

Taller de sales con sabores de las Salinas Romanas de Iptuci y sus aplicaciones culinarias

Imparte: Salinas Romanas de Iptuci y Restaurante La Divina

En este evento, se realizará un breve recorrido por la historia de Las Salinas Romanas de Iptuci (Prado del Rey). En esta fase, se explicará a los asistentes la importancia que este yacimiento ha tenido desde los tiempos fenicios hasta nuestros días. Se explicarán las virtudes y beneficios de las sales de interior y lo que supuso para las diferentes civilizaciones que han pasado por nuestras tierras.

Posteriormente se realizará un taller entre los asistentes donde se elaborarán diferentes sales de sabores (canela, limón, pimienta, romero,..) comprobando las diferentes posibilidades que ofrecen estas mezclas.

Por último, Restaurante La Divina, realizará una demostración de cocina con diferentes tipos de sales de sabores para conocer sus diferentes aplicaciones culinarias que luego se degustará entre los asistentes.

La duración de la demostración es de al menos una hora y para un aforo máximo de 20 personas.