



## NOTA DE PRENSA

### LA FERIA DEL VINO Y LA D.O. POTENCIA SU VERTIENTE FORMATIVA DE PROFESIONALES Y ALUMNOS DE HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN

*El salón se inaugura este sábado en el Palacio de Congresos de Torremolinos, con la presencia de vinos de más de 50 regiones productoras.*

*Torremolinos, 10 de noviembre de 2011*

‘No es solo una buena herramienta comercial, sino que además es una apuesta firme de I+D+I dentro del sector vitivinícola andaluz y nacional’. Con estas palabras, el director general del Palacio de Congresos de Torremolinos se ha referido hoy en rueda de prensa a la 12ª FERIA del Vino y de la Denominación de Origen, salón que abrirá sus puertas este sábado, día 12, y hasta el lunes 14 de noviembre, y en la que la formación de profesionales de la restauración y también alumnos de la escuelas de hostelería adquiere un protagonismo especial y complementario a la exposición comercial.

Lo hará a través del III Curso en Vitivinicultura Gastronómica Andaluza, organizado por la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) y que se impartirá durante la FERIA del Vino. El director académico de la sede tecnológica en Málaga de esta institución universitaria, Fernando Arcas, ha hecho énfasis en la importancia de la formación para mejorar un sector estratégico en la economía andaluza. “Estamos en una época en la que la universidad puede mejorar la profundización en el conocimiento y en la investigación de sectores que tienen una importancia relevante para Andalucía y en general toda España, de manera que contribuya a la salida de la crisis y fomente el empleo”, dijo.

La convocatoria de este curso, con reconocimiento universitario y valor de 1 crédito, ha cubierto todas las expectativas. Medio centenar de participantes, tanto de profesionales como de alumnos pertenecientes al sector de la sumillería, de la restauración y de las escuelas de hostelería de Andalucía, se han inscrito al mismo. El curso diversificará su programa tanto en formación teórica como específica no solo sobre los vinos tradicionales históricos y únicos que se producen en Andalucía, sino que además este año se incorpora el Institut del Cava en calidad de invitado.

El objetivo de este ciclo formativo es que ‘los futuros profesionales que estarán en la mesas y salas de restauración sepan no solo la historia sino la realidad actual de los vinos andaluces’, ‘ ha indicado Antonio Jesús Gutiérrez, director técnico de la feria.

Las ponencias tienen un nivel máximo de excelencia, con presencia de los cuatro secretarios técnicos de las denominaciones de origen andaluzas; el profesor de enología de la Universidad de Barcelona, Jaume Gramona; los dos sumilleres de El Bullí, Ferrán Centelles y David Seijas; y el crítico gastronómico y profesor universitario Enrique Torres Bernier, profesor en la Facultad de la UMA, entre otros.

Durante tres días de programa el Curso en vitivinicultura se entrelaza con el III Concurso Mejor Sumiller Joven de las Escuelas de Hostelería, para realizar una serie de pruebas prácticas de cata y en sala, para medir no solo conocimientos sino también aptitudes.

Para más información consultar la web: [www.feriadelvinydo.com](http://www.feriadelvinydo.com)

**SERVICIO DE COMUNICACIÓN DEL PALACIO DE CONGRESOS DE TORREMOLINOS**

**SERCOPAL**