

# CERVECISTAS: EL MUNDO DE LAS CERVEZAS PREMIUM, DE LA MANO DE MAHOU Y GREGORIO DÍEZ

Con Cervecistas nace un nuevo proyecto de formación para la hostelería.

## VALLADOLID

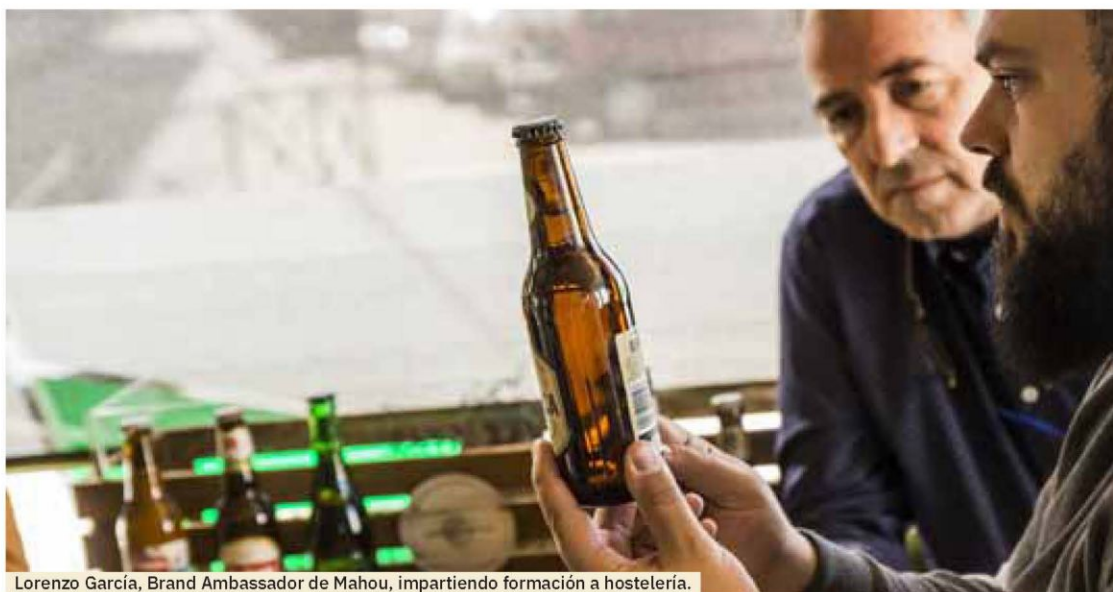
Hace unos meses llegaba a Valladolid Cervecistas, un proyecto que Mahou ha desarrollado junto a Gregorio Díez cuya clave es la formación a establecimientos de hostelería a través de la cata y de los procesos de elaboración y características esenciales de las cervezas Premium de la marca cervecera.

La formación es una pieza clave en hostelería ya que el consumidor es cada vez más exigente y está cada vez más informado. Los profesionales que se encuentran detrás de la barra y en las salas de los restaurantes deben conocer en profundidad el producto que tienen que defender cada día y ser capaces de ofrecer recomendaciones en base a los gustos de sus clientes y de la oferta gastronómica del establecimiento. Cervecistas ofrece esta formación y dota a los participantes de material promocional e informativo.

Los establecimientos de hostelería han encontrado en Cervecistas un proyecto apasionante que en muy pocas horas les ofrece el conocimiento y las claves del mundo de la cerveza. Siete restaurantes de Valladolid forman parte de este original proyecto que pone en valor la profesionalidad de sus negocios y la preocupación por mejorar en cada pequeño detalle.

Cervecistas está abierto a más restaurantes que deseen formar parte del proyecto de la mano de Mahou y Gregorio Díez que estén dispuestos a ofrecer a sus empleados formación de calidad orientada al mundo premium de la cerveza y apuesten por ofrecer una gama de productos premium respaldada por la inconfundible calidad de la marca cervecera.

En los últimos cinco años, la categoría Premium se ha duplicado en España. Mahou ha contribuido a este desarrollo y a im-



Lorenzo García, Brand Ambassador de Mahou, impartiendo formación a hostelería.



Productos asociados a Cervecistas y Gregorio Díez.



Personal de hostelería recibiendo formación.

pulsar la cultura cervecera gracias al lanzamiento de nuevas cervezas de diversos estilos, como por ejemplo Mahou Barrica —la primera gama de cervezas lager envejecidas en barrica— o Mahou

Cinco Estrellas Session IPA, productos innovadores dentro del mundo cervecero.

Así el grupo distribuidor Gregorio Díez continúa su labor de generar actividades que sumen y aporten valor a la hostelería de la ciudad a la que pronto estará vinculada por un siglo de tradición. Junto a Mahou comienza así un nuevo proyecto más en su andadura de más de 60 años al servicio de la hostelería en Valladolid.

**Si quieres que tu restaurante forme parte del proyecto Cervecistas escribe a [gregoriodiez@gregoriodiez.com](mailto:gregoriodiez@gregoriodiez.com) y te contarán todos los detalles.**

## ¿QUIÉNES SON LOS CERVECISTAS EN VALLADOLID?

- 1. Restaurante Trasto.** C/ Menéndez Pelayo, Calle Sta. María, esquina, 47001 Valladolid. Tlf. 983 45 50 90.
- 2. Restaurante La Barra del Indiano.** Av. Ramón Pradera, 7, 47009 Valladolid. Tlf. 983 04 73 07.
- 3. Restaurante María.** C/ Rastro, 1, 47001 Valladolid. Tlf. 983 39 44 66.

**4. Restaurante el Cortijo Cociña y Leña.** C/ Acacias, 11, 47153 Pinar de Antequera, Valladolid. Tlf. 983 24 97 73.

**5. Restaurante la Parrilla de San Lorenzo.** C/ Pedro Niño, 1, BAJO, 47001 Valladolid. Tlf. 983 33 50 88.

**6. Casa Tino.** C/ Alarcón, 1, 47001 Valladolid. Tlf. 983 33 16 77.

**7. Restaurante el Trébol.** C/ Turina, 18, 47006 Valladolid. Tlf. 983 27 24 20.

**Por el momento son siete los establecimientos que pertenecen al proyecto Cervecistas en Valladolid**