



**REAL SOCIEDAD ECONÓMICA
DE AMIGOS DEL PAÍS
JAÉN**

Declarada de utilidad pública

C/ Bernabé Soriano, 25
23001 - Jaén
C. I. F.: G23046725
Tfno.: 953 240600

<http://www.realsociedadeconomicajaen.com>

Sras. y Sres. Socios de la Real Sociedad
Económica de Amigos del País de Jaén

Jaén, 17 de mayo de 2017

Apreciados socios:

Por primera vez, en mi condición de Vicedirector de nuestra Real Sociedad Económica y responsable de la Sección de Gastronomía, que comparto con Antonio Martín Mesa, Alfonso Sánchez, Antonio Marín, José Luis Garrido y los adscritos Marcos Reguera y Pedro Sánchez, como miembros de la Junta de Oficiales y conocidos chefs de Jaén, respectivamente, me pongo en contacto con vosotros para anunciaros que después de las cuatro conferencias que esta sección realizó a lo largo de su corta existencia, nos vamos a poner “manos a la cocina” y a pasar de la palabra a la obra.

Os recuerdo que desde el día 29 de abril de 2016 hasta la fecha, las conferencias relacionadas con esta sección han sido las siguientes:

- *Sobre España y Andalucía. Observaciones a través de su alimentación y sus cocinas.* Impartida por Isabel González Turmo, Profesora titular de la Universidad de Sevilla
- *Las legumbres en la dieta mediterránea.* Pronunciada por Rafael Moreno Rojas, Catedrático de Bromatología de la Universidad de Córdoba. En colaboración con la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental
- *El mundo de las especias.* Impartida por el Chef y Asesor gastronómico Marcos Reguera
- *Paisaje, paisanaje y saboraje en Jaén.* Pronunciada por José María Suárez, Consejero del IEG y Maestre Prior de la Cuchara de Palo

Por lo tanto, el próximo día **8 de junio**, siguiendo con la idea antes expresada de pasar a la obra, celebraremos un **cocktail-cena** en **el Palacio de los Coboleda-Nicuesa** a las **21.30 horas**.

El menú elaborado por los renombrados chefs de nuestra capital, Marcos Reguera y Pedro Sánchez, constará de 12 a 15 degustaciones diferentes, acompañado de la cerveza Cruzcampo, elaborada en Jaén, y vinos de la Ribera del Duero, blanco y tinto, de las afamadas Bodegas Abadía de San Quirce.


Al principio de la cena, los citados chefs darán una explicación de las viandas que se disfrutarán.

Se ha decidido que el **precio del menú por persona será de 40 €**.

Las **tarjetas** para el cocktail-cena se adquirirán en la **oficina de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Jaén**, hasta **el día 5 de junio** incluido.

Espero que todos los que vayamos disfrutemos de este agradable encuentro entre socios, organizado por nuestra Sección de Gastronomía.

Recibid un cordial saludo,

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and a horizontal stroke at the bottom.

José Gárate Garrido

Vicedirector de la RSEAPJ