

PRESENTACIÓN PLAN FORMATIVO 2019

MASTER-D Y EL AZAFRÁN DE LA MANCHA

El próximo día 5 de febrero a las 12:30 h, la [Escuela de Hostelería y Turismo](#) MasterD y la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida [Azafrán de La Mancha](#) presentarán el plan formativo para 2019 en la Oficina de Promoción de Castilla-La Mancha de Madrid (Gran Vía, 45).

Al acto asistirán en representación de ambas entidades, **D. Leandro Sanz**, Presidente de la Fundación Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha y **Dña. Eva Pardos**, Coordinadora Docente de la Escuela de Hostelería y Turismo MasterD.

Ambos iniciaron su andadura conjunta a finales de 2017 con el fin de promocionar el buen uso del Azafrán de la Mancha desde las aulas, y para transmitir la cultura de esta especia única a los futuros profesionales de Hostelería. Desde entonces, se han organizado distintos talleres teóricos-prácticos dirigidos por **D. Pedro M. Pérez Juan**, gerente del Consejo, en varios centros del Grupo MasterD.

Tras el éxito de las acciones ya desarrolladas, para este año 2019, se ha diseñado de nuevo un calendario de talleres por todo el territorio nacional que incluye 20 ciudades. En estos actos, los alumnos, futuros cocineros, reciben información teórico-práctica sobre los aspectos históricos, etnográficos, de cultivo, de la elaboración y del uso en la cocina del Azafrán de la Mancha. Asimismo, los alumnos elaboran platos que se presentan y son evaluados por un panel de jueces en el mismo taller.

El Azafrán de La Mancha es una especia con unas características únicas y muy personales, que determinan de forma neta los matices de aroma, sabor y color de cualquier tipo de platos, tantos salados como dulces, e incluso los cócteles. Sin embargo, este resultado depende directamente de su uso correcto en la cocina, a fin de que tenga una adecuada presencia en las elaboraciones y que se vaya perdiendo la sensación de que es un producto caro.

Finalmente, se ofrecerá una aperitivo al Azafrán a los asistentes, donde la cocina y la coctelería se fusionarán con una tapa elaborada por el cocinero Hugo López y un cóctel creado por el Barman Byron Vinuesa.

Para más información:

Graci Roldán Camuñas comunicacion@doazafrandelamancha.com 699 416 534

Raquel Contador Torres raquel.contador@masterd.es 608792298