



Avda. de la Plata nº 34
46013 Valencia
luis.peset@comv.es
963355110 ext. 102

CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPÓCRATES

En Valencia, mayo de 2019

FIN DE CURSO GASTRONÓMICO 2018 - 2019

Estimados/as amigos/as:

El próximo día 15 de junio de 2019 (sábado) a partir de las 12:30 horas en nuestra sede del COMV, **FIN DE CURSO DEL CLUB GASTRONÓMICO HIPÓCRATES**

PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

- **A las 12:30 h** en el aula MIR (pabellón docente), conferencia a cargo de **D. José Vicente Guillem Ruiz.**, con el tema:

EL CAVA ELABORADO EN REQUENA

Nacido en Valencia en 1945, Jose Vicente Guillem Ruiz es ingeniero agrónomo por la Universidad Politécnica de Valencia. Es especialista en Industrias Agrarias y Dirección de Empresas Agroalimentarias. Especialista Superior en Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Madrid. De 1978 a 1982 fue director de la Estación de Viticultura y Enología de Requena y a continuación en el Laboratorio Agrario Regional de Valencia. En última instancia fue director del Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria de la Conselleria de Agricultura.

José Vicente Guillem Ruiz, es una de las personas que más sabe de la historia del vino en la Comunidad Valenciana y, por tanto, de "La historia del cava de Requena". Vivió "la batalla legal" para que Requena fuera reconocida como "territorio cava" por el Ministerio de Agricultura y trabajó muy duro para que hoy este cava sea reconocido en el mundo entero por su calidad. Todo esto ha supuesto que en la actualidad "Requena y sus aldeas conformen la aldea global del cava".

Uno de los muchos y buenos trabajos de José Vicente, ha sido la vinculación de los productos de calidad de la CV en su entorno, normativas y adaptación a los reglamentos comunitarios, un trabajo administrativista depurado, honesto, y sin par.

- **A las 13:30** h en el vestíbulo del Colegio de Médicos se catará un Cava Valenciano con la colaboración de José Vicente Guillem y seguidamente se pasará a la Sala de Exposiciones donde tomaremos un vino de honor/aperitivo, contando con el servicio de dos maestros cortadores de jamón con dilatada experiencia, que nos deleitarán con dos magníficos ejemplares de Jamón 100% Ibérico de Bellota Crotal Negro, dos Cañas de Lomo Ibérico de Bellota, y surtido de quesos de "Los Corrales" Almedijar, proporcionando al evento un elemento de distinción. Finalizado el vino de honor-aperitivo, pasaremos al Club del Médico donde se servirá la comida del fin de curso 2018-2019, con el siguiente menú:

- **A las 14:30 h**

COMIDA.

Primer plato:

- Ensalada Medium

Plato principal a elegir:

- Arròs amb Fesols i Naps

Ó

- Arròs del senyoret

Postre:

- Mousse de Yogurt con fresas y chocolate.

Vino Care Blanco Chardonnay D.O. Cariñena

Vino Care Tinto Roble Garnacha – Syrah D.O. Cariñena

Agua mineral cervezas, refrescos...

Moscatel valenciano "Primitivo Quiles"

Café, infusiones y dulces valencianos

INSCRIPCIÓN

La inscripción al **Fin de Curso Gastronómico** se formalizará mediante el pago **de 15 €** por persona, directamente en la Caja del Dto. de Contabilidad del Colegio o por Transferencia Bancaria a la Cta. **ES92.0186.0095.03.0508439834** del ICOMV bajo el concepto "Fin de Curso Gastronómico", haciendo llegar a Luis Peset (luis.peset@comv.es) copia de la transferencia o ingreso por Caja, junto con el nombre y apellidos de los inscritos y el plato principal que se elige.

El último día de inscripción para esta actividad será el 12 de junio, miércoles, hasta las 13:30 h

Deseando que esta actividad sea de vuestro agrado, recibid un cordial saludo.

Francisco Fos Rozalén
Presidente Club Cultural y Gastronómico Hipócrates