

Buen motivo para un brindis

► Un alumno del IES Sanxillao gana un certamen de sumillería del CIFP Carlos Oroza

EL IES SANXILAO tuvo ayer un buen motivo para brindar. Por segundo año consecutivo, un alumno del centro se hace con el primer premio del campeonato de sumilleres Suso Domínguez, que organiza el centro integrado de FP Carlos Oroza, de Pontevedra. En esta ocasión fue Miguel del Águila Amigo quien revalidó el título que el año pasado había conseguido Francisco José García.

Miguel del Águila acudió al certamen junto con su profesor y preparador Manuel Devesa Regueiro y la directora del centro, Ángela Doval.

El certamen aglutina a participantes de institutos gallegos y portugueses que cuentan con ciclos de hostelería. En esta ocasión participaron alumnos de trece centros: los ocho que componen la red Galega de Formación Profesional de Hostelería —CIFPs Paseo das Pontes (A Coruña), Compostela (Santiago), Carlos Oroza (Pontevedra) y Manuel Antonio (Vigo) y los IES Fraga do Eume (Pontedeume), de Foz, Sanxillao y de Vilamarín—, la Escuela Naval Militar Enseña de Ferrol y cuatro escuelas de hostelería y turismo de Portugal, en concreto las de Viana do Castelo, Douro-Lamego, Coímbra e Oporto.

El director xeral de Centros e Recursos Humanos de la Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria, José Manuel Pinal, participó en la entrega de los premios del certamen, que calificó como un «bo exemplo de aproveitamento de sinerxías e colaboración entre estamentos a prol do achegamento da forma-

ción á realidade laboral».

Durante su intervención, Pinal señaló que el centro anfitrión es un centro de referencia en todo el noroeste de la provincia de Pontevedra, puntero en el sector turístico gallego, del que salen cada año unos 400 alumnos de las diferentes especialidades. «Trátase, ademais, dun centro pioneiro á hora de desenvolver proxectos de FP Dual, e conta na actualidade con tres ciclos nesta modalidade».

El concurso consta de varias pruebas, como catas erróneas, en las que los participantes deben detectar vinos mal clasificados. También se incluyen preguntas sobre las denominaciones de origen.

El certamen homenajea al profesor Suso Domínguez, fallecido en 2012 y tiene como objetivo poner en valor y promocionar al alumnado de servicios de restauración en la especialidad de sumiller.

Cita para catar nuevos vinos en la Escola Politécnica

La Escola Politécnica Superior prepara para el día 16, de 17.00 a 20.00 horas, una nueva sesión de cata de vinos gallegos resultantes de ensayos de investigación realizados en el centro universitario. Los asistentes podrán probar vinos obtenidos a partir de uva blanca.

Es el quinto año consecutivo que la Escola Politécnica organiza esta cata, que promueve el profesor e investigador Javier José Cancela, en el marco del proyecto de investigación 'Xestión de grandes superficies vitícolas para a opti-



Miguel del Águila, junto a Ángela Gómez Doval y Manuel Devesa. EP

mización da calidade enolóxica, que contempla la realización de catas de consumidores de todos los vinos elaborados a partir de la uva obtenida en los ensayos sobre variedades blancas.

La cata será en la cafetería de la Escola Politécnica y la participación es libre y gratuita, pero hay que inscribirse llamando al 600940223 o en el correo javierjose.cancela@usc.es.