NOTA DE PRENSA

Lunes, 10 de octubre de 2022

El Principado promueve una jornada formativa para personal de sala y bodega con el fin de impulsar el turismo gastronómico

- **El encuentro, que se celebra hoy en Laboral Ciudad de la Cultura, incluye ponencias de Carlos León, Carlos Maribona y Xavier Alva**

La Consejería de Cultura, Política Llingüística y Turismo organiza una jornada formativa dirigida a personal de sala y bodega con el fin de impulsar e incentivar el turismo gastronómico. Así, Laboral Ciudad de la Cultura reúne hoy a cocineros, sumilleres y jefes de sala en el I Encuentro de Sala y Bodega para la Hostelería y Gastronomía, que incluye ponencias, del gerente de Aponiente, Carlos León, el crítico Carlos Maribona y el director de sala de Enigma, Xavier Alba.

Por segundo año consecutivo, Turismo Asturias promueve jornadas de formación para la hostelería con el objetivo de detectar y fomentar el talento de los profesionales asturianos. Esta edición se centra en dos ámbitos vinculados a la experiencia del cliente: la sala y la bodega. El programa del encuentro incluye siete ponencias sobre cómo mejorar la experiencia del cliente, la gestión de espacios o la dirección de un restaurante con tres estrellas Michelin.

En la inauguración de la jornada, la viceconsejera de Turismo, Graciela Blanco, ha destacado el respaldo del Principado a los profesionales de la hostelería y la gastronomía “para otorgarles mayor visibilidad, favorecer su crecimiento y mostrar el talento culinario de Asturias”.

La jornada ha comenzado con la intervención del periodista y divulgador Iban Yarza, con la ponencia *Curso acelerado de pan en hostelería*. A continuación, Ferrán Centelles, colaborador de elBullifoundation, ha compartido su experiencia acerca de cómo potenciar la venta de vino. Por su parte, Carlos Maribona, crítico en *ABC*, ha aportado recomendaciones para triunfar con la crítica. Por su parte, Abel Valverde, director de *Desde 1911*, ha ofrecido sugerencias sobre las salas, mientras que Carlos León ha expuesto su experiencia en la dirección de un restaurante con 3 Estrellas Michelin. Por último, Agustín Trapero, *Beverage Manager* en Four Seasons, ha centrado su ponencia en cómo mejorar la experiencia del cliente a través de la carta de bebidas. Xavier Alba cerrará la jornada con su ponencia sobre la gestión de la sala 360.