



2025 URT. 17

El nuevo Campus EDA impartirá formación sobre el mundo de la sidra

El Basque Culinary Center sigue dando pasos para la puesta en marcha en 2026 del EDA Drinks & Wine Campus, un centro universitario que busca reforzar el sector del vino y las bebidas a través de la formación, la investigación, la innovación y el apoyo al emprendimiento.

J.S.
GASTEIZ



La sede donostiarra del BCC ya ha acogido el primer curso sobre sidra, impartido por Haritz Rodríguez. (GARA)

2024 ha sido un año lleno de hitos para este proyecto educativo impulsado por el Basque Culinary Center bajo la dirección de la navarra Elisa Úcar. Así, a principios de año se lanzó el concurso para diseñar las sedes de Gasteiz y Laguardia, cuyo trabajo

ya ha sido adjudicado al estudio de arquitectura portugués Carvalho Araújo. Y a lo largo del año, se presentaron tanto su Consejo de Bodegas, integrado por las bodegas más emblemáticas del sector vitivinícola, como su Comité Experto, integrado por especialistas de toda la cadena de valor del sector de las bebidas.

Todo lo relacionado con el vino se desarrollará en la sede de Laguardia, que contará con aulas, laboratorios, un auditorio y un espacio de plantas para aplicar la metodología «learning by doing», con la que el alumnado podrá poner en práctica los conocimientos adquiridos. Por su parte, la capital alavesa albergará un edificio centrado en otras bebidas como la cerveza, los destilados o los productos sin alcohol.

En lo que respecta a la sidra, los responsables del nuevo Campus, creado por Basque Culinary Center y promovido por Gobierno Vasco y Diputación Foral de Araba, aseguran que tendrá un lugar destacado, siendo como es una bebida con una cultura tan arraigada en Euskal Herria.

Así, los promotores de esta iniciativa ya se han reunido con los actores implicados en los diferentes sectores, incluido el de la sidra y la Euskal Sagardoa, para presentar el proyecto y tejer una comunidad en torno a cada producto.

Aunque el campus no va a entrar en funcionamiento hasta el año 2026, el pasado mes de diciembre la sede donostiarra del BCC ya acogió un primer curso sobre sidra dirigido a profesionales del sector en colaboración con la DO Euskal Sagardoa. La formación fue impartida por el periodista independiente y consultor de marketing en el campo agroalimentario Haritz Rodríguez, que recientemente ha sido nombrado además primer pommelier o sumiller de la sidra del Estado español, certificación ofrecida por la asociación estadounidense American Cider Association.

En la primera jornada de este curso se ofrecieron distintas propuestas para elevar la apreciación de este producto, tanto desde el punto de vista de marketing como de comunicación, y en el apartado de innovación, se presentaron diferentes propuestas de envasado tanto en lata metálica como en barril key-keg. La primera jornada concluyó con una cata de diferentes sidras del mundo, siguiendo el último sistema unificado de análisis sensorial.

La segunda jornada estuvo dedicada al análisis de las diferentes legislaciones que rigen en los países y zonas productoras de sidra, que acogen un total de 22 denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas. El curso finalizó con una cata de algunas de estas zonas, como Bretaña, Normandía, Quebec o Asturias.

TRANSFORMACIÓN DEL SECTOR

El objetivo del nuevo Campus consiste fundamentalmente en reforzar el sector del vino y las bebidas a través de la formación, la investigación, la innovación y el apoyo al emprendimiento. Para ello, buscará crear alianzas y sinergias con entidades de

prestigio, empresas líderes, bodegas, universidades, centros de investigación y partners privados, con el fin de crear una red de colaboración internacional.

En definitiva, la misión de EDA Drinks & Wine Campus será contribuir a la transformación del sector de las bebidas convirtiéndose en referente internacional de innovación y aportando un componente diferencial a empresas y entidades en el diseño de negocios, productos y servicios bajo principios de calidad, sostenibilidad y salud, con un enfoque local y global y generando desarrollo económico y social.

PUBLIZITATEA



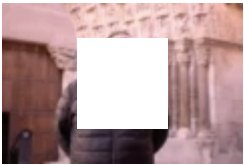
PUBLIZITATEA



PUBLIZITATEA



Klikatuenak



«Contar la historia de Tudela se ha convertido en activismo contracultural»



«Aldaketek bertigoa ematen dute, baina hobetzeko aukerak ere badira»



Conspiranoicos vinculan los incendios en Los Ángeles con teorías sobre «ciudades inteligentes»



Las derechas tumban los decretos sociales en un pleno marcado por la riña PNV-PP



Nueve hinchas de la Real Sociedad heridos, tres apuñalados, por ultras de la Lazio en Roma

ARTEFAKTUA



1977-2024

Osorik hemen

