

Alunos da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo vão surpreender com harmonizações improváveis

Students from the School of Hospitality and Tourism of Viana do Castelo will surprise with improbable harmonizations

Ambitur



ALUNOS DA ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE VIANA DO CASTELO VÃO SURPREENDER COM HARMONIZAÇÕES IMPROVÁVEIS

Na próxima terça-feira, 15 de janeiro, os alunos da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana Castelo vão, em concurso, apresentar o resultado do desenvolvimento de harmonizações improváveis. 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 as ideias já fervilham na cozinha da escola.

Ao longo do primeiro período, os alunos têm vindo a desenvolver os seus projetos e agora chegou a altura de os apresentar a um painel de jurados. O evento, ao estilo “Master Chef”, realiza-se nas instalações da Escola, entre as 11h00 e as 17h30, e conta com a participação de 12 equipas compostas por alunos de cozinha e restaurante.

O Júri, externo à escola, é composto por Carlos Fernandes, presidente da Confraria dos Gastrónomos do Alto Minho, Hélder Fernandes, Chef e antigo aluno da escola e Lúcia Barbosa, responsável de Produção da Adega da Quinta de Soalheiro. Trata-se de um desafio que permitirá 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.

“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”, afirmam os produtores.

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 projeto arrancou no dia 20 de novembro.

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.

Vinho é Cultura

“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.

“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.