

Grupo Sumelex celebra su Grudievento 2018. Toda una experiencia de sabores

El **Grupo Sumelex**, socio de **Grudilec** especializado en la **distribución de aparellaje eléctrico de alta y baja tensión, comunicaciones y electrónica industrial**, celebró el pasado **26 de octubre** su **Grudievento**, un encuentro propio y exclusivo que cada uno de los socios del **Grupo de Distribución de Material Eléctrico** celebra de manera anual con el fin de reunir a los distintos actores del sector eléctrico en un ambiente ameno y distendido.

En esta ocasión, **Sumelex** dio cita a los 114 asistentes del **Grudievento** en las **Bodegas Martínez Paiva**, unas instalaciones altamente reconocidas en Badajoz, la auténtica “capital” del vino, por ser pioneras en la introducción de nuevas técnicas de cultivo, varietales y métodos de elaboración en la zona de Tierra de Barros.



El **Grudievento** organizado por el socio de **Grudilec** tuvo comienzo a mediodía con la recepción de los asistentes en los jardines y el vestíbulo de las bodegas, donde pudieron disfrutar de una refrescante copa de cava y les fue entregado un obsequio como muestra de agradecimiento por aceptar disfrutar de esta jornada en compañía de **Sumelex**. Seguidamente, los miembros de la compañía, Doña Ana Suárez Martínez, adjunta a la dirección, y Don Javier Gomez de Tejada, jefe coordinador de compras, dieron su más calurosa bienvenida a los asistentes, explicaron la organización del evento y presentaron la proyección del nuevo vídeo corporativo que recoge la historia del **Grupo Sumelex**.

Tras estas breves palabras, los asistentes pudieron participar y disfrutar de los dos talleres gastronómicos organizados para la ocasión:

El taller de “Degustación y Maridaje de Quesos tradicionales de Extremadura” impartido por Jaime Fenollera, experto en la materia, en el que, además de tener la oportunidad de saborear auténticos quesos de la tierra extremeña, los invitados recibieron múltiples consejos para lograr la mejor composición de una tabla de quesos y un perfecto maridaje de vinos y quesos.



El taller de “Degustación y Maridaje de Jamones Ibéricos de Bellota Extremeños” en el que recibieron una conferencia sobre el jamón de bellota raza 100% ibérica y una masterclass de la mano del experto cortador Jose Alba Calzado.



Entre taller y taller los invitados pudieron visitar las instalaciones vinícolas y conocer los más recónditos lugares de estas afamadas bodegas.

El momento de degustación finalizó con un elaborado y variado cocktail el cual se vio amenizado bajo interpretación del mago Emilio, pudiendo disfrutar de un espacio de networking agradable y divertido.



Toda una experiencia llena de sabor y diversión, impregnada de Extremadura.