



**EL NADAL  
ÉS VALENCIÀ**

GENERALITAT  
VALENCIANA | TOT A DÓNAMOS



## Maridaje TURRONES DE XIXONA y CAVAS VALENCIANOS DO CAVA

JORNADA ONLINE

21 de DICIEMBRE de 2020 - de 17:00h a 18:30h

Seminarios CdT online para el sector turístico (actividad gratuita)



# EL NADAL ÉS VALENCIÀ

GENERALITAT  
VALENCIANA | TOTS  
AVUI

apertura

17:00h

**Francesc Colomer**

Secretario autonómico de Turismo

panelistas

17:15h

**Alexis Verdú**

Director de Calidad IGP Turrón Xixona.

**Joan Gallego**

Vicepresidente FASCV y formador de hostelería.

**Francisco Cano**

Gerente Rte. El Xato (\*) La Nucia.

modera

**Antonio Crespo**

Coordinador Red CdT Alicante  
Turisme Comunitat Valenciana

# Maridaje turrones de Xixona y Cavas Valencianos DO Cava

21 de DICIEMBRE 2020 - Jornada Online 17:00h a 18:30h

## OBJETIVO

En colaboración con la Federación de Sumilleres de la Comunitat Valenciana - FASCV-, Turisme CV organiza esta Jornada Formativa L'Exquisit Mediterrani, bajo el título "Maridaje turrones de Xixona y Cavas Valencianos DO Cava". Pretende dar a conocer la D.O del turrón de Xixona y sus turrones de pasta blanda (turrón de Nieve, a la Piedra y de Jijona), presentar la aplicación de las técnicas de cata en las diferentes variantes del Cava de Valencia resaltando las variedades, elaboración y propiedades sensoriales de Vega Medien Brut Ecológico, Tantum Ergo Rosé y Aula Brut Nature Reserva e identificar las aplicaciones del turrón y sus recetas de mercado en la restauración, así como conocer mejor los Cavas y su uso en la sala.

Con la finalidad de ofrecer una mayor oferta local, se profundizará y pondrá en valor los productos autóctonos, reflexionando sobre cómo los restaurantes pueden diseñar y desarrollar productos/experiencias y establecer estrategias de maridaje adecuadas para satisfacer y superar las expectativas de las diferentes tipologías de turistas, a través de la innovación y la excelencia gastronómica.

## DIRIGIDO A

Alumnos de la Red de CdT y estudiantes de FP y grados universitarios de gastronomía, profesionales de la hostelería y del turismo y público en general interesado en la cultura y la gastronomía de la Comunitat Valenciana. Especialmente enfocado a jefes de sala, camareros, jefes de bar, barmans y personal de sala y cocina en general, tanto profesionales como estudiantes del sector.

**CONÉCTATE!!**



**Aquí**



Seminarios CdT online para el sector turístico (actividad gratuita)



**EL NADAL  
ÉS VALENCIÀ**

GENERALITAT  
VALENCIANA | TOT A DÓNAM



## Maridatge TORRONS DE XIXONA i CAVES VALENCIANS DO CAVA

JORNADA ONLINE

21 de DESEMBRE de 2020 - de 17:00h a 18:30h

Seminaris CdT online per al sector turístic (activitat gratuïta)



# EL NADAL ÉS VALENCIA

GENERALITAT  
VALENCIANA | TOTS  
DOS DÍAS

obertura

17:00h

**Francesc Colomer**

Secretari autonòmic de Turisme

panelistes

17:15h

**Alexis Verdú**

Director de Qualitat IGP Torró Xixona.

**Joan Gallego**

Vicepresident FASCV i formador d'hostaleria.

**Francisco Cano**

Gerent Rte. El Xato (\*) La Nucia.

modera

**Antonio Crespo**

Coordinador Red CdT Alacant  
Turisme Comunitat Valenciana

# Maridatge torrons de Xixona i Caves Valencians DO Cava

21 de DESEMBRE 2020 - Jornada Online 17:00h a 18:30h

## OBJECTIU

En col·laboració amb la Federació de Sommeliers de la Comunitat Valenciana - FASCV-, Turisme CV organitza aquesta Jornada Formativa L'Exquisit Mediterrani, sota el títol "Maridatge torrons de Xixona i Caves Valencians DO Cava". Pretén donar a conéixer la D.O del torró de Xixona i els seus torrons de pasta blana (torró de Neu, a la Pedra i de Xixona), presentar l'aplicació de les tècniques de tast en les diferents variants del Cava de València ressaltant les varietats, elaboració i propietats sensorials de Vega Medien Brut Ecològico, Tantum Ergo Rosé i Aula Brut Nature Reserva i identificar les aplicacions del torró i les seues receptes de mercat en la restauració, així com conéixer millor els Caves i el seu ús a la sala.

Amb la finalitat d'oferir una major oferta local, s'aprofundirà i posarà en valor els productes autòctons, reflexionant sobre com els restaurants poden dissenyar i desenvolupar productes/experiències i establir estratègies de maridatge adequades per a satisfer i superar les expectatives de les diferents tipologies de turistes, a través de la innovació i l'excel·lència gastronòmica.

## DIRIGIT

Alumnes de la Xarxa de CdT i estudiants d'FP i graus universitaris de gastronomia, professionals de l'hostaleria i del turisme i públic en general interessat en la cultura i la gastronomia de la Comunitat Valenciana. Especialment enfocat a caps de sala, cambrers, caps de bar, barmans i personal de sala i cuina en general, tant professionals com estudiants del sector.

**CONNECTA'T!!**



**Ací**



Seminaris CdT online per al sector turístic (activitat gratuïta)