

Escola de Hotelaria e Turismo de Viana Castelo desenvolve harmonizações improváveis

School of Hospitality and Tourism of Viana Castelo develops unlikely harmonizations

Marketing de Vinhos



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:

PARTIR À DESCOBERTA DE CHEIROS, MEMÓRIAS, LUGARES...

“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.
