

There are no translations available.

Este sábado 4 de Octubre, y enmarcado dentro del VII Ciclo de Actividades en la Judería de Segovia, tendrá lugar el Taller de Iniciación a la Cultura y la Gastronomía del Aceite de Oliva Virgen Extra Kosher, con cata de aceite incluida.

El taller estará dirigido por Carlos Serra Bruguera, natural de Beas de Segura (Jaén), quien es productor de aceite de oliva virgen extra Kosher. El nos contará la importancia del olivo y su historia, las principales variedades de olivos y aceitunas, el proceso de elaboración del aceite, sus mantenimientos y cuidados y cómo utilizar el aceite de oliva.

El Centro Didáctico de la Judería (Calle Judería Vieja, 12) a las 20:00 h será el lugar y la hora elegida para llevar a cabo esta deliciosa experiencia. El aforo es limitado y las entradas pueden conseguirse a través de la Central de Reservas de Segovia (Plaza Azoguejo, 1), en la web www.reservadesegovia.com o en el Centro Didáctico de la Judería minutos antes del taller hasta agotar las plazas existentes por un precio de 8,00 €