

## TALLER DE CORTE DE JAMÓN CON DEGUSTACIÓN

**El miércoles, 25 de mayo, a las 19 horas, en el Salón de Exposiciones de la quinta planta del Colegio**, está previsto un taller en el que un maestro jamonero nos enseñará la técnica de corte del jamón.

Previamente a su inicio, el maestro jamonero habrá cortado un jamón de bellota, 100% ibérico, ALJOMAR de la denominación de origen GUIJUELO, para que los asistentes al taller puedan degustarlo mientras nos muestra la técnica de corte con otro jamón idéntico.

La degustación de jamón será maridada con vino FAGUS, de Coto de Hayas, de la denominación de origen CAMPO DE BORJA, además de otras bebidas.

El precio de inscripción es de **20 euros** por persona, pudiendo reservarse un máximo de un acompañante por colegiado. Las reservas se efectuarán mediante ingreso o transferencia en la cuenta ES86 3183 5000 8020 0501 2022, a nombre del Colegio en Arquia - Caja de Abogados, enviando el correspondiente justificante con el nombre de los inscritos a [sanivo2022@reicaz.es](mailto:sanivo2022@reicaz.es).

Dado que el aforo es limitado, se admitirán las reservas por riguroso orden de inscripción a través del envío del correo electrónico.

Puedes consultar el [programa completo de San Ivo pinchando aquí](#).

Un cordial saludo.

**ReICAZ**