

SOALHEIRO 9% HARMONIZADO COM UM ARROZ CALDOSO DO MAR? IMPROVÁVEL, MAS PERFEITO!

SOALHEIRO 9% HARMONIZED WITH A "CALDOSO" SEA RICE? IMPROVABLE, BUT PERFECT!

FEIRAS de SABORES



SOALHEIRO 9% HARMONIZADO COM UM ARROZ CALDOSO DO MAR? IMPROVÁVEL, MAS PERFEITO!

Publicada: 25 de janeiro de 2019

Já são conhecidos os resultados do desenvolvimento de harmonizações improváveis pelos alunos da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana Castelo e foram surpreendentes. Afinal o Soalheiro 9% tem um potencial que vai muito além das sobremesas... Harmonizado com um arroz caldoso do mar? Sim. É possível. O júri ficou rendido com esta combinação perfeita e, acima de tudo, pouco habitual, apresentada pelos alunos João Mendes e Ivo Torres.

PICANTE DO PRATO, ACIDEZ DO VINHO E UM FINAL DOCE DE BOCA CRIAM CONTRASTE VANGUARDISTA

Numa disputa saudável, mas renhida, o júri foi desafiado a experienciar sensações que os fizeram voltar às raízes do Minho, mas que se destacavam pelo seu cariz vanguardista e espetacularidade visual. O prato apresentado pelos alunos vencedores foi uma dessas experiências. Um "arroz caldoso do mar", servido como entrada, e harmonizado com um vinho habitualmente utilizado para sobremesas abriu as portas ao mote da improbabilidade ao qual os alunos tinham sido desafiados. Os alunos procuraram a ligação à região, pelo mar, pela pesca, numa associação perfeita de sabores. A duas semanas de ingressarem o mercado de trabalho, os alunos demonstraram ainda uma grande preocupação nos detalhes, que podem fazer a diferença na hora da escolha, com uma apresentação moderna com grande impacto para o consumidor.

OBRAS DE ARTE GASTRONÓMICAS AO VERDADEIRO ESTILO MASTERCHEF

Desafiar os paladares de um prato típico da região onde a escola está inserida com diferentes estilos de Soalheiro e consolidar conhecimentos enogastronómicos foi a proposta e os alunos criaram verdadeiras obras de arte gastronómicas ao verdadeiro estilo MasterChef. Ao longo do primeiro período, os alunos desenvolveram os seus projetos e agora chegou a altura de os apresentar a um painel de jurados. O evento, realizou-se nas instalações da Escola, e contou com a participação de 12 equipas compostas por alunos de cozinha e restaurante. O Júri, externo à escola, era composto por Carlos Fernandes, presidente da Confraria dos Gastrónomos do Alto Minho, Hélder Fernandes, Sous Chef do Monumental Palace e antigo aluno da escola e Lúcia Barbosa, responsável de Produção da Adega da Quinta de Soalheiro. Paralelamente, um júri, composto por professores da Escola, fez a sua análise integrada no processo de avaliação final dos alunos. Trata-se de um desafio que permitiu demonstrar que a gastronomia portuguesa é rica e variada e que pode ser combinada com perfis distintos de Vinho Verde, especificamente dentro da casta Alvarinho.

INOVAR A TRADIÇÃO COM CONSISTÊNCIA E QUALIDADE: O TESTEMUNHO DO JÚRI

“Trata-se de uma dinâmica de inovação com grande potencial para a nossa região. Para promover o nosso Minho.

Inovação pode ser algo totalmente novo ou migrar algo do passado. É uma conjugação que os faz levar para o mercado de trabalho a paixão pelo Minho.

A gastronomia não é só o prato que está ali, é toda a cultura que está envolvida”

- Carlos Fernandes, presidente da Confraria dos Gastrónomos do Alto Minho.

“Vinho e comida só funciona em pleno se for um trabalho em equipa.

E os alunos fizeram isso muito bem. Harmonizações muito mais do que improváveis, com muita qualidade”

- Lúcia Barbosa, responsável de Produção da Adega da Quinta de Soalheiro.

“Empenho, esforço e criatividade. Fomos surpreendidos com muitas das técnicas apresentadas.

Cada grupo se destacou à sua maneira e por isso estão de parabéns.

Verificamos muita técnica vanguardista, mas também muita simplicidade e respeito pelo produto”

- Hélder Fernandes, Sous Chef do Monumental Palace

VINHO É CULTURA: PARTIR À DESCOBERTA DE CHEIROS, MEMÓRIAS, LUGARES...

Consciente da importância da formação de base para a criação de profissionais de topo, a Quinta de Soalheiro desafiou a Escola de Hotelaria e Turismo de Viana Castelo para um projeto que permitirá uma educação sustentada dos seus alunos e que contribuirá certamente para criar embaixadores de Portugal e dos vinhos portugueses nos quatro cantos do mundo. O modelo base do projeto centra-se em visitas formativas ao terroir Monção e Melgaço: a origem do Alvarinho e Master Class sobre as especificidades dos Vinhos Portugueses, com especial incidência no Vinho Verde e na Casta Alvarinho, e os paralelismos destes com os vinhos do mundo. O Soalheiro, pela sua diversidade de gama, disponibiliza ainda um kit de formação composto por vinhos de todas as suas dimensões, um info kit explicativo da origem do terroir, Monção e Melgaço e da história do Alvarinho e Fichas Técnicas dos Vinhos. Este kit formação é utilizado de acordo com as necessidades das escolas e serve de ferramenta de trabalho para professores e alunos nas ações letivas e projetos educativos.

“O nosso objetivo é contribuir para que estes alunos aprendam a trabalhar com diferentes estilos de vinho, para que possam adaptar esses conhecimentos a vinhos de qualquer parte do mundo. Acreditamos que o turismo pede criatividade para dar a conhecer o potencial do nosso país.

Não podemos estagnar face ao presente. É necessário evoluir e desafiar convenções para que façam ver as potencialidades da nossa terra, do nosso património, das nossas tradições.

É preciso saber fazer as escolhas adequadas. O futuro deles prende-se com inovação e diferenciação. Só os melhores se vão destacar” concluem os produtores.

“Não é preciso beber vinho, para ter cultura de vinho” desmistifica o enólogo Luís Cerdeira quando se refere à formação de base em que os alunos começam a frequentar os cursos profissionais com 14/15 anos. Acrescentando, “o vinho faz parte da nossa tradição. Está enraizado na dieta mediterrânea e é fundamental que os jovens aprendam e evoluam. Não é beber por beber. A cultura do vinho tem a ver com a entrega, com a dedicação, com o simbolismo do momento. Podemos dar história, dar dimensão”.

Na primeira fase deste projeto piloto, a arrancar este ano letivo, integram escolas de norte a sul do país e de diferentes níveis de ensino. O projeto abrange, desta forma, alunos com formações diversas: gestão e administração hoteleira, cozinha, catering, restauração e bar, uma vez que, os sentidos devem ser desafiados e trabalhados num todo para que a harmonia final seja perfeita. Durante o primeiro semestre letivo será implementado também nas Escolas de Hotelaria de Fátima, Porto, Coimbra e Faro e na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto.
