



EL MARIDAJE DE LAS AGUAS DEL MUNDO

El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, CIOMIJAS, ofrece al alumnado de Gestión de Alimentos y Bebidas: especialidad sala una cata de aguas y licores.

Mijas, 10 de marzo de 2009

El Alumnado de Gestión de Alimentos y Bebidas: especialidad sala de CIOMIJAS ha tenido la oportunidad de degustar las propiedades de las más destacadas marcas de agua y licores. De la mano de Juan Carlos Maroto, representante de Global Premium Brands, desgranaron las cualidades de estas bebidas.



Aguas de la calidad de Voss, Hildon con y sin gas, Finé, 420, 10 TBC o Bling H2O, fueron degustadas y analizadas conforme a los parámetros de diseño, fase visual, fase olfativa, análisis gustativo y en el caso del agua con gas, detalles como su finura y su persistencia.

En lo que respecta a los licores, G´Vine, Hpnotic, Ultimat, Balblair, Agavero y Elements Eight, fueron

los seleccionados para esta cata, que no dejó indiferente a ninguno de los alumnos y alumnas allí presentes.



Para Christian Jiménez, 1er Maître de CIOMIJAS, el fin principal no es otro que "ampliar las percepciones olfativas y gustativas del alumnado, dotando así de un bagaje enológico destacado a los futuros profesionales de Sala. En un sentido más amplio, "las

catas de aguas se presentan como una alternativa al maridaje tradicional basado en las bebidas alcohólicas, que actualmente se encuentran bajo el punto de mira debido, entre otras cosas, a las nuevas restricciones de seguridad vial".



La titularidad del Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, recae en el Consorcio formado por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Mijas y cuya gestión comparte con la UTE, formada por GDT Asesoramiento Empresarial y MS Hoteles.

