

La DO Costers del Segre forma al personal d'una vintena de restaurants lleidatans

L'Atrevit de Fondarella, Lo Ponts de Ponts, i La Boscana de Bellvís, 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

RESTAURANTS PERSONAL FORMA LA SEGRE VINTENA



Rafa Gimena amb el personal de Lo Ponts @CostersdelSegre



20:38 26/09/21

REDACCIÓ TERRITORIS

El personal d'una vintena de restaurants lleidatans participaran durant les pròximes setmanes en un programa de formació impulsat per la Denominació d'Origen Costers del Segre, i el suport del Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida. Les classes es duen a terme en les instal·lacions del local que ho sol·licita, i consisteixen en una introducció sobre els 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

EL + A TERRITORIS.CAT

VIST RECENT

PLA D'URGELL | 23/09/2021

Un veí de Vilanova de Bellpuig a mort en un accident laboral a Gelmés

PLA D'URGELL | 27/09/2021

L'obra d'Aida Mauri guanya el Concurs de Pintura Ràpida de Mollerussa

SOCIETAT | 23/09/2021

El doctor José M. Porcel, de l'Hospital Arnau, un expert en pleura reconegut mundialment

PLA D'URGELL | 22/09/2021

ERC, PSC i PP a l'Ajuntament de Mollerussa discrepen amb l'optimisme de Marc Solsona

PLA D'URGELL | 22/09/2021

El Palau d'Anglesola obté dos premis d'honor en la gala de Viles Florides

PLA D'URGELL | 24/09/2021

Emotiu acte de record a les víctimes de la COVID-19 a Mollerussa



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 valorar, i alhora, fer molt més rendible el servei en el seu benefici".

L'Atrevit de Fondarella, Lo Ponts de Ponts, i La Boscana de Bellvís, 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.

"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.



Puigdemont pot quedar en llibertat avui però s'haurà de quedar a Sardenya



La defensa de Puigdemont demanarà ajornar la vista a la Cort d'Apel·lació de Sàsser

TERRITORIS.CAT / ACN



El president a l'exili Carles Puigdemont és detingut per la policia italiana a Sardenya

REDACCIÓ TERRITORIS



COMENTARIS

territoris.cat

TELÈFON 649 811 596 - REDACCIÓ@TERRITORIS.CAT

PUBLICITAT

AVÍS LEGAL

POLÍTICA DE PRIVACITAT

BOLETÍN

opennemas

POWERED BY
PENHOST

amic mitjans d'informació i comunicació

PLANDORA CONSENTS

jbd **www**

Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència