


| | | | | |
|----------------|-------------|------------------------|---------------------|---|
| ID: 58 | Reconquista | Tiragem: 52 000 | Página: 5 |  |
| Data: 30.11.11 | | País: Portugal | Cor: preto e branco | |
| | | Âmbito: regional | | |
| | | Periodicidade: semanal | | |

Acordo vai ser assinado em breve, mas colaboração já começou

Alunos japoneses vêm para a ESG

Um grupo de alunos japoneses vem estudar, já no próximo ano lectivo, para a Escola Superior de Gestão, em Idanha-a-Nova. O acordo com a Cahrity Association vai ser assinado a curto prazo. Entretanto, segunda-feira realizou-se, na escola, a primeira aula de cozinha japonesa.

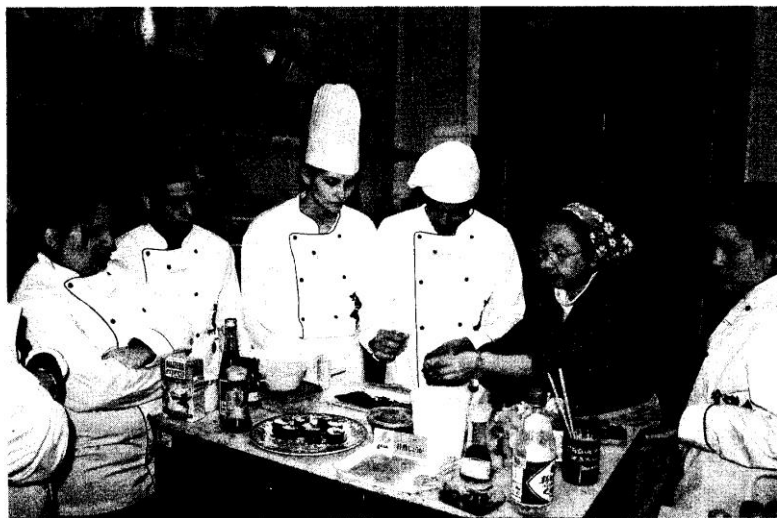
A Escola Superior de Gestão do Instituto Politécnico de Castelo Branco poderá vir a receber, já no próximo ano, um grupo de alunos japoneses oriundos da zona de Fukushima, os quais devido ao terramoto e ao desastre nuclear perderam as suas famílias.

Ana Rita Garcia, directora da escola, refere que "a ESG está receptiva a acolher os alunos". Para já serão seis estudantes que poderão tirar a licenciatura em Gestão Hoteleira naquela escola do Instituto Politécnico. "Iremos assinar em breve o acordo de colaboração com a Cahrity Association, liderada pela arquitecta Hiroko Kageyama, para formalizar a vinda desses jovens para a nossa escola", explica Ana Rita Garcia.

A questão que agora se coloca passa por ultrapassar a burocracia inerente aos sistemas de ensino português e japonês. "O sistema de ensino japonês é dividido em três semestres, enquanto que cá é em dois. Além disso, seria importante que os alunos viessem antes de Setembro para poderem aprender português", diz Ana Rita Garcia.

A directora da escola revela que "a própria embaixada japonesa já foi contactada para que se possa estudar a forma de atribuírem as equivalências curriculares aos alunos".

Ana Rita Garcia diz que neste momento é importante ultrapassar a parte burocrática, algo que também poderá ser ultrapassado pela assinatura de protocolos entre os dois países. Ana Rita Garcia



A primeira aula de cozinha japonesa decorreu na ESG

recorda que o primeiro contacto com a Cahrity Association ocorreu no passado mês de Setembro. "Se o processo correr bem poderemos receber mais alunos", diz a directora da ESG.

A arquitecta Hiroko Kageyama, responsável pela Cahrity Association, mostrou-se satisfeita com o acordo. "Espero que em Setembro os jovens alunos, vítimas de Fukushima, possam estar a estudar na Escola Superior de Gestão", disse ao Reconquista.

Hiroko Kageyama adianta que o objectivo deste acordo é de permitir que os "jovens possam prosseguir os seus estudos". A associação que lidera comprometeu-se a apoiar 1100 jovens, com idades entre os 14 e os 18 anos, na sua maioria órfãos, na prossecução dos seus estudos.

Cozinha japonesa na escola

A ligação da escola do IPCB ao Japão foi também reforçada na passada segunda-feira, com a primeira aula de cozinha japonesa a ser ministrada na escola. Uma sessão que contou com a presença da chefe Mari Fujii, a qual desenvolve o seu trabalho em Kanagawa, no Japão.

A aula que contou com a



Japoneses e portugueses juntos pelos produtos biológicos

presença de alunos da escola e serviu simultaneamente para a confecção de um almoço com produtos biológicos típicos do Japão, os quais poderão vir a ser produzidos em Idanha-a-Nova, na incubadora de base rural. Hiroko Kageyama diz mesmo que na refeição "foram utilizados já produtos biológicos produzidos no concelho de Idanha-a-Nova e outros que queremos produzir cá".

Armando Jacinto, vice-presidente da autarquia local, sublinha a importância do evento pelo facto "de mostrar

que os produtos biológicos produzidos no nosso concelho são excelência e podem vir a ser utilizados na cozinha japonesa não só em Portugal, como em toda a Europa".

Álvaro Rocha, presidente da autarquia, também assistiu à aula, a qual decorreu na cozinha do palacete da escola. "É uma forma de divulgarmos os nossos produtos. Por outro lado, a ligação que estamos a fazer com o Japão vem trazer-nos uma nova forma de fazer agricultura biológica, e dá-nos a possibilidade de trazermos mais gente para

o nosso concelho".

Para os alunos da escola, este foi um primeiro contacto com a cozinha japonesa. Desta vez o peixe ficou de fora, já que a refeição foi totalmente vegetariana. Mas os pormenores da chefe Mari Fujii são um bom exemplo do rigor que os japoneses aplicam em tudo o que fazem. O vinho, esse foi mesmo do concelho raiano, pelo que como referiu Hiroko Kageyama, "foi degustado um menu ibérico e japonês".

João Carrega