

MURCIA RURAL

Integral

I CATA INTEGRAR

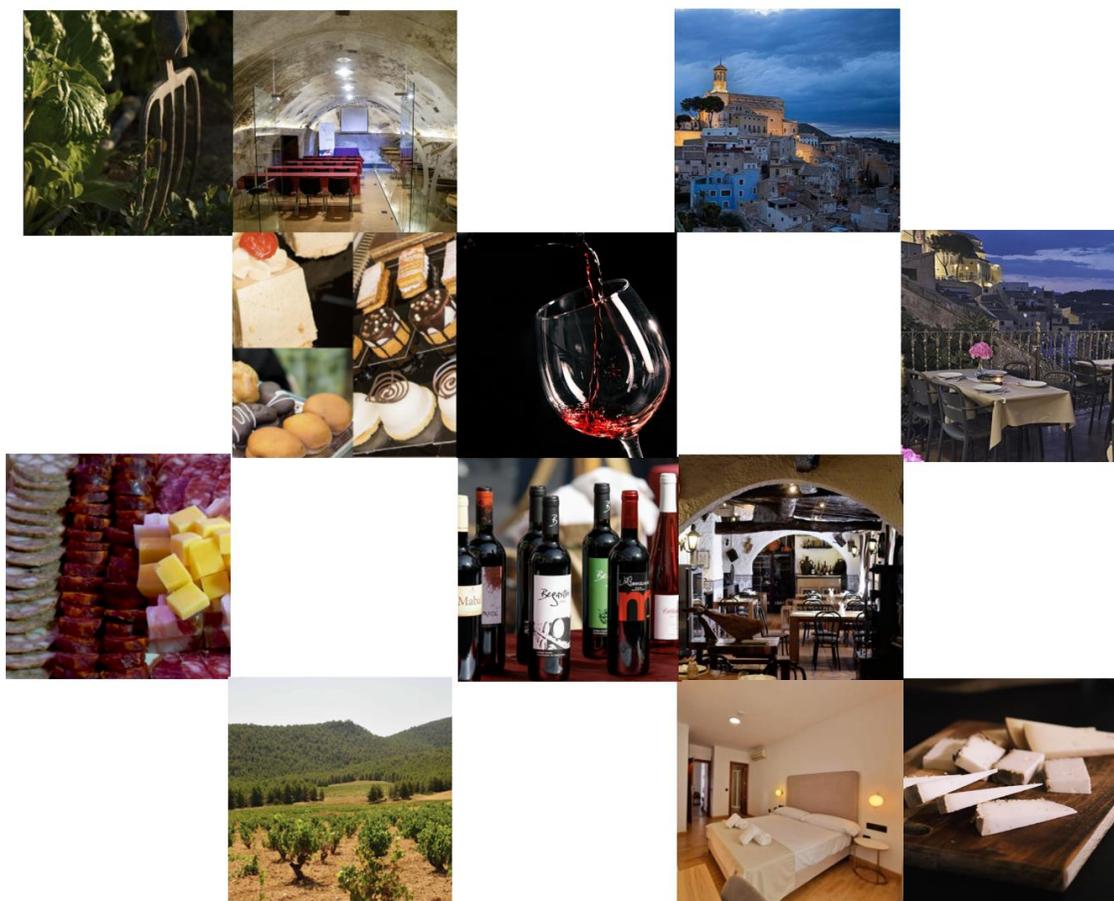
Catas Geosensoriales

“Sabores del Territorio Integral”

(Cehegín, 5 de febrero de 2025)

Estas catas están dedicadas a conocer mejor los productos locales de Cehegín. De la mano de sus productores artesanos conoceremos sus principales características, así como las claves de su producción y consumo. Restauradores expertos nos mostrarán su potencial en elaboraciones y descubriremos un sinfín de posibilidades de maridaje con vinos de la D.O. Bullas y de otras nuevas producciones procedentes de proyectos de emprendimiento. Además, tendremos oportunidad de visitar algunos de los establecimientos asociados a la Ruta del Vino de Bullas, ubicados en magníficos edificios históricos.

