vinetur

Turismo de Almendralejo y Marco de Jerez anfitriones para alumnos de hostelería de IES Sanxillao de Lugo

domingo 13 de marzo de 2022

ESCRITO POR MEMBAJADORA



Hace poco más de 2 años Jesús Rodríguez Carreiras ,Profesor de FP en Servizos de Restauración en Ies Sanxillao de Lugo, y la sumiller Mercedes González gerente de Asesoría Gastronómica y formadora homologada del Consejo Regulador de Jerez y de Cava, programaban un viaje formativo para algunos de los alumnos del Instituto de Hosteleria lucense Sanxillao que decidiron que este sería su viaje de fin de curso.

IES Sanxillao de Lugo
Escola de Hostalería

Así se recordaba hace unas horas en las redes de dicho instituto: ***12 de marzo de 2020 ·***

"*A actividade prevista polos alumnos de Dirección de Servizos (modular) ao Triángulo do Xerez, e Portugal será posposta ata que a situación do covid-19 sexa totalmente segura para o noso profesorado e alumnado.*"

A Mercedes esta propuesta la llena de satisfación ya que colabora con la impartición de algún seminario específico en dicho centro de hostelería , cava y Jerez entre otros, de los que es formadora homologada.

Ha llegado la hora de tomarse la revancha y hoy lunes 14 de marzo de 2022 por fin a primerísima hora ponen rumbo al sur.

Gracias a Isabel V.García, jefa de sección de Turismo y Comercio de Almendralejo que será su anfitriona ofreciéndoles un recorrido enogastronómico de la mano de **Turismo de Almendralejo** para conocer las D.O.P extremeñas ,del vino del Ribera del Guadiana, queso, aceite, pimentón y los cavas de Almendralejo.

La primera parada será en la **Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Mérida** , un referente en el panorama nacional y así poder conocer sus instalaciones, realizar varias de las catas de las DOP extremeñas , maridajes o armonías de los mismos y poder intercambiar impresiones con ellos.

La visita se continuará en la **Plaza de Toros de Almendralejo** , única plaza de toros que alberga en su interior una bodega única. Allí será la cata de **Cava y Jamones**. Con la nueva normativa cava y su zoonificación distinguido como "Viñedos de Almendralejo".

Próxima parada **Jerez**, con seminario y cata en sede del **Consejo Regulador**, visita a una bodega de referencia , **Bodegas Tradición**, donde se elaboran excepcionales vinos de Vejez Calificada así como disfrutar combinando vino y pintura en dicha bodega que alberga la exclusiva colección de pintura española entre los siglos XIV al XIX. Así mismo se visitarán otras bodegas emblemáticas del marco tanto de Finos como de **Manzanilla de Sanlúcar**.



De regreso no podremos pasar de largo del pueblo que huele a jamón, Guijuelo en Salamanca, con su **D.O.P Guijuelo**

Esto finalmente lo que pone de manifiesto es que merece mucho la pena los que se esfuerzan en perfeccionar sus estudios y ampliar su formación para que el cliente final de hostelería y sus futuros empleadores sepan apreciar y diferenciar lo que es un auténtico profesional de hostelería. Debiéramos repetar sus condiciones laborales y exigir estar formados .