

Zaragoza, 18 de octubre de 2009

Los días 3 y 4 Martes y Miércoles próximos de Noviembre en el Hotel Palafox: **II Taller de Gastronomía** de Aragón organizado por nuestro amigo Pepe Marco. Teneís la información colgada en la web en el blog de actualidad. Este II Taller dará comienzo a las 11.00 a.m y terminará a las 21.00h. (9,00 p.m.) Todos los talleres gastronómicos preparados son para profesionales. La Asociación realizará dos exhibiciones sobre coctelería y sala

El lunes día 9 de noviembre a las 18.00 h. (6,00 p.m.) en la Enoteca Divinos (Avda. Cesaraugusto) realizaremos una cata donde probaremos los nuevos ANAYÓN (blanco chardonnay fermentado en barrica y los dos tintos, el tradicional y el nuevo garnacha) presentados por Grandes Vinos y Viñedos, con algo de picar.

Continuaremos con unos vinos dulces, un vino de hielo, un blanco alsaciano, un sauternes y un tokay, maridados con foies y... sorpresas dulces.

El lunes día 16 de noviembre a las 18,00 h. (6,00 p.m.) cata de Oportos realizada por un técnico del consejo regulador de los vinos de Porto e Douro en exclusiva para nuestros asociados, en el Restaurante *A Mesa Puesta*, c/ Fray Julián Garcés, 50 (Torrero). Una vez terminada la cata se servirá un pequeño aperitivo.

Para reservar hay que llamar personalmente a Carlos Orgaz 630 214 125 o bien vía mail a la dirección de correo electrónico:

presidente@maitresdearagon.com

Sólo hay 25 plazas, la reserva se hará por riguroso orden de llegada de las mismas y no se admitirá a nadie que no haya llamado previamente.

El lunes día 23 de noviembre, aprovecharemos para presentaros el nuevo **espacio gastronómico** que la familia Puyuelo ha organizado en su Rtrte *La Matilde*. Este espacio le confiere mayor versatilidad a sus instalaciones que en los tiempos que vivimos a buen seguro no les vendrá nada mal, empezaremos a las 19.30 h. (7,30 p.m.) y hemos preparado una cena con quesos de Aragón enfrentados a otros tantos quesos de Francia en sus categorías y maridados con buenos vinos de Viñas del Vero (será una cena-curso, amena donde comentaremos y preguntaremos todo lo relativo a los quesos que tomemos y disfrutemos a nuestro experto y amigo AMADOR, así que venir con apetito pues tomaremos mucho queso) para abrir boca los vinos serán en primer lugar el blanco GEWÜRZTRAMINER, CHARDONNAY fermentado en barrica, SYRAH y SECASTILLA, **las plazas serán limitadas para 20 personas y por riguroso orden de reserva**; el precio, un regalo, **15€** Para reservar llamar a Luis Puyuelo a La Matilde tlf 976 433443. La cena-curso durará sobre tres horas aproximadamente.

Lunes día 30 de noviembre volveremos a tener cata en Enoteca Divinos, prepararemos una interesante cata-curso sobre Cavas y Champagnes.

Día 14 de Diciembre en las instalaciones de Centrorígen - Asamblea General Anual. Enviaremos Orden del día. Os esperamos y animamos a que participeís de todas estas actividades y de que además las difundáis entre vuestros compañeros, de esta manera conseguiremos también que nuestra masa social siga aumentando. Saludos cordiales.