La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni - Universitat de Girona, les invita a la masterclass online en español:

"Papilas y Moléculas: Comprender la ciencia aromática de las armonías moleculares" con

François Chartier

Miércoles 17 de Junio a las 10.30h

Finalizaremos con una cata virtual:
Menta fresca y vino blanco verdejo DO Rueda
Salsa de soja y curry amarillo en polvo, con Jerez tipo Oloroso o Palo Cortado

Presentación de la masterclass a cargo de Maria Dolors Vidal y Mireia Pascual

@catcalonge_UdG www.facebook.com/catcalongeUdG/

Enlace de Google Meet para acceder a la masterclass:
meet.google.com/xha-duxa-scv

Si quereis recibir nuestro newsletter nos podéis enviar un email a:
coord.catedra.calonge@udg.edu

Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge - Sant Antoni | Universitat de Girona

CHARTIER CRÉATEUR D'HARMONIES