


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

School of Hospitality and Tourism of Viana Castelo will surprise with unlikely harmonizations

AAURORA DO LIMA

“Harmonizações improváveis” testadas por alunos de Viana

Por **A Aurora do Lima** - 13 Jan 2019  8



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 “Masterchef”, realiza-se nas instalações da Escola, entre as 11h 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.