

Saber-ne més | Cupatges | Actualitzat el 08/11/2023 a les 18:58

20 anys de col·laboració d'AECAVA amb les escoles d'hostaleria

La patronal participarà aquest any en 26 seminaris monogràfics sobre el cava a 12 Comunitats Autònomes



L'Associació d'**Elaboradors de Cava AECAVA** impulsa, des de fa 20 anys, **Seminaris de Cava** a les escoles d'hostaleria del territori espanyol, reforçant any rere any les sinergies entre ambdues parts. Els Seminaris, que es van iniciar el 2003, busquen promoure el coneixement del Cava i enfortir la presència d'aquest escumós als centres formatius de més rellevància.

Aquest 2023, a través del seu programa anual que va d'octubre a juny, AECAVA col·laborarà amb 26 centres de formació professional ubicats a 12 Comunitats Autònomes: Andalusia, Aragó, Balears, Castella - La Manxa, Castella i Lleó, Catalunya, Comunitat de Madrid, Comunitat Valenciana, Extremadura, Galícia, Múrcia i País Basc. A més de les escoles d'hostaleria, la iniciativa també compta amb altres entitats col·laboradores com ara universitats, centres de formació professional, associacions de sommeliers i grups de tast.

Algunes escoles destacades que formen part del programa son l'Escola Superior d'Hostaleria de Madrid, l'Escola Superior d'Hostaleria de Sevilla, l'Escola Superior d'Hostaleria de Bilbao, l'Escola d'Hostaleria de les Illes Balears - Ehib, INS - Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona, JOVIAT, CEBANC, l'Universitat d'Alacant i l'Universitat de Sevilla, entre d'altres.

Els professors dels centres, tots posseïdors del títol de Formador en cava, són els encarregats d'impartir els seminaris. Aquests seminaris es componen d'una part teòrica, centrada en explicar els orígens, el mètode d'elaboració i les particularitats del cava; i una altra pràctica, consistent en un tast de diferents caves per explicar-ne la diversitat i les bases del maridatge del cava amb la gastronomia.

Aquest any el programa destaca per incorporar, en el contingut, la nova normativa de la Denominació d'Origen Cava, basada en una nova zonificació, una nova segmentació del producte i un nou segell d'elaborador integral. Aquests canvis tenen l'objectiu de posar en valor el territori, la traçabilitat i la qualitat de cada ampolla de cava, facilitant al consumidor informació sobre cada cava i valorant el treball dels viticultors i cellerers.