

EL DIRECTOR DE CERVEZAS SAGRA ENSEÑA A LOS ALUMNOS DE VATEL LA VERSATILIDAD GASTRONÓMICA DEL PRODUCTO

Carlos García ensalzó las diferentes formas culinarias de utilizar la cerveza así como sus propiedades beneficiosas en consumos responsables. En una nueva actividad práctica organizada por Vatel España para sus alumnos de 2º de Dirección Hotelera Internacional, ha visitado la escuela el Director de cervezas Sagra, la fábrica con mayor producción de cerveza artesanal de España. En la ponencia, García no solo ha defendido las aplicaciones culinarias de este producto, sino también los beneficios que tiene para el ser humano su ingesta moderada.

La ponencia, incluida en el curso de 'Vinos del mundo' del plan de estudios de Vatel España para sus alumnos de 2º de Dirección Hotelera Internacional, ahonda en el mundo de la cerveza artesanal, un producto cada vez de mayor aceptación en España y que cuenta con un complejo proceso de elaboración.

En este caso concreto, Carlos García, Director de cervezas Sagra, subrayó la importancia de los maestros cerveceros en la producción de este tipo de producto: "en cervezas Sagra contamos con uno de los más prestigiosos maestros cerveceros del mundo, como es Bob Maltman, que produce los distintos matices de las cervezas Sagra y Burro de Sancho".

Esta calidad en el producto hacen que las cervezas Sagra puedan ser utilizadas tanto para su consumo en catas, como la que han realizado los alumnos de Vatel España, como en el día a día, ya que la cerveza tiene propiedades beneficiosas para el ser humano dentro de un consumo responsable. Además, la textura y el sabor de este tipo de cerveza también la hace idónea para su utilización en diferentes platos y composiciones culinarias de alto nivel, enriqueciendo los ingredientes del mismo y su degustación final.

Un nuevo producto que los alumnos de Vatel España han podido analizar en profundidad para su aplicación posterior en el ámbito culinario, en la restauración y en hostelería, y que también han podido degustar para mayor conocimiento gastronómico.