

Alimentación del Presente

COCINANDO PARA DISFRUTAR EL PRESENTE Y CREAR UN FUTURO MEJOR



CONFERENCIAS . TALLERES . CATAS . TELUROCOCCINA MAESTRO DE COCINA – EXPERTO EN TRUFA

CURSOS MONOGRAFICOS :

Alimentación con identidad. Cocinar recetas con nombre y apellidos.

Catas comparativas de productos. Maridajes.

Cocina globalizada y cocina tradicional.

Biodiversidad, Semillas y Razas en la cocina.

Patrimonio Alimentario, motor de desarrollo local.

Productos, productores y tradiciones “Gastronomía con identidad”.

Catas, talleres y conferencias sobre el mundo de la TRUFA.

INFORMACION:

Ismael Ferrer 616 618 889

ismaelferrer@gmail.com

www.alimentaciondelpresente.com