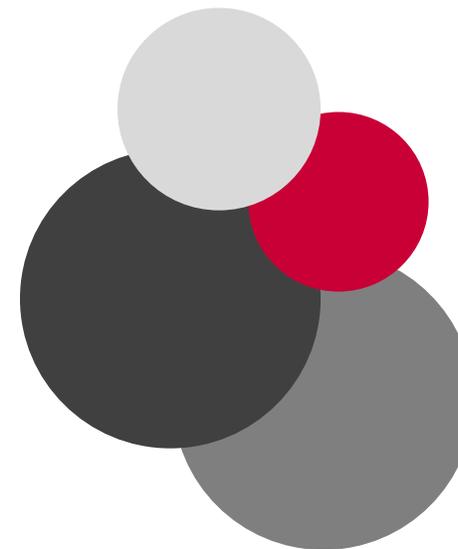




III ENCUENTRO PROFESIONAL DE **SUMILLERES**



Colaboran:



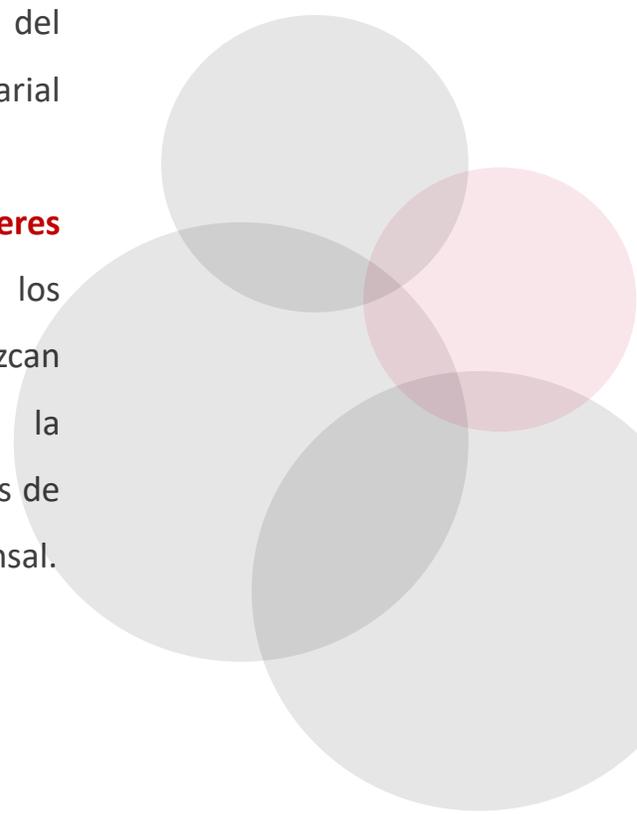
Miércoles 25 de noviembre de 2020
Cámara de Comercio de Ciudad Real
(On line)



La **Cámara de Comercio de Ciudad Real** organiza el **III Encuentro Profesional de Sumilleres**.

Una cita imprescindible con el sector del vino, la sumillería y la actividad empresarial y hostelera de la región.

El **Encuentro Profesional de Sumilleres** focaliza su programa en conseguir que los asistentes a esta exclusiva cita conozcan nuevos proyectos, tendencias y la posibilidad de innovar en todas los pasos de la cadena desde el campo hasta el comensal.



Programa

17h30

Inauguración

17h45

La Caminera: último proyecto de Javier Aranda en Ciudad Real (Javier Aranda)

18h30

El Celler de Can Roca:
La bodega y los vinos de un restaurante de destino (Josep Roca)

19h15

Coloquio y clausura

La Caminera: último proyecto de Javier Aranda

Javier Aranda



El jovencísimo chef manchego Javier Aranda ya cuenta con dos restaurantes en la capital. Gaytán, con una estrella Michelin, y La Cabra. Este último es ya un restaurante de referencia y todo un capricho gastronómico de la ciudad, mientras Gaytán ha cumplido el objetivo que Javier anticipaba en su inauguración: Sorprender.

Tantos detalles, matices, elegancia, compromiso con lo que haces... el comensal lo percibe; todo lo pensamos mucho y está cuidadosamente trabajado. Pero... ¿qué hay de la pasión? Hay que entender la satisfacción y privilegio de poder servir a la gente, y esa capacidad de comprenderlo, solo se consigue a través de la pasión.



El Celler de Can Roca: Bodega y vinos

Josep Roca



Su primer contacto con el vino se remonta a la bodega del sótano de la fonda de sus padres. Allí, cuentan que tenía la habilidad de llenar hasta 6 botellas de vino de una sola vez. Tenía 8 años, y fluía con gracia ya entonces de la bodega al comedor, donde gustaba de hablar con los clientes, a veces en patines. Pronto forjó, entre juegos, una relación íntima con sus dos grandes talentos: el vino y la sala.

Hoy, es maestro del arte del maridaje, y maestro de ceremonias en la sala del restaurante que regenta junto a sus hermanos, Joan y Jordi. En El Celler de Can Roca, el vino trasciende la sala y asume potencia también como inspiración en la creación y conceptualización de los platos.

Ha sido Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Maître de Sala (2004), Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller (2010), Premio de la Academia Internacional de Gastronomía al Mejor Sumiller (2005 y 2011), Premio Gueridón de Oro al mejor Maître de Sala (2013).

Le gusta llamarse a sí mismo camarero de vinos. Según la prensa y la crítica especializada, ha alcanzado “una idoneidad asociativa entre platos y vinos casi infinita”. Se formó académicamente en la Escola d’Hostaleria de Girona, como sus hermanos. Dedicó su tiempo libre a la divulgación y la formación, tanto sobre el mundo del vino como sobre la gestión de equipos, en las conferencias que dicta internacionalmente, y también como profesor. Actualmente dirige en la Universitat de Girona un Curso de Especialización para sumilleres e imparte algunas asignaturas en el Grado de Turismo y Enología de la misma Universidad.

Su primera experiencia vínica en el mundo editorial fue de la mano de Marcel Gorgori, con Vins compartits, fruto de una amistad forjada en el programa En Clau de Vi de TV3.

En el 2016 publica “Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos”, en colaboración con la Dra. Imma Puig. Un ensayo que indaga en la vertiente más humanista del vino. Escribe también una columna de vinos en La Vanguardia.





III ENCUENTRO PROFESIONAL DE **SUMILLERES**

Miércoles 25 de noviembre de 20**20**
Cámara de Comercio de Ciudad Real
ON LINE

