



Alterna en la Movida 2016. Edición Primavera

Cocina. Cata de Aceite y Aliño de Aceitunas

Qué es	Los participantes podrán realizar una cata de diferentes aceites malagueños y aderezarán y aliñarán aceitunas de la variedad "aloreña".		
Fecha	Turno	Realización	Inscripción
	1.	Viernes 1 abril	Del 30 de marzo al 1 de abril
Plazas	20		
Horario y acceso	<ul style="list-style-type: none"> Inicio: 22.00 h. Fin: 01.00 h. <p>Obligatorio presentar D.N.I. al comienzo de la actividad</p> <p>Se podrá acceder a la actividad hasta un máximo de <u>5 minutos pasada la hora</u> prevista de inicio, por lo que se recomienda llegar al lugar de ejecución de la misma al menos con 10 min. de antelación. Pasado este tiempo, la plaza quedará libre a disposición de otros usuarios, sin derecho a ningún tipo de reclamación.</p>		
Dónde	La Recova Distrito Centro Pje. Ntra. Sra. de los Dolores de San Juan, 5		
Programa	<ul style="list-style-type: none"> Introducción teórica a la cata de aceite. Realización de la cata en tres fases: visual, olfativa y gustativa. Elaboración de aceitunas aloreñas: endulzar y eliminar el amargor, aliño, envasado y conservación. 		
Incluye	Todos los materiales necesarios para la realización del taller. La actividad es de carácter gratuito.		
Material	Necesario		
	Aconsejable	Ropa cómoda y que se pueda manchar.	
Proveedor	La Recova		
Observaciones	Se recomienda no haber comido ni fumado media hora antes del comienzo de la actividad, además de no llevar perfume o cosmética que pueda interferir en la cata. Sujeto a política de Sanciones recogida en la Normativa de Participación		
Requisitos de Participación	Estar registrado en la Base de Datos de Juventud. De 16 a 35 años . Los menores de edad han de presentar autorización del responsable legal. Ver normativa del programa en www.juventud.malaga.eu		