

Un curso para servir el vino dirigido a los camareros de Elda

08/04/2024



El curso tendrá una duración de cinco horas | Nando Verdú.

La Denominación de Origen de Alicante, con la colaboración de la Concejalía de Comercio de Elda, ha organizado el taller “El Camarero en el servicio de vinos” para que los hosteleros de la ciudad ofrezcan un valor añadido a su servicio. Se trata de un cursillo gratuito los días 15 y 22 de abril de 10 a 12 horas en el aula de Distributions Valero. Las reservas se realizan en comercio@elda.es. El número máximo es de 40 plazas.

El eldense Francis Valero, representante de la DOP, ha

señalado que esta es una oportunidad de ofrecer formación a los profesionales de la población. El curso lo impartirá Miguel Ángel Garri, especializado en el vino. Garri ha señalado que será un curso corto pero intenso y supondrá una iniciación al mundo del vino, saber de dónde vienen, profundizar en la DO de Alicante, enseñar a servir y conservar los vinos, y concluirá con la enseñanza de cómo catar un vino para enseñar a los clientes.