



Alterna en la Movida 2016. Edición Primavera

Cocina. Verrinés: Cocina Valenciana

Qué es	La cocina valenciana es un claro ejemplo de la dieta mediterránea, donde los productos del Mediterráneo y de la huerta son la clave de los diversos platos. La paella es la receta más típica en toda la región y la que ha conseguido fama internacional.		
Fecha	Turno	Realización	Inscripción
	1.	Sábado 28 mayo	Desde el 25 al 27 de mayo
Plazas	16		
Horario y acceso	<ul style="list-style-type: none"> • Inicio: 22.00 h. • Fin: 01.30 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	Distrito Palma-Palmilla Incubadora de empresas Promálaga Av. Jane Bowles, s/n		
Programa	<ul style="list-style-type: none"> • Reparto de recetas a los participantes • Presentación de los ingredientes y menaje a utilizar. • Elaboración de las siguientes recetas: escalibada, paella valenciana y fartons caseros. • Presentación creativa de cada uno de ellos. • Degustación. 		
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	Creativos Cocinarq S.L.U. (Cooking Málaga)		
Observaciones	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		