Se ha elegido el método de “cata geosensorial” porque destaca los sentidos del gusto y el tacto, sin olvidar aroma y vista, y hace hincapié en la relación de los productos con su entorno. De este modo, podremos comprender mejor su conexión sostenible con los lugares donde se elaboran.



Miércoles, 5 de febrero 2025



Escuela del Vino
CEHEGÍN



¿Quieres asistir?
Completa el formulario
[aquí](#)

OBJETIVOS



Visibilizar y promocionar los productos artesanos, tradicionales y de calidad del territorio de actuación de Integral.



Sensibilizar en la importancia de conocer y valorar estos productos y promocionar su consumo y comercialización.



Facilitar el encuentro y el intercambio entre profesionales de los diversos sectores relacionados con el desarrollo turístico, la promoción territorial y la producción agroalimentaria y artesana de calidad.

DIRIGIDO A



Propietarios/as, emprendedores/as y personal de negocios y establecimientos cuya actividad esté relacionada con los sectores turístico, HORECA, cultural, comercio y afines.



Representantes y personal técnico de asociaciones empresariales relacionadas con los sectores turístico, HORECA, cultural, comercio y afines.



Representantes y personal técnico de entidades, asociaciones y organismos implicados en el desarrollo turístico, el desarrollo rural y la promoción territorial.

Productores/as de los sectores de agroalimentación y artesanía.



PROGRAMA

16:30 h. Recepción de participantes en la Escuela del Vino (Casa de la Tercia. c/ Fernando Pérez Villanueva, 49).

16:45 h. Dulces tradicionales de Cehegín y cata con maridaje de vino D.O. Bullas*. Dña. Alicia del Casar González, propietaria de Dulces Motolite.

17:30 h. Visita al Hostal Cehegín. D. Ginés Sánchez López, propietario y director.

18:15 h. Visita al Casino Felymar. Presentación y cata de una elaboración con maridaje de vino D.O. Bullas*. Dña. Rosalía Bastida, gerente y jefa de cocina.

19:00 h. Regreso a la Escuela del Vino. Presentaciones y catas:

- 1. Restaurante La Almazara: presentación y cata de una elaboración con maridaje de vino D.O. Bullas*. D. Carlos Ortega Sánchez propietario y jefe de sala.**
- 2. Embutidos tradicionales de Cehegín y cata. D. Francisco Fernández Sánchez, propietario de Carnicería Cristina.**
- 3. Bodega Diecinueve Añadas y cata. Dña. Juana de Maya y D. Salvador Martínez, propietarios.**
- 4. Presentación de Canaraflor SCL y cata de vinos con carácter floral D.O. Bullas*. Dña. Ángela Sánchez, directora comercial.**

D. José Sánchez Alcaraz, Maestro del Vino de Bullas 2024, sumiller del Museo del Vino de Bullas y miembro de la Asociación de Sumilleres de la Región de Murcia, nos guiará en el descubrimiento de los diferentes vinos de bodegas de Cehegín pertenecientes a la **D.O. Bullas** y a la **Ruta del Vino de Bullas: Bodega Pura Viña, Bodegas Carreño, Bodegas Hydria y Bodegas Lavia.*

20:15 h. Fin del programa.

PRE-INSCRIPCIONES

Los aforos de las diferentes actividades de este programa son limitados, por sus características y por la capacidad del espacio donde van a desarrollarse, por lo que es imprescindible realizar una pre-inscripción online, **antes del día 31 de enero de 2025** en el enlace:

<https://forms.gle/b5yvB2Dh4ycyr5Hj7>

Integral confirmará la disponibilidad de plaza y la inscripción definitiva a través de correo electrónico. Esta actividad es gratuita para los asistentes.

Dada la orientación de estas catas, se dará prioridad a las solicitudes de plazas de profesionales de los sectores y entidades indicados en el apartado “Dirigido a”.

DESPLAZAMIENTOS

Todos los desplazamientos se realizarán a pie en el centro histórico de Cehegín. La zona de aparcamiento más cercana a la Escuela del Vino se encuentra en el Parking Público Centro de Cehegín (c/ La Tercia, 14 / <https://g.co/kgs/87LZHiL>).

COLABORAN



AYUNTAMIENTO
DE CEHEGÍN



MURCIA
RURAL
somos rurales, somos vitales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

