

7 de junio, a las 19 h

“Bichos para qué os quiero”. Omnivorismo. ¿Nutrición de futuro?
Los nuevos alimentos de insectos tratados por especialistas

Ana de Diego y Eva Gavín (INSECTOPIA); Manuel Fondevila (UNIZAR)

Degustación: Embutidos de Melsa y vino tinto de Bodegas
Temporé.

14 de junio, a las 19 h

Lácteos ecológicos de vacas en libertad

El retorno al bienestar animal como condición alimentaria

Javier Sanz. Productor de Lácteos Torreconde (Zaragoza)

Degustación: Queso fresco con tomate seco en aceite de oliva y
leche frita. Vino rosado Estecillo de la Cooperativa de Aniñón

21 de junio, a las 19 h

Langostinos de Vinarós: La pesca en el Mediterráneo

Pesca, tradición y sostenibilidad en los mares.

Juanjo Roda, Director técnico concurso nacional de cocina
aplicada al langostino de Vinarós y Andrés Albiol (Cofradía Pesca).

Degustación: Langostinos de Vinarós cocidos y boquerones
(Pescados Muñoz) con Cervezas Ambar de la Zaragozana

28 de junio, a las 19 h

La Borraja: La protagonista de la huerta de Aragón

La borraja como embajadora gastronómica de la huerta

Cristina Mallor (Investigadora del CITA)

Degustación: Chupito de crema de borraja con crujiente de jamón
y Crespillos con vino blanco de Bodegas Solar de Urbezo. Cortesía
del Chef Joaquín Muñoz (Restaurante Uncastelo - Uncastillo)

PRECIO ENTRADA: 6 euros la jornada. La venta de entradas
se realizará en el Museo del Teatro de *Caesaraugusta* 1 hora
antes de cada acto

La entrada incluye la degustación al final de cada sesión