

## Taller de maridaje de queso y cerveza en la Escuela de Ingeniería Agraria de la ULE

:: L.N.C.

**LEÓN.** La Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal (EIAF) de la Universidad de León (ULE) celebró este jueves con gran éxito un taller de 'Maridaje de queso y cerveza artesana' en el que participaron 24 personas que pudieron disfrutar de las explicaciones y catas de productos que fueron guiadas por Javier Barrera de 'Quesos Siete Lobas', quesería artesana situada en Ardón (León), y Damián Arana

de 'Cervecería Vor', elaborador de cerveza artesana de Gijón (Asturias). La actividad se desarrolló de 18:30 a 20:30 horas en las instalaciones de la EIAF, y dio comienzo con una breve presentación en la que Javier Barrera y Damián Arana explicaron el funcionamiento de sus respectivas empresas, y después hablaron de los procesos de elaboración que siguen. A continuación, los participantes en el taller tuvieron oportunidad de asistir a una

sesión de 'maridaje' en la que se trató de conjugar ambos productos para potenciar de forma mutua las características que les definen. Para ello se realizaron cuatro pruebas en las que, tras una explicación de las peculiaridades de cada queso y cerveza, se explicaron los motivos que permitían un correcto maridaje, es decir que ambos productos se consumieran al tiempo, consiguiendo un resultado satisfactorio.



Hubo explicaciones y catas. :: L.N.C.