vinetur

Licores de Galicia impulsa la formación sobre destilados gallegos en el taller de empleo de Moaña

Alumnos de hostelería profundizan en la cata y aplicaciones gastronómicas de aguardientes y licores tradicionales de Galicia

martes 8 de julio de 2025



El Consejo Regulador de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia ha realizado una nueva actividad formativa este lunes, 7 de julio, en Moaña. La cita se ha desarrollado en el marco del taller de empleo “Moaña Labora Hostelería”, donde cerca

de veinte alumnos de los módulos de Cocina y Servicio de Restaurante, Bar y Cafetería han participado en una masterclass sobre los destilados gallegos. La sesión ha contado con la presencia de Sonia Otero, enóloga y presidenta del Consejo Regulador, quien ha dirigido la jornada junto a dos docentes del taller.

Durante la actividad, los estudiantes han tenido la oportunidad de conocer las características principales de los aguardientes y licores tradicionales de Galicia. Han analizado y catado tres tipos diferentes de Orujo Blanco de Galicia, uno elaborado con godello y dos con albariño. También han probado Orujo de Galicia Envejecido, Aguardiente de Hierbas de Galicia, Licor de Hierbas de Galicia y Licor Café de Galicia. La cata se ha realizado con un enfoque técnico, orientado a que los futuros profesionales puedan aplicar estos conocimientos tanto en cocina como en coctelería o maridaje.

Sonia Otero ha explicado el papel del Consejo Regulador como organismo responsable de garantizar el origen y la calidad de estos productos mediante sus contraetiquetas. Ha subrayado la importancia que tiene para el sector hostelero conocer la trazabilidad y autenticidad de los destilados gallegos. Los alumnos han mostrado interés por el proceso de elaboración, los posibles maridajes y las aplicaciones gastronómicas de cada variedad.

La sesión ha permitido a los participantes descubrir matices nuevos en estos productos. El Licor Café de Galicia ha sido el preferido por la mayoría del grupo, mientras que el Aguardiente de Hierbas ha sorprendido a varios asistentes por su sabor y versatilidad. La Axencia Galega da Calidade Alimentaria ha colaborado en la organización del evento.

Este tipo de actividades forman parte del compromiso del Consejo Regulador con la formación continua en hostelería. El objetivo es que los profesionales conozcan la importancia de consumir destilados con contraetiqueta para asegurar su origen gallego y su trazabilidad. De esta manera, se impulsa el reconocimiento y la proyección nacional e internacional de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia dentro del sector gastronómico.