

SUMILLERIA I MARIDATGE A TERRA ALTA

100%
SUBVENCIONAT

DESCRIPCIÓ I CONTINGUTS

L'Escola d'Enoturisme de Catalunya, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Bot engeguen el nou curs "Sumilleria i maridatge". Aquesta formació neix amb l'objectiu de posar en valor el producte local de la comarca de la Terra Alta, donant-lo a conèixer i comercialitzar-lo, així com promoure els seus productors.

Tanmateix, totes les empreses que participin podran presentar els seus productes. La sostenibilitat també tindrà un paper important al curs, a nivell de promocionar el producte local, ja que és clau a l'hora de generar economia circular i conèixer també els recursos que ofereix la comarca. Les sessions comptaran amb els productes principals de la comarca de la Terra Alta, amb el maridatge de vins i escumosos del territori.

Formació 100% subvencionada pel Consorci de la Formació Contínua de Catalunya.

DOCENT




EVA VICENS

Periodista, sommelier i directora de Vadevi, diari digital dels vins catalans. Té més de 20 anys d'experiència en comunicació i organització d'esdeveniments, tant en l'àmbit públic com privat, nacional i internacional. Ha col·laborat amb mitjans especialitzats, entitats del sector i projectes socials relacionats amb el vi. Va dirigir els Premis Vinari, concursos de vins catalans. El 2017 va rebre el premi de l'Associació Catalana de Sommeliers a la Millor Comunicadora del Vi.

INFORMACIÓ BÀSICA

 **28 d'octubre, 4, 11, 18 i 25 de novembre 2024 de 15:30 a 19:30h**

 **Modalitat presencial a l'Agrícola Sant Josep**
Carrer de l'Estació, 2, 43785 Bot.

 La formació està destinada a treballadors en actiu, ERTO, ERO, autònoms i es reservarà un 30% de les places destinades a persones desocupades. Public objectiu: restaurants, cellers, allotjaments i agents turístics, preferiblement de la comarca de la Terra Alta i les Terres de l'Ebre.



Organitza:



Col·labora:



Subvenciona:

