**Nota de Prensa**

**Es Confidencial y el Día del Orujo en Urueña**

 “Jornadas del Gourmet”

Gastronomía es la forma de relacionar al hombre con su entorno; el alimento, la bebida y las relaciones sociales forman parte de la cultura del ser humano y su evolución, esta ciencia ocupa un espacio cada vez más relevante en nuestra idiosincrasia.

Nos trasladamos de un sitio a otro sin dilación con el deseo de conocer y degustar los productos que ofrece la tierra, productos atareados caprichosamente por la mano del hombre. **Calidad gastronómica y paisaje por excelencia** es la simbiosis perfecta para pasar una o varias jornadas ofreciendo lo mejor de ésta nuestra tierra, Urueña y su entorno.

Con el deseo de seguir compartiendo momentos gastronómicos, **Es Confidencial Gourmet**, organiza unas jornadas temáticas para mostrar una selección de productos artesanos. En ésta ocasión presentamos **“el día del orujo”** a cargo de Modesto Argüello, responsable de **ARMONIA VACCEA**, pequeña empresa familiar que desde su origen ha estado ligada al concepto del “Desarrollo Rural” en la zona donde nace, en Tierra de Campos. Inicia su andadura en la investigación y desarrollo de las “plantas aromáticas y medicinales” de los Montes Torozos y la Tierra de Campos, para producirlas, comercializarlas y buscar productos derivados. La diferencia fundamental con otros similares es su elaboración artesanal, lotes seleccionados de entre 200 y 500lts, sin ningún tipo de colorante o conservante u otros artificios similares. Modesto nos hará una demostración de la destilación tradicional mediante el alambique. Celebraremos la luna llena a la caída de la tarde con la elaboración de una QUEIMADA al estilo VACCEO con manzanas.

 [[1]](#endnote-1) 

 (Foto por cortesía de ARMONIA VACCEA)

****

(Es Confidencial Gourmet)

**Calendario aproximado de la jornada** sábado 14 de diciembre en Es Confidencial Gourmet, calle Marbana, 1 Urueña 47862 Tfnos + 34 983 71 75 67 móvil +34 619 25 83 40 más información; olgasaez@agoratyc.com [www.esconfidencialgourmet.com](http://www.esconfidencialgourmet.com)

•De 11:30 a 14:30 DESTILADO, aproximadamente nos lleva 30´ prepararlo, 1h de calentamiento y 1h y 20´ la salida del aguardiente gota a gota.

•De 17:30, que ya se empieza a poner el sol, a 19:30, que es una hora razonable, ELABORACIÓN en vivo y en directo DE QUEIMADA DE AGUARDIENTE al ESTILO VACCEO, con manzanas.

1. Es Confidencial Gourmet C/ Marbana, 1 Urueña 47862, Móvil +34619258340 [↑](#endnote-ref-1)