Nueva edición de la ruta gastrosaludable
- Información - 07/07/2015

Nueva edición de la ruta gastrosaludable

Elche

J. A. M.

■ La Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche comienza una nueva edición de la Ruta Gastrosaludable con un taller de iniciación al corte de jamón. Esta actividad se enmarca dentro del programa «UMH Saludable» y está organizada por el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales de la UMH.

El taller se celebrará hoy, 7 de julio, a partir de las 14.30 horas, en el salón comedor de la cafetería del edificio Rectorado y

El campus acoge hoy un taller de iniciación al corte de jamón que contará con la presencia del experto Enrique Herreros

Consejo Social del campus de Elche. La entrada a la actividad cuesta 25 euros y el aforo está limitado a 30 plazas.

Además de una cata de jamón ibérico cortado por el maestro cortador Enrique Herreros, el menú estará compuesto por una cata de vinos de la provincia de Alicante, organizada por la investigadora del Instituto de Biología Molecular y Celular (IBMC) de la UMH Nuria Martí y un maridaje del restaurante Museum de Elche compuesto por 3 entrantes. Asimismo, se realizará una degustación de arroces, postres y gintonics, organizada por el bar Calahorra Jardín Vertical.

La Ruta Gastrosaludable tiene como fin promover la gastronomía, los hábitos saludables y el conocimiento de los productos autóctonos. Así, también se pone en valor los productos de la provincia de Alicante.