

Barcelona acogerá en mayo dos cursos de El Club del Té para los amantes de la *Camellia sinensis*

En su ruta por diferentes países para promover la cultura y los conocimientos más técnicos de esta bebida, los profesionales de El Club del Té han anunciado sus actividades en Barcelona el próximo mes de mayo para celebrar dos formaciones profesionales en torno al té

Barcelona es otra de las ciudades donde los cursos de especialización de El Club del Té han disfrutado de una gran acogida como en el resto de lugares en los que realizan estas formaciones, como Madrid, Buenos Aires, Santiago de Chile, Curitiba, São Paulo y *Online*.

Sommelier de Té en Barcelona (mayo)

La programación de esta formación para la ciudad condal comenzará con el [curso de Sommelier de Té](#), que se iniciará el día 4 y finalizará el 9 de mayo.

Al finalizar este período, el alumno que haya captado las lecciones correctamente obtendrá un certificado de validez internacional.

Los conocimientos que obtendrán los alumnos serán los necesarios para desarrollar una carrera profesional o, simplemente, a modo de afición personal.

Entre sus capacidades, destacan las siguientes:

- Identificar las distintas variedades de té.
- Reconocer sus principales cualidades sensoriales.
- Valorar la calidad de cada ejemplar.
- Encargarse de un servicio de té integral, con el diseño de una carta, la disposición de la sala o la selección de proveedores.
- Dirigir catas.
- Asesorar a otras personas sobre la elección del tipo de té y su correcto maridaje.

Aunque no está de más tener ciertos conocimientos básicos previos de esta

infusión, el curso de Sommelier de Té está abierto a todo tipo de personas, incluidas las que no cuenten con ninguna base previa sobre este tema.

El Tea Blender para conocer las mezclas de té

El [curso de Tea Blender](#) es muy importante para perfeccionar los conocimientos sobre esta infusión es el de Tea Blender, basado en las técnicas destinadas al diseño y fabricación de los llamados blends de té (mezclas de té) que componen las capacidades de una profesión innovadora pero muy atractiva para quienes sienten predilección por esta bebida.

En él, los alumnos conocerán el significado del blending, los tipos de mezclas que se pueden hacer, los ingredientes recomendados, su perfil sensorial, los aromatizantes y saborizantes más indicados o el asesoramiento para conseguir las mejores y más innovadoras mezclas de té.

Los cursos, a cargo de Victoria Bisogno, referente en el sector

Victoria Bisogno es la fundadora y presidente de El Club del Té, la institución líder en la enseñanza de la cultura del té a nivel mundial, con más de 1.200 alumnos en toda su trayectoria en Europa, Latinoamérica, Estados Unidos y Asia que han acabado siendo, en su mayoría, emprendedores de éxito de más de 120 empresas, regentadas por alumnos y repartidas por el planeta.

Bisogno es autora de varios manuales de té que han sido un éxito de ventas y ha sido nominada en dos ocasiones como “Best Tea Educator” en los World Tea Awards.
