperativa de Aceite Santísimo Cristo del Valle, de San Carlos del Valle.

19:15h: Intervención de Andrés Bellón Jiménez, chef de la Hospedería "Santa Elena".

19:30: Cata comentada con aceite de oliva del Campo de Montiel.

- Maridaje de **aceite de oliva** con pan de tomate, almendra y albahaca.
- Maridaje de **aceite de oliva** con pan de frutos secos con semillas y orejones.
- Maridaje de **aceite de oliva** con pan de aceituna negra y tomillo.

VIERNES 17 DE FEBRERO

MARIDAJE DE QUESO MANCHEGO

18:30 h: Recepción de participantes.

18:45 h: Intervención de Andrés Bellón Jiménez, chef de la Hospedería "Santa Elena".

19:00 h: Cata comentada con diferentes Quesos Manchegos.

- Maridaje de **queso fresco** con Bloody Mary y berberechos
- Maridaje de **queso semicurado** con soborte de uvas y azafrán con tomillo.
- Maridaje de **queso curado** con compota gelificada de vino tinto con toque picante.

SÁBADO 18 DE FEBRERO

MARIDAJE DE VINOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALDEPEÑAS

18:30 h: Recepción de participantes

18:45 h: Intervención de Andrés Bellón Jiménez, chef de la Hospedería "Santa Elena"

19:00: Cata comentada con vinos de la Denominación de Origen Valdepeñas.

- Maridaje de **vino rosado** con brownie de chocolate blanco, con avellanas, nueces, fresas y violetas.
- Maridaje de **vino blanco** con mousse de chocolate blanco con toques cítricos, vainilla y almendras.
- Maridaje de **vino tinto joven** con sopa de chocolate con leche y frutos rojos.
- Maridaje de **vino tinto crianza** con una crema de chocolate con frutos del bosque, tofee y pimienta rosa.
- Maridaje de **vino tinto reserva** con chocolate negro, paté de perdiz y frutos secos.