

DALLIAS + TOMATES

**TALLER DE ARREGLOS FLORALES 'GARDEN STYLE'
Y CATA DE TOMATES,
APROVECHANDO LA FLORACIÓN DE NUESTRAS DALLIAS.**

Impartido por

Luisa Borja, de nacionalidad española, vive y trabaja desde hace 28 años en la Bahía de San Francisco. Florista especializada en la técnica "Garden Style", ha trabajado y estudiado con los grandes pioneros como Ariella Chezar y en eventos de lujo para floristas reconocidos de EE. UU. En la actualidad da clases y trabaja por cuenta propia para eventos privados y de empresa.

Véronique Gladstone, de nacionalidad francesa, es doctora en esencias y perfumes. En la actualidad, su amor por la gastronomía y una larga experiencia de catering creativos para clientes de todo el mundo le ha llevado a crear catas de tomates donde combina tradición e innovación.

SÁBADO 24 / 9

10-11h Desayuno y visita guiada por nuestro jardín de corte y cultivo de nuestras protagonistas de la temporada: nuestras DALLIAS.

11h Taller de arreglos florales "Garden Style" para centros de mesa.

Luisa Borja compartirá con nosotros los pasos a seguir para hacer un estilismo de la mesa que vayamos a poner. A continuación, las alumnas trabajarán en sus propios centros, poniendo en práctica lo que han aprendido. Serán asistidas para reforzar y mejorar sus conocimientos en esta técnica.

15h Comida

17h Demostración de jarrón a gran escala, donde Luisa Borja compartirá los pasos a seguir para crear un gran centro floral por 3 lados, etapa por etapa.

DOMINGO 25 /9

10h Desayuno

11-14h *Demostración de estilismo de mesa donde Luisa Borja nos demostrará, paso a paso, el proceso que sigue para crear los estilismos de mesa para sus clientes más selectos con un modelo pensado para este taller. Nos hablará sobre inspiración, ritmo visual, equilibrio, color y sobre los elementos que hacen que una mesa sea interesante.*

A continuación, los alumnos practicarán diferentes estrategias de trabajo con pocas flores para crear impacto.

14-16h Comida

17-19h *Experiencia sensorial de la mano de Véronique Gladstone, donde se mezclarán historias con formas, olores y sabores, empatía, simpatía...en definitiva una vivencia única para “sentir y compartir”.*

Consistirá en una degustación de variedades antiguas de tomates excepcionales de su colección con 6 aceites de oliva aromáticos.