



Al alcance de los profesionales del mañana

Los futuros chefs de Madrid descubren el potencial gastronómico y sostenible de los nuevos cortes del ovino y del caprino

- El Programa Europeo llega hasta la Escuela de Hostelería de Madrid de la mano de Miguel Ángel de la Cruz
- INTEROVIC traslada al futuro de la cocina los beneficios circulares de la apuesta del ovino y del caprino

(30 ene 2020) - La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC) se encuentra realizando un importante esfuerzo para dar a conocer el programa europeo que está desarrollando y demostrar que el cordero, el lechal y el cabrito son tres pilares de la alta gastronomía de ayer y de mañana. Por ello, ha organizado una jornada en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo en Madrid en la que Miguel Ángel de la Cruz les va a guiar en su recorrido por el descubrimiento de los nuevos cortes del ovino y caprino. Una oportunidad para que los futuros profesionales del sector puedan descubrir la excelencia gastronómica de unos cortes sostenibles y con una personalidad única.

MasterClass de lechal, cordero y cabrito, por Miguel Ángel de la Cruz

- **Lunes 3 de febrero, de 18:00 a 21:00 horas.**

Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

Paseo de la Puerta del Ángel, 5. 28011 - Madrid

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - 650 39 02 23

www.canalcordero.com