

Prémio de 500 euros premeia cozinha futurista da EFTA

“Go4Green” alia a paisagem do Douro à cozinha tradicional, sob a chancela da eficiência energética

Sandra Simões

■ O projecto de investigação aplicada “Restaurante do Futuro”, promovido pela AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, e desenvolvido pela idtour - unique solutions (uma spin-off da Universidade de Aveiro), atingiu, esta segunda-feira, um dos pontos altos, com a entrega dos prémios do Concurso de Ideias “Mentes Brilhantes... na Restauração”.

Este desafio mobilizou cerca de uma centena de participantes, de todo o país (e uma participação estrangeira: Irão), culminando num total de 32 candidaturas válidas. Depois de avaliadas pelo júri do concurso, foram seleccionadas as candidaturas premiadas, quer com Menções Honrosas, quer com Prémios Monetários.

A EFTA (Escola de Formação em Turismo de Aveiro) recebeu um dos prémios monetários (o terceiro), no valor de 500 euros, com o projecto “Go4green - Restaurante Sustentável”, atribuído a uma turma do 3.º ano do curso Técnico de Restauração variante Cozinha/Pastelaria. A instituição de Aveiro concorreu na categoria Escolas, havendo ainda as categorias Douro e Geral, envolvendo um total de prémios no valor de 20.000 euros.

A sessão de entrega de prémios aconteceu no Douro Palace Hotel Resort & Spa, em Baião, enquadrada num ciclo de workshops do projecto “Restaurante do Futuro”, com a temática “Restauração como parte do desenvolvimento regional”.

Sector vive dias dramáticos

Para uma plateia cheia de alunos de escolas de turismo e restauração, concorrentes, investigadores, dirigentes e empresários, a primeira intervenção coube a Rui Fraga, vice-presidente da Direcção da HT Douro, seguido de Francisco Diniz, professor e investigador da Universidade e Trás os Montes e Alto Douro, e, por fim, Pedro Carvalho, coordenador do Departamento de Investigação, Planeamento e Estudos da AHRESP.

Destaque, também, para a intervenção do presidente da AHRESP, Mário Pereira Gonçalves, marcada pelo pessimismo que assola o



A TURMA que criou o restaurante “Go4Green”

sector da restauração. De acordo com este responsável, este ano já se perderam 11.000 empresas e 39.000 postos de trabalho, avançando ainda com as previsões apontadas por um estudo encomendado pela associação e que prevê o desaparecimento de 28.000 empresas e 62.000 postos de trabalho, nos sectores da restauração e hotelaria, em 2013. “Um quadro negro, dramático, mesmo, em boa medida, agravado pelo aumento do IVA para 23 por cento, mas que é mau também para o Governo”, referindo-se aos impostos e contribuições que perde com tantos encerramentos e aos subsídios que ainda tem que garantir aos desempregados.

Mas nem só palavras de pesar foram deixadas por este responsável: “Já passei por muitas crises e sou optimista por natureza”, disse, incentivando as largas de dezenas de jovens presentes a “agarrarem os sonhos, apostarem na formação e na qualidade e investirem tudo o que têm neste sector, tão importante para a economia nacional e com tanto potencial”.

O projecto “Go4Green”, que ficou em terceiro lugar na categoria Escolas, centra-se num restaurante que seja autossustentável, quer na produção das matérias-primas

usadas na cozinha, quer em termos energéticos, com recurso a painéis fotovoltaicos e criação de biomassa.

Localizado na região do Douro, o “Go4Green” também contempla um espaço verde para desfrutar da paisagem local.

Medalha de bronze conquistada na Macedónia

■ No âmbito da 25.ª Competição Internacional da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo, realizada na Macedónia, entre os dias 8 e 12 deste mês, a EFTA ganhou uma medalha de bronze na categoria de cozinha. A escola de Aveiro, orientada por Manuel Torrão, participou com duas alunas, Carla Can-

jujo (3.º ano do curso Técnico de Turismo), que concorreu na competição Destino Turístico, e Yana Udod (3.º ano do curso Técnico de Restauração variante Cozinha/Pastelaria), que competiu na prova de Cozinha. As equipas concorrentes tinham de ser obrigatoriamente constituídas por elementos de vários países e a que conquistou a medalha de bronze em Cozinha era constituída por: Cédric Vennekens (Bélgica), AnnaRita Gualberto (Itália); e Yana Udod (Portugal - EFTA).



Nascimentos

Diga a todos que o seu filho já nasceu...

O Diário de Aveiro vai passar a publicar as informações sobre o nascimento dos seus filhos. Envie-nos o que deseja ver publicado no nosso Jornal e diga a todos os seus familiares e amigos que já nasceu o novo membro da sua família.

Mais informações: 234 000 035 ou Mail: nascimentos@diarioaveiro.pt

Diário de Aveiro

Nascimentos

Diga a todos que o seu filho já nasceu...

NOME DA CRIANÇA _____

NOME DA MÃE _____ BI _____

NOME DO PAI _____ BI _____

TEXTO A INSERIR _____

ENVIADO POR _____

RESIDÊNCIA _____ Tel.: _____

As fotos para publicação devem ser enviadas via CTT, entregues na sede do DA ou nas delegações, 24 horas antes da data de publicação.
Diário de Aveiro | Departamento Comercial
Mail: nascimentos@diarioaveiro.pt - Tel.: 234 000 035
Av. Dr. Lourenço Peixinho, Edif. 15 - 1.º G - 3800-801 Aveiro

Diário de Aveiro

AMANHÃ

PT Inovação acolhe colheita de sangue

■ A habitual colheita de sangue na PT Inovação de Aveiro terá lugar amanhã, entre as 9 e as 13 horas, no auditório da empresa. Os interessados em comparecer devem fazer-se acompanhar do Cartão de Cidadão, sendo o atendimento feito por ordem de chegada. As próximas colheitas decorrerão nos dias 20 e 26 deste mês, no mesmo horário, no posto fixo da

ADASCA (Associação de Dadores de Sangue do Concelho de Aveiro), no Mercado de Santiago. A ADASCA continua a promover a campanha a favor de Gonçalo Franco (de Queluz), um rapaz de 15 anos a quem foi diagnosticada uma Aplasia Medular Autoimune e que, para além de necessitar de um dador de medula óssea, carece de sangue do tipo O RH Negativo.