

Alunos de Viana do Castelo em concurso para harmonizações improváveis

Students from Viana do Castelo in competition for improbable harmonizations



## ALUNOS DE VIANA DO CASTELO EM CONCURSO PARA HARMONIZAÇÕES IMPROVÁVEIS

janeiro 10, 2019



Na próxima semana, a 15 de janeiro, os alunos da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana Castelo vão competir num evento sobre harmonizações improváveis. O objetivo do concurso é desafiar os paladares de um prato típico da região, onde a escola está inserida, com diferentes estilos de Soalheiro.

Ao longo do primeiro período, os alunos desenvolveram projetos que serão apresentados a um júri. O evento 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 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.

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 projeto arrancou no dia 20 de novembro. O modelo base centra-se em visitas formativas ao terroir Monção e Melgaço, a origem do Alvarinho e uma Master Class, para aprender 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** disponibiliza ainda um kit de formação composto por vários vinhos, um info kit explicativo da origem do terroir, Monção e Melgaço, a história do Alvarinho e Fichas Técnicas dos Vinhos.

*“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, participam escolas de norte a sul do país e de diferentes níveis de ensino. O projeto abrange 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.

*“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.

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.

---