



Restauração

Concurso de gastronomia
no Porto
até 14 de Outubro

“Gastronomia com Vinho do Porto” valoriza restauração nacional

O aumento de notoriedade e a melhoria das práticas gastronómicas e de serviço dos restaurantes contam-se entre as principais virtudes do concurso Gastronomia com Vinho do Porto, o qual, promovido pelo Instituto de Vinhos do Douro e Porto (IVDP), vai já na sua sexta edição.

O concurso, que decorre até 14 de Outubro, visa associar o vinho do Porto e os vinhos do Douro à gastronomia, ao mesmo tempo que tem um papel pedagógico, na formação dos profissionais dos melhores restaurantes do país, sensibilizando-os não apenas para a correcta ligação entre os vinhos do Douro e do

Porto e a culinária, mas também para os pormenores que marcam a diferença, como serviço de copos ou temperaturas de serviço dos diversos vinhos.

Desta forma, o concurso não pretende “avaliar ementas”, como referiu Carlos Soares, do IVDP, à VE, mas sim “valorizar todos os aspectos relacionados com a harmonização entre vinhos e comida”. Ao mesmo tempo, explicou este membro do júri durante um almoço num dos 101 restaurantes a concurso a nível nacional (um recorde), visa a “valorização dos restaurantes premiados” e da sua oferta de vinhos daquela região, nomeadamente do vinho a copo.

Um outro membro do júri, Helmut Ziebell, destacou “o facto de Portugal deter uma cultura do vinho enraizada” como mais-valia para o sector, ao mesmo tempo que repara numa “maior aproximação entre a sala e a cozinha”. Por seu turno, Orlando Esteves, também chefe e membro do júri, reporta a “inovação e apresentação das propostas”, mas com a virtude de “preservar as raízes da gastronomia portuguesa”. Não obstante, o concurso é aberto a todas as propostas gastronómicas, independentemente das suas origens.

MARC BARROS
marcbarros@vidaeconomica.pt