



## **PEDRO DE DIEGO CABRERA**

Sábado 6 de junio 12:00 pm

- Sumiller profesional de la Comunidad Autónoma de Madrid
- Profesor de Enología, Viticultura y Análisis Sensorial “Cata” en la Escuela de Alta Gastronomía de Morazalzar (Madrid)
- Master en Enología, Viticultura, Análisis Sensorial por la Universidad Politécnica de Madrid
- Cátedra en Alta Gastronomía “Ferran Adria” por la Universidad Camilo José Cela (Madrid)
- Formador en las Escuelas Profesionales de Hostelería de Albacete y Guadalajara
- Profesor homologado de los Vinos de Jerez por el consejo Regulador de Jerez . Xérés – Sherry y Manzanilla de San Lucar de Barrameda.
- Miembro de la Unión Española de Catadores y de la Asociación Madrileña de Sumilleres
- Director de Catering en la empresa Catergourmet
- Formador para el grupo “OSBORNE” en todos los Mesones 5J en España
- Miembro del Comité de Catas con la Unión Española de Catadores, Asociación Madrileña de Sumilleres, etc.
- Curso de Cortador de Jamón por 5J D.O.P Jamón de Huelva en Jabugo (Huelva). Perteneciente al grupo OSBORNE
- Sumiller Formador en la Feria Gastronómica Gourmet (Madrid) en el “Tunel del Vino”
- Responsable del Aula de Cata de Vinos (Análisis Sensorial) en las Bodegas de Malpica de Tajo (Toledo), pertenecientes al grupo “OSBORNE”