

# Formació de la DO Costers del Segre pels restaurants de Lleida

25 / Setembre / 2021

Comparteix:



No Comments

Como Pomona



## Sessions divulgatives amb tast dels millors vins dels cellers

La Denominació d'Origen Costers del Segre ha iniciat aquesta setmana un programa de formació en vins per una vintena de restaurants locals, amb el suport del Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida. Aquestes sessions tenen lloc al mateix establiment que el sol·licita. I donen les claus del territori i vins de la DO Costers del Segre; així com incideixen en el negoci del vi al restaurant i altres aspectes professionals. El seminari finalitza amb un tast de cinc vins considerats els millors per cada un de la vintena de cellers que s'ha sumat a l'activitat.

Com fer una carta de vins donant èmfasi als vins locals; de quina manera traslladar el paisatge de les vinyes a la copa; així com altres detalls del servei del vi; i el maridatge amb els plats de la casa; són altres dels capítols d'aquestes sessions d'una durada de quatre hores, en les quals participa tant el personal de sala com de cuina.

Tomàs Cusiné, president de la DO Costers del Segre explica que "durant la pandèmia s'ha incrementat el comerç de proximitat, i és molt important que el sector de la restauració conegui els vins locals perquè els puguin valoritzar, i alhora, fer molt més rendible el servei en el seu benefici".

L'Atrevit de Fondarella, Lo Ponts de Ponts, i La Boscana de Bellvis, han estat els primers restaurants a participar en aquests cursos intensius que imparteix el periodista i tècnic superior en enologia i maridatge, Rafa Gimena de la consultoria Como Pomona. Fins al mes de desembre, el programa visitarà els restaurants: Malena de Gimennells, Arraitzes de Garos, Er Occitan de Bossost, Antic Forn de Cervera, Antoni Rubies d'Artesa de Lleida, El Cellar de Montsonís, Niam de Tàrrega, El Castell de Castellciutat, Petit Xiroi de Vila-Sana; així com els establiments de Lleida, Carballeira, Saroa, la Fusta, i Txoko Gastrobar, entre d'altres.

**T'HO PORTEM A CASA**  
Els productors més a prop teu





**#ThoPortemACasa**

[alimentsdelterritori.cat](http://alimentsdelterritori.cat) | [promocioeconomica.cat](http://promocioeconomica.cat)  
 @Promo\_Economica |  Patronat de Promoció Econòmica

Descarrega't l'app  
**Aliments del territori i tu**



ALIMENTS DEL TERRITORI I TU





"La bona acceptació d'aquesta formació per part del sector de la restauració lleidatana ens anima a repetir aquest seminari en pròximes edicions. Així, estudiarem amb el Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida fer una nova convocatòria pel 2022", ha explicat Cusiné.

Comparteix:



---

## Deixa un comentari

L'adreça electrònica no es publicarà. Els camps necessaris estan marcats amb \*

Comentari

Nom \*

Correu electrònic \*

Lloc web

**Envia un comentari**

---

[Anterior](#)



Campgran 2020, primer vi de Cal Mandrat cupatge de riesling i g...