

V JORNADAS INTERNACIONALES DE SUMILLERÍA

El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, CIOMIJAS, cuya titularidad recae en un consorcio formado por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Mijas, y que gestiona junto a la UTE formada por grupo GDT Asesoramiento Empresarial y MS Hoteles, ha sido el lugar elegido para la celebración de las V Jornadas Internacionales de Sumillería y el Concurso Oficial al mejor Sumiller 2008.

El acontecimiento representó un paso adelante en el reconocimiento de la sumillería y la sala como elementos fundamentales de la gastronomía contemporánea.



Entre los ponentes, grandes figuras de la gastronomía española como Juli Soler y Ferran Centelles, de El Bulli; Josep Roca, de El Celler de Can Roca; Faustino Muñoz, de Colmado Quílez o Dani García y Antonio Ramírez, de Calima.

El coctelero Javier de las Muelas (Dry Martini, Barcelona) desarrolló una ponencia singular con combinados "para comer".

Con un diseño novedoso y muy lúdico, las Jornadas han representado un importante paso adelante para situar la sumillería y la sala españolas en el nivel creativo y de reconocimiento que ya tiene nuestra cocina.

Las Jornadas, que fueron inauguradas por María José Lara (Directora General de Formación para el Empleo de la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía), Antonio Sánchez (Alcalde de Mijas) y Juan Muñoz (Presidente de la UAES -Unión de Asociaciones Españolas de Sumillería), contaron, además con profusión de catas de los mejores vinos españoles (Rioja, Jerez, Navarra...), con ponencias singulares de personajes tan importantes en el panorama mundial de la sumillería, la sala y el bar como Juli Soler y Ferran Centelles (El Bulli), que hablaron de la revolución de la sala en el siglo XXI y de las sinestesias táctiles del vino, respectivamente; Josep Roca (El Celler de Can Roca), que desarrolló la cocina del vino; Dani García y Antonio Ramírez (Calima), que propusieron maridajes muy osados con Moscateles y Trasañejos; Faustino Muñoz, que mostró una nueva clasificación de 150 aguas de todo el planeta o Javier de las Muelas (Dry Martini), que asombró con sus "cócteles comestibles".



Hoy miércoles, tras un complejo concurso que llenó CIOMIJAS, se declaró vencedor del Concurso Oficial al Mejor Sumiller de España a Bruno Murciano Gallego, que será el representante de España en el próximo Concurso Mundial. Quedaron finalistas Rafael Reyes Ramos y Carles Aymerich Pastallé.

Las Jornadas se clausuraron con una cena de gala ofrecida por Dani García en el hotel Calamijas de CIOMIJAS.

El alumnado al completo ha participado en la celebración de las Jornadas, desde los alumnos y alumnas de la Escuela Taller, en su especialidad de floristería, como los alumnos y alumnas de los cursos de especialización, desde mantenimiento de instalaciones hoteleras, hasta Gestión Hotelera, pasando por Gestión de Alimentos y Bebidas: especialidades de cocina y sala, así como Gobernanta/e de hotel o Recepcionista de Hotel, han desarrollado labores afines a sus estudios en los tres días que han durado las Jornadas.

