

## [NOTA DE PRENSA]

*8 de marzo de 2021*

### **¿A qué sabe España?**

Las sesiones serán las siguientes:

1ª Sesión - ¿A qué sabe Andalucía (I)? Jaén, Málaga y Granada.

Profesora: M<sup>a</sup> Paz Aguilera

Contenido: Picual (verde y madura), Lechín de Granada y Verdial de Vélez

Fecha: 8 de abril de 2021

2ª Sesión - ¿A qué sabe Andalucía (II)? Córdoba, Sevilla y Cádiz.

Profesora: Brígida Jiménez

Contenido: Hojiblanca, Picuda, Manzanilla, Lechín y Pico Limón

Fecha: 22 de abril de 2021

3ª Sesión - ¿A qué sabe Castilla La Mancha?. Toledo y Ciudad Real.

Profesor: Enrique García Tenorio

Contenido: Cornicabra (verde y madura), Picual y Arbequina

Fecha: 13 de mayo de 2021

4ª Sesión - ¿A qué sabe Cataluña y Aragón?. Tarragona, Lérida, Huesca, Zaragoza.

Profesora: M<sup>a</sup> Angels Calvo

Contenido: Arbequina (verde y madura), Arbosana, Morrut y Empeltre

Fecha: 27 de mayo de 2021

5ª Sesión - ¿A qué sabe Extremadura y Levante?.

Profesor: Alfonso Fernández y Miguel Abad

Contenido: Manzanilla Cacereña, Verdial de Badajoz, Alfafarenca y Blanqueta

Fecha: 10 de junio de 2021

6ª Sesión - VIRTUDES Y DEFECTOS DE LOS A.O. VÍRGENES.

Profesor: Plácido Pascual

Contenido: "El frutado y los defectos de los aceites de oliva vírgenes"

Fecha: 24 de junio de 2021

Para la inscripción entre en la web de AEMO a través de este enlace:

<https://www.aemo.es/page/curso-de-cata-a-que-sabe-espana>