

## **NOTA DE PRENSA**

(Adjunto fotos)

# **EL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. RÍAS BAIXAS IMPARTE DOS SEMINARIOS A 30 ALUMNOS DE LA PRESTIGIOSA ESCUELA FERRANDI DE PARÍS**

El técnico Fernando Vilariño fue el encargado de impartir las sesiones formativas en las que se cataron ocho marcas de vino

**15 de febrero de 2016.-** El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas ha impartido dos seminarios de formación en la prestigiosa escuela de cocina francesa Ferrandi de París. Las dos sesiones, desarrolladas en colaboración con la oficina del Instituto de Comercio Exterior (ICEX) en la capital francesa, se dirigieron a un total de 30 alumnos de este reconocido centro de formación.

El técnico del Consejo Regulador Fernando Vilariño -que estuvo acompañado por el responsable del ICEX en París, Michel Budai- fue el encargado de impartir los dos seminarios que constaron de una parte teórica y otra práctica. En el primer caso, se habló a los asistentes sobre las principales características del terroir de la Denominación de Origen Rías Baixas, así como sus diferentes subzonas. La segunda parte de la sesión constó de una cata de ocho marcas, a través de las cuales los participantes pudieron conocer los matices existentes entre los vinos amparados por esta denominación. Tras la sesión, los alumnos de la Escuela Ferrandi de París “*mostraron su satisfacción con los vinos degustados*”, indicó Fernando Vilariño.

Ambos seminarios se incluyen dentro de una iniciativa promocional desarrollada a través del ICEX con el fin de dar a conocer la gastronomía española. Todas las iniciativas formativas culminaron con la celebración de una cena de gala en el restaurante de la propia Escuela. Dirigida a 60 personas, esta cita contó con un menú especial protagonizado por los productos típicos de España en los que se centraron las sesiones de los cursos y maridados con los vinos de la Denominación de Origen Rías Baixas. Una apuesta que cosechó gran aceptación entre el público asistente.

## **Casi un siglo de existencia**

Con casi cien años de existencia (fue fundada en 1920), la Escuela Ferrandi de París es uno de los centros de formación culinaria más prestigiosos de Francia. Forma

profesionales de gran prestigio en la gastronomía abarcando diversas disciplinas como el arte de vida francés, la panadería o la pastelería.

El reconocimiento de este centro de formación viene también dado por su propio Consejo de Orientación –presidido por Joël Robuchon-, ya que está constituido por 27 chefs avalados con Estrellas Michelin. La Escuela Ferrandi recibe cada año 1.300 aprendices y estudiantes franceses o extranjeros y a más de 2.000 profesionales en formación.