

Alunos da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana Castelo participam evento ao estilo "Master Chef"

Students of the School of Hospitality and Tourism of Viana Castelo participate in event "Master Chef"



Alunos da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana Castelo participam evento ao estilo "Master Chef"

📅 10 de Janeiro de 2019 👤 Pedro Xavier

Os alunos da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana Castelo, vão na próxima terça-feira, dia 15 de janeiro, em concurso, apresentar o resultado do desenvolvimento de harmonizações improváveis. 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.



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.