

ID: 52	Ensinho Magazine	Tiragem: 20 000	Página: 10	 ESG
Data: 09.II		País: Portugal	Cor	
		Âmbito: regional		
		Periodicidade: mensal		

POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ESGIN leva perdiz à Sagres

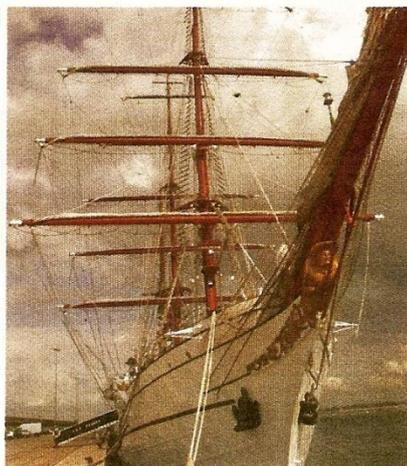
A Escola Superior de Gestão do Instituto Politécnico de Castelo Branco (ESGIN) foi responsável pela confecção do almoço «Perdiz de Escabeche» no Navio Escola Sagres. A iniciativa promovida pela autarquia de Idanha-a-Nova pretendeu promover aquele prato tradicional ao Concurso 7 Maravilhas da Gastronomia e teve também a parceria da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

A Marinha Portuguesa associava-se, assim, à promoção dos produtos portugueses e, em especial, a perdiz de escabeche, através de um almoço onde o protocolo da hotelaria se juntou ao da Marinha, e onde alunos da ESGIN e alguns profissionais da Quinta da Dança, serviram os convidados.

Desde bem cedo que os chefes Mário Rui Ramos (Ô Hotels & Resorts e Escola Superior de Gestão do IPCB) e António Sequeira (Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril) e D. Josefina Pissarra, trabalhavam com as suas equipas na confecção da perdiz de escabeche, de um bacalhau com queijo de ovelha, da sobremesa e, claro está, das entradas para os cerca de 40 convidados que participaram no almoço de promoção da perdiz de escabeche, o prato que a Câmara de Idanha-a-Nova apadrinhou no Concurso 7 Maravilhas da Gastronomia.

“O Navio Escola Sagres assume-se como uma grande embaixada de Portugal em todo o mundo, pelo que é um espaço de excelência para promovermos não só os produtos da nossa região, mas também de todo o país”, explica Armindo Jacinto, vice-presidente da Câmara de Idanha-a-Nova.

A perdiz de escabeche teve as honras de ser o prato principal, de uma refeição que pretendeu também sublinhar



a importância dos produtos portugueses. “Pretendemos, com o apoio da Marinha Portuguesa e aproveitando o decorrer do concurso das 7 Maravilhas da Gastronomia, promover o consumo de Produtos Portugueses de qualidade, no sector da Hotelaria e Restauração, o qual é responsável em Portugal pelo consumo de mais de 50% dos produtos

alimentares”, justifica Armindo Jacinto.

O autarca e presidente da Naturtejo considera que é fundamental “motivar os portugueses a conhecerem o que de melhor Portugal tem e promover a produção nacional agrícola, agro-alimentar, das pescas, o seu consumo interno e exportação”.

Alliando a inovação à tradição

a equipa que confeccionou o almoço utilizou apenas produtos portugueses, em especial do Geopark Naturtejo. Para além da dita perdiz, apresentada de uma forma inovadora, envolta em massa de pastel de Tentúgal, outros produtos mereceram destaque, como o bacalhau de Ílhavo, os queijos de Castelo Branco e de Nisa, o azeite de Vila Velha de

Ródão, os enchidos de Prouença-a-Nova, o requeijão da Beira Baixa ou a aguardente de medronho de Oleiros.

E como uma boa refeição exige néctares de excelência, os vinhos de Ermelinda Freitas, que recentemente conquistaram a medalha de ouro num concurso de provas cegas realizado em França, marcaram presença. ■