

| | | | | |
|----------------|-------------|------------------------|---------------------|---|
| ID: 42 | Reconquista | Tiragem: 13 000 | Página: 12 |  |
| Data: 28.06.12 | | País: Portugal | Cor: preto e branco | |
| | | Âmbito: regional | | |
| | | Periodicidade: semanal | | |

Festival do fado

ESG brilha em Madrid

A Escola Superior de Gestão do Instituto Politécnico de Castelo Branco (ESG) participou, na 2.ª edição do Festival do Fado de Madrid, tendo sido responsável por servir um almoço, uma “tapas” e os dois principais cocktails do evento (final e do Banco Espírito Santo – patrocinador oficial do festival).

A participação da ESG no festival que decorreu em Madrid, na última semana, é vista pela diretora da escola, Ana Rita Garcia, como uma prova de maturidade da própria ESG. Para os 20 alunos que participaram no evento, o Festival de Madrid “foi uma oportunidade dos estudantes puderem operar em contextos diferentes dos de Portugal”.

A presença da ESG foi ainda reforçada pelo executive chef da Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova, Valdir Lubave, o qual preparou uma ementa de montanha, com produtos regionais.

Valdir Lubave apresentou uma refeição inovadora, a qual começou com um



O Chef Valdir Lubave com os alunos da ESG e a fadista Mariza

cappuccino de cogumelos com espuma de ervas aromáticas. Uma entrada praticamente obrigatória nas suas ementas. Seguiram-se tibórnias de bacalhau. É que o bacalhau também “é um obrigatório” quando se fala de gastronomia portuguesa para os espanhóis. É um clássico da cozinha portuguesa, sempre acompanhado com muitos verdes para brincar um pouco com o quente e o fresco das sa-

ladas e das ervas”, explica o chef.

O prato de carne foi Guisado de Cabrito servido em Pão D’água e couve lombarda. Adepto do conceito slow food Valdir Lubave diz que o segredo está na forma como tudo se prepara e no respeito pelos tempos de preparar e cozedura. Por isso, a carne foi preparada no dia anterior e ficou a marinar “para absorver todos os aromas”.

Para a sobremesa, o chef

preparou uma compota de cerejas em gelado de queijo de Idanha-a-Nova.

Toda a ementa foi pensada e preparada para proporcionar uma mistura de texturas e sabores, “uma verdadeira viagem às origens”. É que de acordo com Valdir Lubave a cozinha e a forma de cozinhar tem sido, cada vez mais, um regresso às origens, “à comida que lembra a casa da mãe e a casa da avó”.