

REINTERPETACIÓN DE LA TAPA TRADICIONAL. TAPAS CREATIVAS Y SU MARIDAJE

OBJETIVOS

Tomando como base las clásicas tapas de toda la vida y los productos mas originales, daremos una vuelta de 180º a su elaboración, presentación y concepto.

Conoceremos el origen y secretos de estos productos culinarios.

Aplicaremos técnicas de vanguardia para reinventar los conceptos más clásicos.

Daremos su merecida relevancia a la presentación de la elaboración.

Y se aportarán indicaciones para adaptar cada tapa a la carta del establecimiento.

Todo esto acompañado del recetario de las elaboraciones de la mano del maestro Chef D. Vicente Patiño y de una selección de maridajes preparada por Manuela Romeralo.

PROGRAMA:

- Realizando en primer lugar una breve introducción teórica, se procederá a la elaboración de recetas varias. Con el soporte demostrativo del profesor se hará un recorrido por las diferentes recetas propuestas.
 - Capuchina de Mejillón
 - Taco de Sang amb ceba
 - Navaja en escabeche de cítrico
 - Falsa empanadilla de Pisto
 - Bombón de Esgarraet
 - Buñuelo de All i Pebre
 - Galleta de algas al ajillo
 - Brioche de titaina y bonito en salazón
 - Cangrejo Azul y cacao del collaret.
- En una de las jornadas se realizará una sesión de maridajes de tapas y bebidas aperitivas por Manuela Romeralo.

METODOLOGÍA

Metodología práctica y experiencial:

Sesiones de aprendizaje en las que se trabajarán los conceptos y contenidos del programa formativo.

Elaboraciones practicas guiadas por nuestro profesor experto que te permitirán consolidar los conocimientos adquiridos previamente.

DOCENCIA:

Vicente Patiño



Vicente Patiño

Propietario y Chef del restaurante SAI TI (2 Soles Guía Repsol y Michelin 2023)

Premio al cocinero revelación en Madrid Fusión 2007.

En 2014 abrió su primer restaurante, Saiti. Y en 2017 el segundo, Sucar.

Ha participado en numerosos cursos y showcookings en los que ha enseñado algunas de sus técnicas a futuros cocineros y cocineras.

Empezó trabajando en el hotel Buenavista de Denia para continuar en Sal de Mar, Óleo y La Embajada.

Durante toda su trayectoria como cocinero, Vicente ha asistido a multitud de congresos como ponente para contar su experiencia.

Manuela Romeralo



Manuela Romeralo

Tras su paso por el restaurante La Sucursal, en 2010 se convierte en Sumiller y Directora de sala en los restaurantes El Poblet (1* Michelin y 2 Soles Repsol), Vuelve Carolina (1 Sol Repsol) y Mercat Bar en Valencia, ambos propiedad del chef Quique Dacosta.

* Sumiller en Valencia.

* Campeona del Mundo de Habanos, Cuba 2006

*Premio por la Real Academia Nacional/Internacional de Gastronomía 2008/11.

* Docente de sumillería y servicio de sala desde el año 2006

BONIFICABLE.

Desde la FUNDACIÓN DE HOSTELERIA DE VALENCIA gestionamos tu crédito de formación ante FUNDAE.

Coste de la formación: 190 €

Bonificable: 156 €