

El Cabildo forma a 32 restaurantes de La Gomera sobre vinos y gestión medioambiental

Date : 8 mayo, 2019



El Plan de Mejora del Sector de la Restauración ofrece tres nuevos módulos con los que se incrementa la oferta formativa de este programa, que ya alcanza su segunda edición

La Consejería de Turismo amplió esta acción a la totalidad de municipios de la isla con más de medio centenar de establecimientos participantes

El Cabildo de La Gomera, a través de la Consejería de Turismo, inició esta semana dos nuevas acciones formativas del Plan de Mejora del Sector de la Restauración, a través del que se han formado a 32 establecimientos de la Isla. Esta acción pretende exponer técnicas sobre la elaboración y servicios de vinos, además de la sensibilización medioambiental.

La sesiones, que se celebran en Agulo y Valle Gran Rey, sirven para conocer aspectos fundamentales sobre la elaboración, conservación y el servicio de vinos, además de nociones básicas de maridaje y catas. Mientras, en el plano medioambiental se exponen conceptos sobre el cambio climático, el ahorro de energía y el reciclaje.

La primera fase del plan se desarrolló a principios de 2018 con sesiones en Alajeró, San Sebastián de La Gomera y Valle Gran Rey, mientras que la segunda se celebra ahora en Agulo, Hermigua y Vallehermoso, permitiendo la incorporación de nuevos establecimientos de estos municipios, bajo la dirección del chef gomero Juan Carlos Clemente.

El conjunto de medidas que recoge el plan de mejora están dirigidas a incrementar la profesionalidad y calidad de los servicios que prestan los restaurantes de La Gomera a sus clientes, que cada vez demandan unos servicios con unos índices de excelencia más elevados y con garantías de competir, además, con otros destinos turísticos.

La formación también permite poner en valor la gastronomía insular, dedicando un espacio diferenciado a la variedad vitivinícola, así como la inclusión de platos tradicionales. En el mismo sentido, se adquieren compromisos en el campo de la sostenibilidad, apostando por esta línea de trabajo en concordancia con la estrategia de turismo sostenible.