

Figueira da Foz

REGIÃO DAS BEIRAS

IV Gala de Sabores revelou jovens talentos culinários locais

Gastronomia Inovar nas receitas e promover, nos ingredientes, a produção local, foi o que fizeram, com sucesso, os cinco jovens que venceram o concurso Sabores da Figueira 2014

Andreia Gouveia

Hélio Ramalho, com um crepe de frango em duas estações com molho de whisky, venceu o prémio na categoria de petiscos; Carla Camelo, com peito de frango com crosta de broa e trouxa de couve, convenceu nas entradas; Rui Carreira viu a sua cavala grelhada em fusão de chouriço salteado com puré de batata doce e maçã distinguir-se como melhor prato de peixe; Daniel Sebastião ganhou na competição dos pratos de carne com frango crocante com risotto de legumes e, finalmente, Mariana Leal foi a vencedora das sobremesas, com um trifle de queijo creme e frutos vermelhos com estaladiço de arroz. Os cinco ex-alunos da Escola Profissional da Figueira da Foz (EPFF) foram os responsáveis pela ementa saboreada, esta quinta-feira à noite, na IV Gala dos Sabores promovida pela instituição no Casino Figueira, parceiro do evento. Dezenas de empresários do sector da restauração local, bem como os representantes dos produtores que patrocinam a competição, marcaram presença no certame, que é já uma tradição anual. A Gala é o culminar do Concurso Sabores da Figueira, que, em Maio deste ano, en-



Vencedores do IV Concurso Sabores da Figueira receberam prémio no Casino Figueira

volvem 19 alunos finalistas do Curso Técnico de Restauração, variante Cozinha/Pastelaria da EPFF. Anabela Ferreira, coor-

denadora do curso, adiantou ao Diário de Coimbra que, destes jovens, cinco prosseguiram estudos no ensino superior; em

escolas de hotelaria e turismo, estando os restantes «quase todos no mercado de trabalho ou em estágios». São poucos,

os que ainda não encontraram colocação. «Alguns até já rejeitaram ofertas, porque puderam escolher entre várias», explicou. «Tem havido uma melhoria significativa na qualidade do ensino, e a procura do mercado é a prova disso», sustentou. Também Rogério Simões e Margarida Silva, da direcção da EPFF, destacam a qualidade patente nas criações dos alunos da instituição, que nesta gala foram confeccionadas pelos actuais finalistas. «A ligação à sociedade» é outro dos objectivos cumpridos. «Os empresários da restauração ficam a conhecer a qualidade dos nossos alunos e os produtores locais e patrocinadores podem degustar os pratos inovadores criados com os seus ingredientes», explicou Rogério Simões. A competição consistiu numa receita original com ingredientes das empresas Cevadas; Caves São Domingos; Ernesto Morgado; Cooperativa de Produtores de Peixe Centro Litoral; Casa do Sal da Figueira da Foz; Lusíaves; Cofisa; Irmãos Norinho e Centralac. Cada um dos vencedores recebeu um cheque de 100 euros, um cabaz com produtos regionais dos parceiros envolvidos, um certificado de participação e um troféu oferecido pelo Casino Figueira.

Gastronomia de Espanha e Flamenco Ballet em destaque nas Noites do Mundo no Casino Figueira

Depois da promoção da produção local através de jovens chefs da Escola Profissional da Figueira da Foz, o Casino Figueira aposta, esta noite, na divulgação da gastronomia espanhola, em mais uma edição do ciclo

“Noites do Mundo”.

O jantar-buffet, marcado para as 20h30 num Salão Caffé trajado a rigor, contará com a animação do grupo “Mais Flamenco Ballet” e do DJ Johnny B. A entrada para esta festa de

sabores ibéricos custa 15 euros, bebidas não incluídas, sendo ainda aplicáveis os descontos em vigor com o Cartão Casino Figueira Club. Dia 8 de Dezembro, nas Noites do Mundo, está em destaque... a Lapónia.