

Ferran Adrià, guardonat amb la medalla d'or de la UVIPE



Ferran Adrià va rebre la medalla d'or de la Unió Vinícola del Penedès (UVIPE), la més alta distinció que atorga anualment la patronal del vi. L'acte, presidit pel conseller d'Agricultura, Alimentació i Pesca, Joaquim Llena, s'emmarcava dintre de la Trobada Empresarial que la UVIPE organitza amb els seus associats. A Adrià se li va reconèixer la seva important labor com ambaixador de la gastronomia catalana arreu del món en aquesta edició, però, com és tradicional, també es van reconèixer de forma especial altres trajectòries professionals de diferents empresaris de la zona. Entre ells destaquen Josep Just Quer, exgerent d'Alcoholera Cades, Josep Miquel Jané, iniciador del Celler Cal Costes, i, a títol pòstum, Domingo Montserrat, de Cellers Montserrat.

González Byass presenta un nou projecte enoturístic

El saló FITUR de Madrid va ser el lloc on es va presentar el nou projecte enoturístic de González Byass, que s'amplia a d'altres cellers del grup, com ara Vilarnau, a Sant Sadurn d'Anoia, i Otero, a Toledo. A més a més, l'empresa té intenció de construir un hotel de luxe al seu celler de Jerez i també crear les "Rutas por sus viñedos", dues idees que complementaran, a mig termini, el seu projecte. La intenció del grup es aconseguir el lideratge europeu de visites, marcant-se com a objectiu la xifra de 350.000 visitants per a l'any 2012.

Premis Alimara 2008

El Grup CETT i el Saló Internacional de Turisme de Catalunya (SITC) convoquen la XXIV Edició dels Premis Alimara on hi tenen cabuda les campanyes publicitàries i material de promoció produïts durant l'any 2007 a Espanya o l'estranger de la mà d'entitats públiques i empreses privades del sector turístic, hotelier i restauració. El dia 17 d'abril es lliuraran aquests premis a La Nit dels Alimara.

Cal Feru estrena pàgina web

Cal Feru presenta la seva web amb una imatge renovada i nous serveis, com la botiga en línia. Quatre són les seccions que ara es poden veure al format digital de la botiga de Sant Sadurn d'Anoia. L'eno-botiga mostra informació dels vins i caves de la denominació d'origen Penedès que es venen a Cal Feru. A eno-seleccions es poden trobar els vins embotellats, caves i productes d'alimentació elaborats sota les marques Cal Feru i Vimont. A la web no podia faltar el racó de l'eno-cultura, on es donen a conèixer les activitats que realitza la botiga, com cursos de tast, tallers, viatges, etc., amb la possibilitat d'inscriure-s'hi en línia. Una altra nova secció és la d'eno-temptacions on el client pot adquirir articles de moda amb els seus complements, llibres, accessoris, alimentació selecta i productes de vinoteràpia. Tot aquest ventall de temptacions relacionades amb el món del vi és una novetat també a la botiga inaugurada recentment al centre de Sant Sadurní.



El CETT organitza cursos de cuina i enologia

L'Escola d'Hoteleria CETT de Barcelona ofereix una nova programació de cursos de cuina i enologia per als propers mesos, de la mà de professors experts i col·laboradors del món de la restauració. L'objectiu és apropar les tècniques i els coneixements dels professionals a totes aquelles persones interessades en el món de la gastronomia, la cuina, la pastisseria o els vins. Els cursos desenvoluparan temes com ara les tècniques bàsiques i avançades de cuina, bases i especialitats de la cuina catalana, i iniciació a la pastisseria. A més a més, s'organitzen Setmanes Gastronòmiques a l'aula restaurant de l'escola, així com sessions de tast (d'oli, cerveses, fumats, etc.), demostracions (amb xocolata, bacallà i com preparar un bufet ràpid) i cursos monogràfics (tapes, còctels, bolets, pa, etc.).