

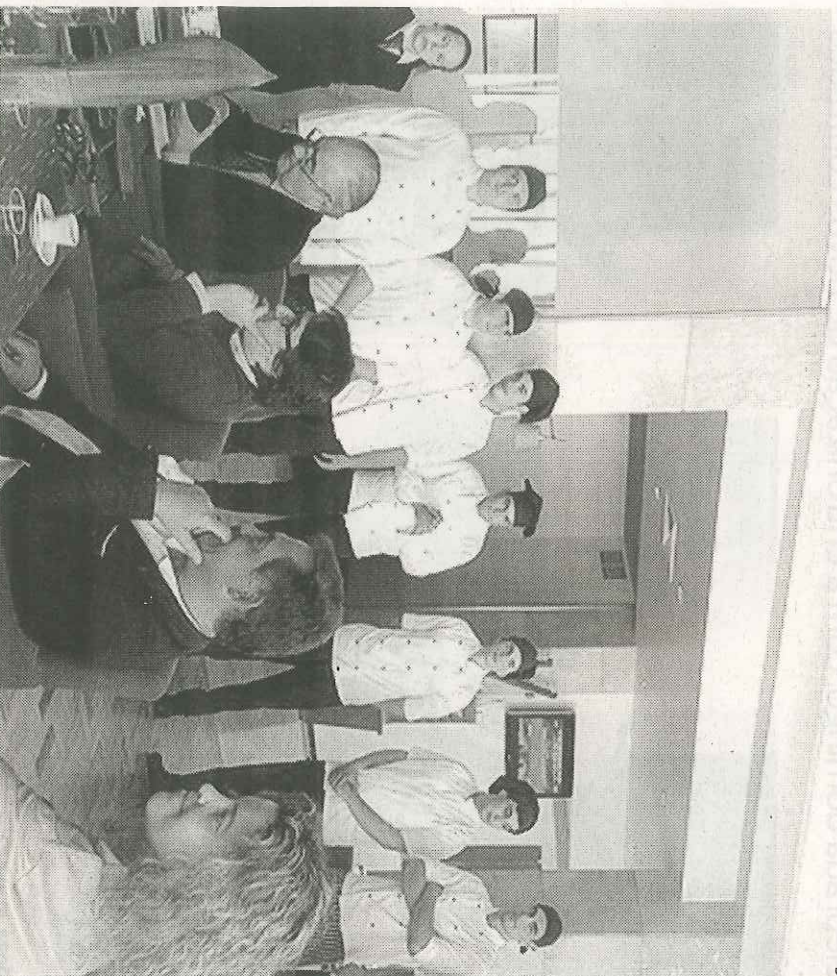
REGIÃO DAS BEIRAS

Figueira da Foz

Gala de Sabores da Escola Profissional da Foz desafia a criatividade

Gastronomia A ementa da gala, amanhã no Casino, será com os pratos criados pelos alunos, com produtos locais

DR



Alunos que participaram no concurso e alguns elementos do júri

Bela Coutinho

A Gala de Sabores, na sua quinta edição, é uma iniciativa da Escola Profissional da Figueira da Foz (EPFF), que tem como grande objectivo «anunciar e premiar» os vencedores do concurso “Sabores da Figueira”, que decorreu de 30 de Abril a 6 de Maio do ano passado em dois hotéis da cidade, envolvendo 20 alunos do curso Técnico de Restauração (variante Cozinha e Pastelaria).

No concurso, cujo júri foi composto por elementos da escola e representantes dos parceiros locais, os alunos tiveram de criar receitas inovadoras, utilizando produtos tradicionais do concelho, tendo cada concorrente preparado uma refeição completa utilizando obrigatoriamente três ingredientes diferentes, um de cada produtor.

Agora, no jantar que vai ter lugar amanhã, no Casino Figueira, a partir das 20h30, serão confeccionados os pratos vencedores (uma entrada, um

prato principal de peixe e outro de carne e uma sobremesa), pelos actuais alunos do 3.º ano do curso. O serviço será da responsabilidade dos alunos da variante Restaurante-Bar.

O concurso, desenvolvido em parceria com um conjunto de produtores locais do concelho, tem como principais objectivos «divulgar à comunidade o trabalho realizado pela escola, promover a região e os

Ao “Sabores da Figueira” concorrem 20 alunos que vão amanhã saber o resultado do concurso

produtos eno-gastronómicos locais, fomentar a ligação entre a escola e os agentes económicos da área alimentar; incentivar os alunos a participarem e desafiar a criatividade dos jovens, num clima de competição saudável», como explicou ontem, na apresentação da iniciativa, a representante da EPFF, Maria José Costa, que enalteceu a «vontade dos alu-

nos em participar e de reinventar pratos, utilizando o tradicional», disse.

Por seu lado, Anabela Ferreira, adiantou que, tem havido parceiros locais, que têm pensado «em algumas receitas» elaboradas pelos alunos em certames anteriores, na tentativa de as divulgar, como tem sido o caso da empresa de enchidos “Cevadas”. Já Catarina Lavrador adiantou que, no final da gala, que terá momentos musicais a cargo de André Carneiro, os vencedores (por categorias) irão receber um prémio de cem euros, assim como um troféu, um diploma e um cabaz “Sabores da Figueira”.

O evento que, no entender de Maria José Costa tem sido «um sucesso» em anos anteriores, será para continuar, até porque para a própria escola «tem sido uma experiência enriquecedora, uma mais-valia na conjugação com os vários parceiros», que tem contribuído para projectar a escola não só a nível local, como regional. ◀